Евгений Соколов







# Гурман Нашего Времени












Евгений Соколов
Гурман Нашего Времени

Евгений
СОКОЛОВ

# ГУРМАН НАШЕГО ВРЕМЕНИ

КЛЗМЕТ

2025

**ББК 36.95**
**УДК 641.55**
**С 59**

**Соколов Евгений Серафимович**

**С 59** Гурман нашего времени. Истории с рецептами о рецептах с историей. — Торонто: Кисмет, 2025. — 212 с., ил.

В книге собраны рецепты как самых простых, так и изысканных блюд. Юз Алешковский приводит свой рецепт салата из лука-порея, Саша Соколов рассказывает, как готовят волжскую уху, Майя Аксёнова, жена известного писателя, даёт совет готовки в духовке бараньей ноги. Помимо прочего, читатель узнает о русской кухне на «Титанике», о фламбированных перепёлках из замка герцога Лейхтенбергского, о восстановленном секрете заправки салата «Оливье» и многом другом.

Все эти рецепты связаны со значимыми, порой забавными, эпизодами из жизни автора и его встречами с известными деятелями русского зарубежья и метрополии. Занимательные истории сопровождаются историческими фотографиями.

**ББК 36.95**
**УДК 641.55**

**ISBN 978-5-91722-620-0**

© Е. Соколов, 2025

## От издателя

Компания «KISMET», основанная в далеком 1938 году в Нью-Йорке, как музыкальное издательство, продолжает эксперименты по книгоиздательству, начатые в 2020 году с публикации поэтического сборника Юза Алешковского «Свиданки с музой» и продолженные два года спустя книгой стихов Саши Соколова «Записки запойного охотника». Символично, что оба автора — герои этой книги. Однако, на этот раз вас ждёт встреча не с рифмами, а с мемуарами. При этом, крайне необычными: литературно-кулинарными. Их автор — хорошо известный в культурном пространстве русского зарубежья журналист, исследователь, историк церкви Евгений Серафимович Соколов. Не буду подробно останавливаться ни на биографии автора, ни на обстоятельствах нашего знакомства, а желающих узнать подробности того или другого отсылаю к блогу: https://esokoloff.wordpress.com. Или к нашим беседам в студии телеканала RTVi (Канада), которые размещены на ютубе. Только на первый взгляд название книги может показаться несколько легкомысленным. На самом деле, еда — это не только мощная объединяющая социальная связь, но и, как заметил кто-то из великих, «радость, культура и идентичность». Недаром, наряду с магазинами, газетами, ателье и адвокатскими конторами, едва ступив на «берег турецкий», первые русские изгнанники сразу же принялись открывать рестораны, кабаре, столовые, паштетные... Эти заведения общепита моментально превратились из мест, куда шли, чтобы утолить голод, в своеобразные клубы, куда стремились, прежде всего, за беседой, а также за развлечениями, ведь, нельзя забывать, что рестораны стали в эмиграции и главными артистическими площадками.

Хоть и без прежнего размаха, но сохраняется эта традиция и в наше время. В Нью-Йорке по-прежнему «кипит» «Русский самовар», поставленный когда-то Романом Каплаком на паях с Барышниковым и Бродским; в Париже зазывают цыганским перебором «Закуски» Николая Новикова и даже в столице Коста-Рики Сан-Хосе есть свой русский клуб — кафе «Анка». В Монреале же, где без малого полвека живёт и работает автор этой книги, таким центром притяжения стал ресторан «Эрмитаж», открытый много лет назад шеф-поваром Олегом Скобиолой и его женой Галиной. Каких только мероприятий не организовывал здесь Евгений Серафимович с единомышленниками! Это и концерты «белогвардейского романса», и вечер в честь восстановленного секрета заправки легендарного салата «Оливье», и «ужин на “Титанике”», и литературные презентации... Всего не перечесть. Но помимо этого, Евгения Соколова на протяжении долгих лет связывали самые добрые дружеские отношения со многими мастерами словесности: Сашей Соколовым, Юзом Алешковским, Василием Аксёновым, Булатом Окуджавой... Годы общения не обходились без застолий и посиделок, во время которых (или на стадии подготовки к оным) происходили всякие, связанные с этим, забавные случаи. Например, однажды... А, впрочем, не буду пересказывать «меню». Открывайте и читайте эту «вкусную», с душой и любовью «приготовленную» книгу.

***Максим Кравчинский***




# Рецензия писателя Саши Соколова на книгу Евгения Соколова “Гурман нашего времени”

Это книга уникального, чтобы не сказать - неслыханного, жанра

Осмелюсь определить его как роман кулинарно-мемуарного толка, свободный, словно тот самый, который про Онегина

Нет, даже свободнее: ведь в отличие от последнего Гурман нашего времени не имеет четкой сюжетной линии, а композиция его фрагментарна

Что меня, дядю отнюдь не строгих классических правил, нисколько не напрягает: пусть, стоит ли наступать на горло чудесной песне, подумаешь — сюжет

Однако любовная линия налицо: лирический герой, здесь и далее просто Гурман, с позволения выразиться, обожает даму на букву Ж

Не то чтобы прекрасную, но в общем подходящую, хотя порой и капризную, и каверзную, и вздорную

Гурман умело ухаживает за ней, и она отвечает ему взаимностью, причем то и дело, и все-то у них получается, что ни возьми, толковая, в сущности, пара

Короче: пред нами - удачливый Жизнелюб, и чувство его заразительно, как ветрянка

Входя в биографические обстоятельства Гурмана, невольно впадаешь в белую зависть

Завидуешь его интуиции, чувству меры, его талантам - актерскому, лингвистическому, поварскому

Хочется обзавестись такими же, как у него, приятелями - умными, яркими, знаменитыми

Неймется жить-поживать, как он - как ни в чем не бывало, поверх барьеров, как бы играючи, с легкостью необыкновенной

Мечтается стать таким же вальяжным и обаятельным и, разумеется, столь же тонким ценителем яств, напитков, изящных искусств и вообще всяких прелестей

Гурман впечатляет и очаровывает

Гурман вдохновляет



Саша Соколов

5 июля 2026

***Посвящается участникам наших гурманских застолий***
***с особой благодарностью***
***моему благосклонному наставнику на кухне,***
***шефу монреальского ресторана «Эрмитаж»***
***Олегу Скобиоле.***

## Предисловие автора

Эта книга зародилась на страницах журнала «Остров Монреаль», издатель которого — Дмитрий Коробков, знавший о моей слабости к кулинарии, попросил меня написать несколько рецептов для первых номеров задуманного им нового глянцевого издания. Первый рецепт, который пришёл мне в голову, был рецепт бараньей ноги от Майи, жены писателя Василия Аксёнова. Описание этого рецепта не заняло бы больше трёх строчек. Для кулинарной рубрики всё же маловато. Тогда я решил украшать рецепты разными историями, так или иначе связанными с этими рецептами.

Таким образом в журнале возникла рубрика «Гурман», быстро набравшая популярность. Одним были интересны истории, другим — собственно рецепты, но нашлись ценители того и другого. В связи с этим вспоминаю звонок известного церковного деятеля Русского зарубежья Георгия Солдатова. Это был период кризиса Зарубежной церкви, связанный с её намерением объединиться с Московской Патриархией. В то время я много писал на эту тему. Мы проговорили битый час о церковных нестроениях, после чего он неожиданно поблагодарил меня за рецепт окрошки из морских ракушек. Я удивился, что он читал мой блог, где я помещал статьи из рубрики «Гурман». «Мы не только с интересом читаем эти статьи, мы по всем этим рецептам готовим», — ответил он.

Нечто подобное я слышал и от других читателей. К сожалению, журнал не пережил пандемию коронавируса. Мысль издать «рецепты с биографиями» отдельной книгой пришла в голову писателю Саше Соколову. Её горячо поддержал Юз Алешковский, известный в нашей компании не только как мастер пера и острого словца, но и как мастер готовки. Он даже обещал написать предисловие. К сожалению, не успел. Возможно, книга так бы и осталась проектом, если бы не торонтский издатель, сценарист и телеведущий Максим Кравчинский. Он предложил взять на себя хлопоты по изданию книги. Это решило дело.

Я чрезвычайно признателен всем за помощь и советы, включая моего друга со студенческих лет в московском инъязе Андрея Воробьёва и неизменного участника наших монреальских посиделок с кулинарными изысками, переводчика-редактора ИКАО Александра Ерофеева. Первый предложил помощь в литературном редактировании, второй — в корректуре.

В книге оставлен прежний формат: рецепты с историями, но тексты пришлось дополнить и переписать заново.

Приятного всем чтения, а также аппетита!

# КРЫМСКИЙ РАТАТУЙ

## Наследие Османской империи и семьи Боголеповых



Это блюдо могло быть на столе турецкого султана Сулеймана Великолепного. В Крыму оно известно под названием «Соте из синих» (синенькими на юге называют баклажаны). Для меня оно связано с семьёй художественного руководителя ансамбля Черноморского флота, народного артиста Украины Бориса Валентиновича Боголепова.

Дружба с его сыном Юрием, начавшаяся в нашу бытность студентами переводческого факультета московского инъяза (МГПИИЯ им. Мориса Тореза), продолжается более полувека. Этот рецепт я получил от него.




***Мемориальная доска на Большой Морской в Севастополе***



***Юрий Боголепов с отцом во время службы в Ансамбле Черноморского флота, 1967***

Для меня просто невозможно не рассказать о хранителе этого рецепта. Познакомились мы с Юрой в 1974 году в приёмной ректора нашего привилегированного института, хотя это могло бы произойти раньше, летом 1962-го года в Севастополе, где я тогда участвовал в съёмках фильма «Сказка о потерянном времени». В этом известном фильме А.Л. Птушко я играл злого волшебника Прокофия Прокофьевича, случайно превратившегося в ребёнка.



***Кадр из фильма «Сказка о потерянном времени», 1962***

Направляясь из гостиницы «Севастополь» на рынок, я задержался на площади Лазарева, в те времена площади Революции, в сквере которой шли съёмки нашего фильма. Сам я в тот день в съёмках занят не был, но с удоволь-ствием смотрел, как Савелий Крамаров крутится в струе воды из брандспойта. Был в фильме такой эпизод. Как потом выяснилось, где-то рядом со мной сто-ял Юра и наблюдал ту же самую сцену. Тогда мы вряд ли бы обратили внима-ние друг на друга: ему было 15 лет, мне – 12. Это слишком большой разрыв в детстве для случайного знакомства. Оно состоялось позже в силу весьма дра-матических обстоятельств в наших судьба:



***Московский инъяз***

В годы нашей учёбы студенты инъяза, как, впрочем, и других вузов, осенью работали «на картошке», помогая колхозникам собирать урожай. Во время этих работ я снял любительский фильм «Кресты последней осени. Приключения господ офицеров в стране большевиков» о лагерях ЧК после революции. Фильм начинался дикторским текстом: «1921 год. В этот страшный для России год интеллигенция собирала картошку для рабочих и крестьян, занятых построением коммунизма». Герои фильма, уцелевшие офицеры, дворяне и буржуи, вырываются из лагеря и бегут за границу. В нашем лагере были представлены все типы «бывших».



***Автор в роли генерала Анчибасова***
***и Александр Пархомов в роли корнета Закорчневского***

Я сам, например, играл полковника Опуса Мортировича Анчибасова, за час до эвакуации Белой армии из Новороссийска произведённого главнокомандующим Добровольческой армии генералом Деникиным в генералы. Среди героев фильма были и такие типажи, как Прокл — крестьянин-кулак и Борис Аронович Гольденберг — председатель Одесской коллегии адвокатов и владелец ряда доходных домов на Ланжероновской. Все персонажи изображались в несколько сатирическом ключе.

Кулака Прокла играл мой однокашник по инъязу Андрей Воробьёв, женившийся позже на моей подруге детства по даче Вале Захаровой.

Наша дружба с Андреем не ослабла за все эти годы. Не изменились также наши убеждения и оценки происходящего в России и в мiре.

Были в фильме герои и с другой стороны, охранявшие всю эту компанию: комсомольский активист Морозик Павликов и начальник губернской чрезвычайки Костя Головотяпов, который, как гласил текст фильма, «настолько проникся коммунистическими идеями, что был иссушен ими и уподобился былинке, подхваченной ветром революции...» Играл его тщедушный студент Агеев. Премьера фильма состоялась у меня на квартире и была приурочена



***Андрей Воробьёв в роли Прокла***



***Карен Хачатуров в роли князя Рштуни***

к трехсотшестидесятилетию дома Романовых. Мы, герои фильма, якобы собравшиеся в эмиграции, сидели под большим русским трёхцветным флагом и, как сейчас говорят, прикалывались: поднимали тосты за скорейшее свержение безбожной большевицкой власти, за восстановление в России абсолютной монархии, пели «Боже, Царя храни»... Флаг сшила моя мать. Как я понимаю, это была его первая публичная демонстрация в Москве после большевицкого переворота. Получалось, что в смысле политических пристрастий среди нас не было даже октябристов, не говоря уже о всех прочих кадетах и эсдеках, но оказался один стукач.

Как выяснилось позже, этот вечер стал прологом к более серьёзной истории. Один из участников фильма и кинопремьеры, армянин из Баку Карен Хачатуров, игравший в фильме армянского князя Рштуни, сразу после вечеринки отправился на Лубянку к окошку с надписью «Приём граждан круглосуточно» и написал на нас донос.

На Лубянке юмор фильма не оценили. Вскоре началось... Некоторое время спустя всех участников той вечеринки забрали из института в КГБ, провели допросы, заставили написать объяснительные и запре-

тили выезжать из Москвы. Звуковую дорожку фильма я успел уничтожить, а без звука ничего криминального в фильме не было. Тем не менее, во время допроса в КГБ мой следователь Адольф Иванович Коцылевский по поводу флага мне заметил: «Вы бы его еще на улице вывесили!». Я тогда подумал: «А ведь когда-нибудь он точно будет висеть на улице».



***Площадь Дзержинского без Дзержинского, Москва, август 1991. Фото автора***

Забегая вперёд, скажу, что когда после 16 лет эмиграции в августе 1991 года в судьбоносные дни августовского путча я впервые вернулся в Москву, попал на Лубянскую площадь и увидел, что большой триколор развевается на постаменте вместо поверженного памятника Дзержинскому, мне захотелось крикнуть в сторону мрачного здания КГБ: «Адольф Иванович, выгляньте в окошко, полюбуйтесь»! Столь редким для России именем Адольф моего следователя, видимо, назвали перед войной в короткий период дружбы между Сталиным и Гитлером. Он, кстати, вёл дело и Юры Боголепова, которого тоже таскали в КГБ за знакомство с иностранцами.

Но вернёмся к нашей истории. Тогда на Лубянке решили, что возбуждать уголовное дело за немой фильм и исторический трёхцветный флаг не имеет смысла, но в институт об этом инциденте сообщили. Начались разборки. В своём доносе невежда Хачатуров написал, что мы праздновали 300-летие дома Романовых. Сколько я потом ни доказывал, что этот юбилей широко отметили в России без нас в 1913 году, ничего не помогало: именно в такой формулировке это обвинение постоянно повторялось на каждой разборке.

Пропускаю всю эту связанную с КГБ историю, достойную отдельного повествования, остановлюсь лишь на эпизоде, благодаря которому мы познакомились с Юрой. Когда грянул гром, меня вызвали на разнос к ректору Марии Кузьминичне Бородулиной. С высоты своего огромного роста она орала на меня басом: «За что вы нас так ненавидите? Что вам сделала советская

власть?» Я смотрел на неё и думал: какая Васса Железнова пропала для театра! Прежде, чем отправить меня за дверь, она спросила:

– Вы из этой мерзкой компании: Боголепов, Ракитянский и другие?

– Да нет, – ответил я, – у меня своя...

Выхожу из приёмной и встречаю в коридоре своего приятеля, студента французского отделения Андрея Бессмертного, духовного сына отца Александра Меня, а впоследствии известного религиозного публициста и автора журнала «Вестник РХД». Он представляет мне высокого молодого человека: «Знакомьтесь, господа. Евгений Соколов – Юрий Боголепов. Где корреспонденты?» Мы друг о друге понаслышке уже знали, так как по институту ходили слухи, что нас обоих таскали на Лубянку. «Очень приятно, – говорю я, – только что о Вас слышал» и передаю разговор с ректором. «Ах, сука! – отвечает Юра – Я на неё в суд подам!» Его бесстрашие меня восхитило. Надо ли добавлять, что мы вскоре стали друзьями и каким-то странным образом впоследствии оказались связаны судьбами, жили в эмиграции в одних и те же странах, а потом вместе работали на «Радио Канада». И сейчас наши дома на Иль Перро под Монреалем находятся друг от друга буквально через улицу. А Владимир Ракитянский, которого упомянула Бородулина, потом тоже стал моим другом, уехал в Лондон и вплоть до своей безвременной кончины работал в русской службе Би Би Си.

С другим участником этой истории, Андреем Бессмертным, впоследствии произошла удивительная метаморфоза. В инъязе он был убеждённым монархистом, открыто исповедовал православие и не называл Ленина иначе, кроме как ублюдком. Уехав в 1990 году в США для работы над диссертацией по кино, Андрей Бессмертный женился там вторым браком на матери корреспондента газеты «Бостон Глоуб» в Москве и остался в США. Вскоре он неожиданно полностью «переобулся», став русофобом и рупором ультралиберального крыла демократической партии Соединённых Штатов.



***Андрей Бессмертный в последние годы жизни***



***Последний визит к В.В. Шульгину во Владимир.***
***Ноябрь, 1975***

В своих мемуарах «Почему я перестал быть монархистом» опубликованных в 2019 году, Андрей пишет, что в годы своей учёбы в инъязе он всегда выступал за независимость советских республик и считал не только Крым, но даже Таганрог украинским. Это — чистый вымысел последующих лет. Помню, как на праздновании нового 1975 года в доме нашего друга Коли Макарова, тоже студента инъяза, уехавшего потом в ГДР и ставшего там известным немецким художником, Андрей Бессмертный провозгласил тост за восстановление в России абсолютной монархии, при этом сказав мне: «Женя, записывайте, кто не будет пить!». Выпили все. Говорили о будущем России. Я спросил Андрея:

— А что будем делать с прибалтийскими республиками?

— Как, что — ответил он — Не мы завоёвывали, не нам и отдавать.

Таким же вымыслом было его утверждение в мемуарах, будто он крестный сын В.В. Шульгина, члена Государственный думы, принимавшего отречение императора Николая Второго.

Престарелый Шульгин жил тогда во Владимире, где я его нашёл и часто к нему ездил. Вся наша группа знала, что Шульгин был моим крестным от-

цом, о чем свидетельствует его надпись на изданной по распоряжению Ленина книжке «Дни»: «Крестнику Жене». Андрей лишь один раз навестил Шульгина вместе со мной и Юрием Боголеповым во Владимире. Было очевидно, что Шульгин видел тогда Андрея в первый раз, хотя Андрей в своей статье написал, что ездил к Шульгину до меня и вёл с ним беседы. Не навещал он его и потом, я просто не мог бы об этом не знать. Да и зачем ему был Шульгин, когда в качестве крестного отца он мог легко найти кого-нибудь в кружке о. Александра Меня? Все это заставляет относиться с большим недоверием и к другим эпизодам из мемуаров Андрея Бессмертного. В своих воспоминаниях Андрей норовит придать себе больше веса. Так, он пишет, что мы занимались распространением подпольной литературы. Да, мы доставали запрещённые книги и делились ими между собой, но перепечаткой и распространением не занимались. Знаменитая фраза Галича «Эрика» берет четыре копии» — это не про нас. Кстати, Андрей иногда получал книги от о. Александра Меня, но никогда ими не делился. Он якобы всегда должен был отдавать их на следующий день утром.

Как бы то ни было, в инъязе мы с Юрой и Андреем оказались заводилами в нашей вольнодумствующей группе, которую впоследствии прозвали монархической. На самом деле, мы все считали Февральскую революцию большой трагедией России, положившей конец её поступательному развитию. Все остальное было по большей части позой и бравадой. Если кто-то из нашей компании и не объявлял себя монархистом, то и не возражал, когда мы пели русский императорский гимн. А это у нас уже стало традицией после каждого тоста за Россию.

Позднее, уже в постсоветские времена, известный российский ведущий телепрограммы «Наши» Лев Новожёнов спросил жившего тогда за границей художника Колю Макарова, когда он вернётся в Россию. Коля ответил: «Когда там будет восстановлена монархия...» Возможно, этот явно прикольный ответ был отголоском наших настроений инъязовского периода.

В своих мемуарах Андрей Бессмертный поимённо упоминает почти всю нашу группу, смешивая быль с выдумкой. Он почему-то называет монархистом известного публициста Михаила Назарова, который единственный из нас был в то время убеждённым демократом. Над его письменным столом висел текст из статьи «В защиту достоинства человека» генерального директора Юнеско Рене Майо. Он его вырезал из журнала «Курьер Юнеско». Православным монархистом Миша стал уже в эмиграции, приобщившись к Русской зарубежной церкви.



***Михаил Назаров, 2012***

Живя в Германии, Михаил помогал НТС и был заместителем главного редактора журнала «Посев». В этот период он написал, может быть, лучшую книгу по русскому Зарубежью «Миссия русской эмиграции». Ее высоко оценили такие люди, как глава Зарубежной церкви митрополит Виталий (Устинов) и писатель Александр Солженицын. После крушения СССР Миша, так и не принявший по примеру многих представителей первой эмиграции иностранного гражданства, вернулся в Россию и стал бескомпромиссно бороться за национальную Россию. Его принципиальность доходила до того, что он не стал оформлять полагающуюся ему пенсию, не желая принимать никаких денег от властей РФ, которые он считал компрадорскими.

В мемуарах Андрея очень много неточностей вплоть до того, что будто бы он провожал меня в эмиграцию с Киевского вокзала. Я улетал в Вену из Внуково, и среди провожавших Андрея не было. Возможно, у Андрея с возрастом просто «поехала крыша», как сказал мне знавший его настоятель церкви святого Иоанна Предтечи в Вашингтоне о. Виктор Потапов (Андрей одно время ходил в его приход). Человек в здравом уме, тем более, бывший монархист, не может написать, что Николай Второй был справедливо казнён за свои преступления перед русским народом и восхвалять Ленина, как это произошло с Андреем в последние годы жизни. А может ли православный публицист и бывший автор Вестника РХД поместить на фейсбуке свою фотографию вместе с женой на фоне флага ЛГБТ, будучи душевно здоровым человеком? Вряд ли. Бог ему судья. В своё время я хотел ответить Андрею на его мемуары, но не успел. Андрей Бессмертный сей мир покинул.

Однако, продолжу рассказ о Юрии Боголепове. Мы вспомнили с ним о съёмках «Сказки о потерянном времени», проходя по площади Лазарева в Севастополе в сентябре 1974 года. Тогда я сбежал с работ по сбору картошки и отправился к Юре в гости. Во время этого визита я впервые попробовал крымский рататуй в исполнении его матери Антонины Петровны. Поездка моя

была не совсем праздной. Мы подумывали о бегстве из СССР, и я проверял внешние рейды черноморских портов: а нет ли возможности ночью тайно пробраться на иностранное судно и укрыться там до момента, когда оно окажется в нейтральных водах? Настолько мы тогда были наивны... Мы так жаждали свободы, что просто не представляли себе жизни в «советском концлагере», как мы тогда называли СССР.

Юра вообще был урождённым диссидентом. Инакомыслие проявилось у него ещё в детстве. В пятилетнем возрасте бабушка вывела его на улицу, чтобы посмотреть ноябрьскую демонстрацию. Это был 1952 год, и в колоннах несли множество портретов Сталина. Неожиданно Юра громко произнёс: «Сталин — гадин». Почему — непонятно. В семье о Сталине не говорили. Бабушка его тотчас увела, но было поздно: соседка донесла, куда надо. Как потом выяснилось, органы начали следствие по делу Бориса Боголепова, но положение спасла скорая смерть Сталина.

Юра всегда восставал против несправедливости и потому всю жизнь с кем-то грызся: с некоторыми учителями в школе, преподавателями в институте, с ректором инъяза М.К. Бородулиной, с одной нерадивой начальницей на Международном канадском радио... На Лубянку его забрали за несанкционированное знакомство с иностранцами. Но доносов на него было много и по другим причинам. Он, например, мог зайти в общежитии в душевую с полотенцем через плечо, напевая «Боже, царя, храни», съязвить по поводу какой-нибудь очередной политической кампании властей или проводить комсомольских активистов таким пренебрежительным взглядом, что тем становилось не по себе. Его вообще отличало презрение к хамству и скотству — обладателей этих качеств он называл не иначе, как «шушерой».

В ту мою поездку в Севастополь мы направились автобусом в Коктебель. В автобусе чем-то пахло, и я пожаловался Юре. «Шушера что-то везет!», — во весь голос резюмировал он. Пассажиры притихли. Затем на остановке в автобус зашла нищенка и попросила милостыню. Юра демонстративно подал ей рубль и громко произнёс: «А кто не подаст — того Бог накажет!» Самое удивительное, что подали практически все.

Наша инъязовская знакомая Надя из Норильска рассказывала, как она ехала с Юрой в автобусе, чтобы навестить Володю Ракитянского, который работал на картошке. Уже довольно далеко от Москвы в автобус зашла какая-то неопрятная компания и что-то стала у Юры выяснять. Он обратился к своей спутнице: «Надин, что они хотят? Я их не понимаю. Умоляю, поговорите с ними — вы



***Надя из Норильска, 1975***

же близки к народу!». Надя потом повторяла эту фразу, гордясь своей близостью к народу. На самом деле её можно было назвать чемпионкой другой близости, чисто телесной к мужчинам. «Я не могу отказать мужчине», – честно признавалась Надя. Впоследствии она выехала в Израиль, а затем в США, сменила несколько фамилий мужей, завершив свою карьеру в Анкоридже на Аляске. Член нашего монархического кружка, известный инъязовский балагур Серж Шкулев, как-то заметил: «Господа, все прошли через Лубянку и через Надьку!». Сержа тоже таскали на Лубянку за то, что он снял свой фильм на тему императорской России, где Надя играла главную роль.

Фамилия её менялась так часто, что в нашей компании её стали звать просто Надькой Норильской. А так мы её знали как Беликову, Захарову, Панюшкину, Курпель, Резницкую ... Запомнить все это было тяжело. Закончила она на Аляске английской фамилией Хёрден. Но до этого она прикинулась княгиней Тверской и дурачила каких-то казаков на Дальнем Востоке в России, которые вопрошали её в письме: «Ваше Сиятельство, когда же Вы к нам приедете?»

Самое интересное, что Надя написала в Америке несколько книг. Одна из них под названием «Антифада» имела успех и даже была переведена на несколько языков, включая бразильский вариант португальского. Последнее, что мы узнали о нашей подруге былых времен, было из заметки в местной газете Анкориджа, где отметили её работу сиделкой.

Упомянутый мной Серж Шкулёв бравировал своей симпатией к императорской России. Однажды после посещения Сандуновских бань мы с ним завалились в ресторан «Славянский базар» на Никольской, называвшейся тогда улицей 25 октября. Заказали водочки, закусок. Серж стал хмелеть. В какой-то момент он повысил голос и изрёк: «Если бы не проклятые боль-



***Серж Шкулёв, 1974***

шевики, то уже сейчас Государь-император встречал бы 26 космонавтов, прилетевших с луны!» Посетители за соседними столиками стали на нас коситься. Я почёл за благо отказаться от десерта и ретироваться... Любовь к выпивке сыграла с Сержем Шкулёвом злую шутку. Он оказался в лечебнице. Пройдя курс лечения, он как-то потух, и хотя ему удалось закончить институт, распределения ему не дали. Он вернулся в свой родной Ржев, где его следы потерялись.

Возвращаясь к Юрию Боголепову, расскажу ещё одну историю, хотя она не совсем подходит к книге с рецептами. Юра стоит в переполненном московском автобусе. По проходу продвигается толстая баба. Протискиваясь, она толкает Юру и говорит: «Выставил задницу – пройти нельзя!» Юра, безучастно глядя на неё сверху вниз, громко изрекает: «Жрать надо меньше – везде проходить будете». На мой взгляд, это лучший рецепт для похудения. В автобусе, пассажиры которого разделились на два лагеря, возник скандал, и отголоски его все ещё слышались из окон, когда Юра уже сошёл на своей остановке, а автобус поехал дальше.

После допросов на Лубянке и до исключения из института мы ещё какое-то время учились. Ушли во внутреннюю эмиграцию и, чтобы быть непохожими на окружающих, стали обращаться друг к другу на «Вы» и по имени-отчеству – Юрий Борисыч, Евгений Серафимыч, восстановили старомосковское произношение и разговорный стиль дореволюционной эпохи. К примеру, выходим в дождливый день на улицу. Юра: «Скверная, однако, погода, милостивый государь!» Я: «Помилуйте, голубчик, ну какая ещё погода может быть при советской власти?» Мы старались жить так, как будто их вокруг нас не было.

Это по примеру моей учительницы латыни Юдифи Матвеевны Каган. Она была легендарной личностью. Ее отец Матвей Исаевич Каган, член так называемого «Невельского кружка», был философом, культурологом и другом М.М. Бахтина, а мать Софья Исааковна с конца 20-х годов дружила с Анастасией Цветаевой. Благодаря этому у меня на книжной полке стоит книжка Ю.М. Каган об отце Марины и Анастасии, основателе Пушкинского музея изящных искусств в Москве И.В. Цветаеве с дарственной надписью от Анастасии Ивановны...

После скандала с Лубянкой в инъязе мне симпатизировали многие преподаватели, но лишь одна Юдифь Матвеевна открыто меня поддерживала и всегда передавала мне привет, в то время как некоторые студенты, встретив меня в коридоре, делали вид, что не замечают... Так вот, Юдифь Матвеевна мне как-то рассказала забавную историю. Ей объявляют, что её назначили агитатором группы.

– Что это такое? – спрашивает она.

– А то Вы не знаете!

– Понятия не имею.

– Зайдите в партком, Вам там объяснят!

«Вы представляете, Женя – возмутилась Юдифь Матвеевна – есть двери, которые я не открываю: мужской туалет, партком...»

Вот и я решил жить так же. Помню, весной 1975 года объявленный в стране коммунистический субботник выпал на Пасху. От меня требуют подписку об участии в этом мероприятии. «Господь с вами, – говорю я – какой субботник? У меня Пасха. В Светлое Христово воскресенье работать – грех». К тому времени я уже крестился. Ошарашенный активист уходит. Затем появляется вновь и передаёт требование комсомольского секретаря инъяза Шилина, чтобы я к нему явился.

– Кто такой Шилин? – спрашиваю. У того глаза лезут на лоб.

– Как кто?! Комсорг института!

– А я какое к нему имею отношение? Я уже не комсомолец, меня из всех этих организаций поисключали.

– Но явиться Вы обязаны, он вас вызывает. Так что ему передать?

– Передайте, что я, как секретарь районной секции служебного собаководства вызываю его на заседание нашей секции...»

И ничего не происходит.

Советская идеология уже начинала сдавать свои позиции. Это витало в воздухе. Маленький эпизод. В сентябре 1973 года в Чили военные свергли

президента Альенде. В общежитии инъяза активисты из испанского отделения развесили плакаты в поддержку Альенде. Наш приятель, уроженец Львова Лёня Чижов, прослушав ночью «Голос Америки» узнал, что президент Чили погиб во время штурма дворца. Увидав плакат «Чили – с Альенде!», он приподнял очки и удивлённо изрёк: «Как? Но уже без Альенде...». Подобное становилось в порядке вещей.

И все же в один прекрасный момент мне вручили приказ об исключении из инъяза «за поведение, несовместимое со званием советского студента». Оказывается, это звание, вроде сержанта или ефрейтора... Юру формально не исключали. Его просто не допустили к экзамену по французскому языку, который он к тому времени знал не хуже русского, и завалить его было невозможно. Ректор М.К. Бородулина потребовала от него какую-то объяснительную записку и, получив её, сказала, что на основании этой записки исключит его из института. Тогда Юра вырвал записку у неё из рук и изорвал в клочья.

Впоследствии он не давал ректору о себе забыть. Уже будучи в эмиграции, посылал ей на адрес института из стран с диктаторскими режимами, вроде Парагвая, Бразилии и Гаити открытки с изображением оскаленных животных, в которых призывал её пока не поздно покаяться и уйти в монастырь, приводя в пример судьбы Ежова, Берии, Маленкова, Хрущёва и прочих «верных псов советской власти». Открытки приходили почему-то сначала в библиотеку института, где их читали и, естественно, рассказывали о них другим. По дошедшей до нас информации, об этом знал весь инъяз. Судьба Бородулиной оказалась впоследствии незавидной. После увольнения из инъяза и крушения СССР она нищенствовала.

Пока мы ещё учились, понимая, что это продлится недолго, мы уже стали вынашивать планы бегства из СССР. Когда я заходил к Юре в общежитие, он обычно сидел со словарём Le Petit Robert. Завидев меня, откладывал словарь в сторону, открывал какую-то книгу с картой СССР и провозглашал: «Как же можно свалить из Совдепии?» Затем захлопывал книгу и со вздохом восклицал: «Когда же, наконец, в России будет восстановлена абсолютная монархия?» Поскольку надежд на это не было никаких, начиналось обсуждение дальнейших действий. Среди планов бегства был один совсем безумный: вооружённый прорыв через норвежскую границу. Мы думали, что норвежцы, в отличие от других пограничных с СССР государств, беженцев не выдавали. Этот план вызвал у Юры сомнение: «Но, господа, я не умею стрелять!» «Пойдёте в обозе», – бросил ему я. Шутки шутками, но положение было сложным.

Когда Юра после исключения из института вернулся в Севастополь, у нас установилась переписка. Мы вставляли в письма слова и фразы на иностранных языках, особенно старались употребить латынь, как самый сложный для возможных цензоров язык. По примеру видного римского политика времён Пунических войн Катона Старшего, каждое своё выступление в сенате заканчивавшего фразой «...при всем том я думаю, что Карфаген должен быть разрушен», мы каждое своё письмо завершали той же фразой с небольшой заменой: «Ceterum censeo Sovdepiam esse delendam». Совдепией мы на белогвардейский манер называли СССР.



***С родителями. Монреаль, 1988***

В конце концов, нам удалось уехать менее драматическим способом. Сначала это сделал я, потом Юра. Когда я ему звонил в Севастополь из Вены, он рассказывал мне, как продвигаются его дела, начиная приблизительно с такой фразы: «Представляете себе, что большевики выдумали?..» Я не знал ни одного человека, который бы, как Юра, не испытывал никакого страха перед коммунистическими властями. В итоге его выпустили якобы к невесте в Израиль, видимо, решив, что для них это более приемлемый вариант, чем вызвать скандал с сыном художественного руководителя известного в то время во всем мире ансамбля Черноморского флота. Связи с иностранными корреспондентами у нас уже тогда были. А вот отца Юры отправили в отставку...

Теперь, когда я вам рассказал о Юре, вы понимаете, почему все мои друзья так его любят. Покойный профессор лингвистики Юрий Щеглов как-то сказал, что Юра — гениальный актёр. Он создал свой собственный образ. Играет самого себя и делает это великолепно. Когда мы все вместе работали на «Радио Канада», поэт Бахыт Кенжеев даже посвятил Юре стихотворе-

ние. Не всякий таким может похвастаться. Оно было написано около 35 лет тому назад. Поясню, что под Митрополией в стихотворении подразумевается Православная церковь в Америке, признавшая Московскую патриархию своей законной церковной властью и получившая за это автокефалию. Это тогда вызывало расхождение с Зарубежной церковью, прихожанином которой были мы с Юрой.

Дни стояли жаркие, было небо хмуро.
Думал о монархии Боголепов Юра.
Скоро, думал, волею православных наций
Все от Митрополии отсоединятся

И в минуту трудную предпочтут законную
Силу абсолютную — конституционной.
Ох ты, жизнь заморская! То ли на свободе
Обер-прокурорская должность при Синоде!

Плохо Боголепову в граде Монреале,
Сколько тут нелепого, шушеры и швали.
Происки дурацкие, пыль, автомобили...
И не въехать в Спасские на гнедой кобыле.



***Трое***

Бахыт с Юрой всегда пикировались. Бахыт одно время работал в Международном валютном фонде. Юра его дразнил: «Кто бы мог подумать, русский поэт связался с такой организацией! Русской поэзии всегда была чужда меркантильность!» Бахыт в долгу не оставался. Заходит, бывало, и с порога: «Где этот мракобес?» Весело мы жили, дамы и господа!

Ну так вот, теперь к делу. Не часто нас балует Юра

своим рататуем. Хлопот с ним много, а кто любит хлопоты? Зато, когда он его готовит, — это праздник. И так думаю не я один. В старые времена мы возили Юрин рататуй в Великий пост на подворье митрополиту Виталию (Устинову). Там всегда были рады этому приношению, хотя митрополит был хорошим кулинаром и часто для братии готовил сам. Не знаю, почему именно этот рецепт для меня лично лучший из всех рататуев, которые я пробовал. Как-то овощное соте приготовила моя бывшая уже жена Ольга. Я сдуру честно сказал, что у Юры получается лучше. «Так пусть он и готовит!» — обиделась жена вместо того, чтобы выяснить, в чем секрет. Слово своё она сдержала, рататуй больше никогда не готовила.

## РЕЦЕПТ

*Чтобы накормить человек восемь, понадобится следующее:*

*— Баклажаны — 2 (средней величины),*
*— Цукини — 2-3 (в зависимости от размера),*
*— Зелёный сладкий перец — 1,*
*— Красный сладкий перец — 1,*
*— Лук — 2 (средней величины),*
*— Помидоры — 4 (их не было на столе Сулеймана Великолепного),*
*— Чеснок — 2-3 зубчика,*
*— Петрушка, укроп, соль, перец,*
*— Растительное масло по надобности.*

*Баклажаны разрезать вдоль пополам, а затем поперёк. Полученные куски засыпать крупной солью и оставить на один час. Затем положить их в воду и вымачивать два часа. Все остальные овощи нарезать. Когда баклажаны будут готовы, поджарить их в масле. Тоже же самое сделать с остальными овощами. Жарить каждый овощ отдельно. Может быть, в этом секрет? Все ингредиенты сложить в кастрюлю, добавить нарезанные травы, соль, перец, нарезанный и поджаренный чеснок. Тушить на медленном огне около 40 минут. Во время жарки избегать большого количества жидкости. Если она появляется, то необходимо её сливать. Готовое блюдо охладить и поставить в холодильник. Видите, как кратко по сравнению с таким длинным введением. Но готовка занимает время. И для этого блюда его не жалко.*

# УЛИТКИ НА СРЕЗЕ ЖИЗНИ

## Деликатес с голодухи



Среди множества анекдотов первой волны русской эмиграции был и такой. Один из простолюдинов, выброшенный революцией во Францию, в отличие от большинства эмигрантов, быстро устроился и мог позволить себе разные деликатесы, о чем сообщил в письме на родину родителям: «живу хорошо, питаюсь улитками и лягушачьими лапками...» Родители в голодной советской России пришли в ужас: «Бедный мальчик, до чего дошёл! Улиток и лягушек ест...» Исторически эти рецепты так и появились: с голодухи.

В моей жизни произошло нечто подобное. К тонкостям французской кухни я приобщился в 1976 году в Вене благодаря эмиграции. На первых порах эмигрантской жизни я оказался на попечении Толстовского фонда, где русскими беженцами занималась Ирина Борисовна Ломасней, урождённая княжна Чавчавадзе и дочь герцогини Екатерины Александровны Лейхтенбергской. Позднее под опеку Толстовского фонда попал и приехавший в Вену из Севастополя мой инъязовский друг Юрий Боголепов. Завязавшаяся тогда наша дружба с Ириной Борисовной продолжалась всю жизнь тем более, что она жила в Монреале, куда после Вены прибыли и мы с Юрием.

В Вене у нас образовался круг интересных знакомств из представителей Первой эмиграции, детей беженцев от большевицкой революции. Стоит отметить Владимира Ивановича Раевского, увезённого родителями во Францию в 1924 году в 14-летнем возрасте. Удивительно, но белая эмиграция приняла его плохо, так как считала «советским». В отличие от других, он не стал заморачиваться с беженским нансеновским паспортом, принял французское гражданство, отслужил во французском Иностранном легионе и сделал карьеру на французской государственной службе. После войны он был в Вене офицером связи между французским и советским командованием, в частности, благодаря прекрасному знанию русского языка. Пришёл он как-то на советский КПП. Офицер долго разглядывал его документы, а затем спросил: «Ну, а сами-то Вы ***что*** будете?» — «Прах», — ответил Владимир Иванович. Подобная история произошла, когда он впервые приехал в Советский Союз. При проверке документов в аэропорту у него состоялся любопытный диалог с пограничником.

— Раевский... Вы по-русски разговариваете?

— По-русски я говорю, иногда и разговариваю.

— Вам не стыдно с такой фамилией жить за границей?

— Это вам должно быть стыдно, что я с такой фамилией вынужден жить за границей...

При этом Владимир Иванович всегда ощущал духовную связь с русским народом на Родине вплоть до того, что в эмиграции всегда ходил в приходы Московской патриархии. В Париже он был близок к Николаю Бердяеву и был вхож в его дом в Кламаре, где по едкому замечанию И.А. Бунина, «вертелось все просоветское отребье тогдашнего Парижа». После войны Бердяев занял просоветскую позицию и убеждал своих сторонников возвращаться в Советский Союз. Многие вняли этому призыву. Бердяев и сам подумывал о возвращении в СССР, но Раевский убедил его не делать этого, пока там не будут

опубликованы все его произведения. Бердяев прислушался к этому совету и закончил свои дни в Кламаре, но на его совести остались десятки загубленных эмигрантских душ.

Приход Зарубежной церкви в Вене, куда мы ходили, собрал целую галерею представителей прежней России. Помню сухую даму, которая, после того как я ей представился, назвавшись по-простому Женей, сжала губы и ответила: «Кира». Это была Кира Львовна Вольф, потомок основателя известного в России дореволюционного издательства «Товарищество М.О. Вольф». Издатель и энциклопедист Маврикий Осипович Вольф создал существующий до сих пор журнал «Вокруг света». Один из магазинов Вольфа размещался в Москве на Кузнецком Мосту в бывшем здании ресторана «Яр» пушкинских времён. Кира Львовна преподнесла мне урок этикета. Оказывается, надо было наклонить голову и назвать себя по имени и фамилии.

Перед другим прихожанином, старичком с военной выправкой, я уже не оплошал. Сделал все, как надо. Он мне представился: «Владимир Иванович Сучко, поручик Белой армии», — и тотчас продолжил: «Позвольте Вам заметить, милостивый государь, что всякий раз, когда мне попадала в руки винтовка и была возможность сражаться с большевиками, я не упускал этой возможности». Мне только осталось выразить сожаление, что в силу своего возраста я не имел чести занять с ним место в одном строю. О своей службе по призыву в Советской армии, где я дослужился до звания старшего сержанта, я из скромности не упомянул.

Владимир Иванович стал приглашать меня в гости. Это был целый церемониал. Меня проводили в библиотеку, сплошь заставленную военными мемуарами и произведениями классики, после чего хозяин говорил своей жене: «Клавдия Михайловна, оставьте нас». Та, вздохнув, послушно выходила готовить ужин, дверь в библиотеку плотно закрывалась, и наступал торжественный момент, когда нам с поручиком Сучко следовало обсуждать либо высадку десанта в Крыму, либо организацию третьего Ледяного похода имени генерала Корнилова. Наша дружба расстроилась из-за моей оплошности. Я выехал из Москвы всего с одним чемоданом, оттого разнообразия в гардеробе у меня не было. Как-то раз поручик Сучко вынес из шкафа нечто в чехле и торжественно произнёс: «Женя, мы хотим сделать Вам подарок. Этот костюм носил ещё сын последнего премьера Дальневосточного правительства России!» Кто носил его после сына премьера, ничего сказано не было. Пришлось примерить. К моему великому ужасу, костюм пришёлся впору, словно был сшит именно на меня. Но в нем — разве что на маскарад. Какие-то немыслимые лацканы,

широкие брюки с манжетами... Я извинился и подарок отклонил. Чета Сучко обиделась. Потом я слышал: «Мы к нему, как к сыну, а он...»

Интересно, что позднее, в Русской школе Норвичского университета в Вермонте, я познакомился с Еленой Краснощёковой, в те времена профессором литературы университета штата Джорджия. Она была дочерью премьера буферной Дальневосточной республики Александра Краснощёкова, расстрелянного впоследствии Сталиным в 1937 году.

...Надо было взять тот костюм, в любом случае он сгодился бы для музея. Но урок я усвоил.

Пасху 1976 года мы отмечали в Зальцбурге. Там я познакомился ещё с одним военным. Он мне представился полковником Белым, воином Белой армии. Для участника белого движения он по возрасту был слишком молод. Потом до меня дошло, что Белой армией он называл армию генерала Власова... На другой день после службы он торжественно презентовал мне ворох своих рубашек. Я искренне его поблагодарил, сказав, что именно рубашек мне и не хватает. Заострённые воротники этих рубашек доходили почти до пояса. Видимо, такая была мода в Австрии в конце 50-х годов. Завернув за угол, я со словами «Прости, Господи» выбросил эти рубашки в ближайший мусорный бак. Кстати, в ту Пасху мы разговлялись в обществе княгини Уманской. Ничего вкуснее того окорока, что был подан к столу, я не ел ни до, ни после. Обычный столовый нож резал его, как масло. Княгиня сказала, что поросёнка для этого окорока растили по заказу, откармливая грецкими орехами...

Но вернёмся в Вену. В том приходе выделялась ещё одна пара. Дочь белого офицера Людмила Борисовна, умудрившаяся родиться в Севастополе в день эвакуации Белой армии генерала Врангеля, и её супруг, французский атташе по культуре в Австрии Франсуа (Франц) Шоттер. У Людмилы Борисовны была общность судьбы с Ириной Борисовной Ломасней. Людмилу младенцем вывезли из Севастополя, а Ирину в том же 1920 году из Ялты. Они были одногодки, родившиеся в России, но всю жизнь проведшие в эмиграции. Шоттеры были чрезвычайно тонкие и милые люди, оказывавшие нам с Юрием Боголеповым всемерное внимание. Франц Шоттер, француз из Эльзаса, принявший православие и выучивший русский язык, на дипломатическом небосклоне Австрии был фигурой весьма заметной.

Он был директором Французского института в Вене, и потому предложил мне бесплатные курсы французского языка. Прекрасно помню, как я заглянул в этот институт и подошёл к секретарше. Она, даже не взглянув на меня, бросила:

– Что Вам угодно?

– Я от месьё Шоттера.

Она подпрыгнула так, что чуть было не прошибла потолок. Тотчас мне был выдан набор учебников и предложено составить расписание. Жаль, что учёба не пошла впрок. У меня тогда завязался роман с одной девушкой из замка Райтерег под Грацем, и голова была занята совсем другим... В 25 лет, я думаю, простительно.



**С Францем Шоттером в Вене**

Так вот, иногда после воскресной службы Франц Шоттер говорил нам с Юрием: «Господа, а какие у вас планы на сегодня? – Да, особо, никаких» – отвечали мы, уже догадываясь, что будет дальше. А дальше следовало предложение: «Не желаете ли отобедать с нами? – «С превеликим удовольствием!». Так мы попали в изумительный мир французской кухни. Франц Шоттер состоял в Устричном клубе Вены, и устрицы членам этого клуба еженедельно доставляли из Франции самолётом. Так мы попробовали устрицы, улитки, лягушачьи лапки и многое-многое другое. Заканчивался ужин в гостиной малиновым аквавитом собственного изготовления. Запах малины при открывании бутылки моментально наполнял гостиную. Ценимый знатоками знаменитый немецкий шнапс Schladerer Himbeergeist перед этой малиновкой меркнет.

Нам нравилось абсолютно все, что ни подавалось. Вспоминаю историю с моей любимой преподавательницей латыни Юдифью Матвеевной Каган, которую я пригласил в гости в Канаду, как только простым смертным стало позволено выезжать из СССР. Раскладывая по тарелкам закуски, я без всякой задней мысли машинально спросил, любит ли она копчёные устрицы. Для нас это была ординарная закуска из консервной банки. «Не знаю, но думаю, что люблю», – ответила моя гостья. Вот так и мы приобщались к тонкостям

французской кухни. Помня эмигрантский анекдот, приведённый в самом начале этой главы, я, естественно, не писал матери в Москву о том, что мы ели у Шоттеров. Реакция была бы точно такой же.

Во время одной из прогулок в окрестностях Вены мы набрели на кусты, сплошь усыпанные улитками. «Вот они самые и есть», — сказала Людмила Борисовна и тотчас рассказала, как их надо готовить. Сразу вспомнился плакат, виденный в детстве где-то в Крыму: «Боритесь с виноградной улиткой!» Такую статью экспорта упустили! Мы моментально набрали этих улиток, трое суток морили их голодом, чтобы они переварили все то, что ели на воле, затем три дня подкармливали мукой, а потом просто отварили и тонкой вилочкой легко извлекли из раковин. Ну вот, теперь мы, наконец, добрались до рецепта.

## РЕЦЕПТ

*Это блюдо на французский манер называется «Эскарго», что звучит благозвучнее, чем просто улитки. Сегодня никому не придёт в голову собирать улиток. Консервированные улитки найти нетрудно, и стоят они недорого. Для классического рецепта нужны улиточницы — керамические тарелочки с шестью лунками, куда укладываются улитки в раковинах либо без них.*

*Все дело в масле. Размягчённое несолёное сливочное масло смешивается с мелко нарезанным чесноком и петрушкой. Затем по вкусу добавляется соль и сок лимона. Все тщательно перемешивается. Лимонный сок не смешивается с маслом, но это неважно, он все равно попадёт, куда надо. Сначала приготовленное масло кладётся в каждую раковину, затем туда запихивается улитка, и все раковины опять покрываются маслом. Раковины с улитками укладываются в лунки улиточниц, после чего улиточницы ставятся в духовку. Как только масло закипит, блюдо можно подавать к столу. Улитки в любом варианте, натуральном или консервном, уже были сварены заранее. После употребления улиток в остатки масла макается белый хлеб. Это табу для диетологов, но так вкусно!*

*Рецепт Людмилы Борисовны Шоттер — классический. Известно, что вместе с петрушкой можно добавить шпинат, можно присыпать улитки сыром пармезан или капнуть в них острый соус «табаско». Есть рецепты, где улитки запекают в виде пирога и так далее. Мне лично они нравятся так, как я их попробовал в Вене.*



***Ужин с друзьями***

Сохранились фотографии того ужина с Шоттерами и Ириной Борисовной. На них я в косоворотке. На самом деле, мне чужд квасной патриотизм, косоворотка была подарком, и я надел её, чтобы развлечь гостей. Как оказалось, это было в первый и в последний раз. Вскоре она почему-то местами пожелтела, а когда её много лет спустя удалось отбелить, я в неё уже не влез. Закончила она свои дни в русском народном ансамбле.

# ЧЕРНОМОРСКАЯ ЗАКУСКА

## Флотская традиция Императорской России




Русское застолье славится тем, что начинается оно с многообразных закусок под рюмку водки. Следует составить себе на тарелке набор по вкусу и только тогда поднести ко рту запотевшую рюмочку. Праздник начинается ещё до того, как рюмка возвращается на стол...

Между тем, ещё столетие назад в приличном обществе все было по-другому. Водку к столу не подавали. Стол с закусками, водкой и настойками накрывался отдельно и предназначался исключительно для мужчин.

Высшему обществу подражали. У Бунина есть зарисовка одного такого водочного стола со столпившимися вокруг него студентами. Запрокинув голову, они торопливо опустошали стопки, попадая при этом длинными сальными волосами в рюмки стоявших сзади. Да, не жаловал Иван Алексеевич всякую шушеру...

Традиция водочного стола существовала и в Российском флоте. Для господ-офицеров, разумеется. О ней мне поведал мой покойный друг Димитрий Александрович Лебедев, человек удивительных знаний и умений. Он стал моим наставником, когда я устроился на работу на «Радио Канада».



***Д.А. Лебедев в монтажной***

Мы с ним объездили с палаткой оба побережья реки и залива Святого Лаврентия. Эти поездки сопровождались интереснейшими рассказами. Проезжаем мимо небольшой бухты. «Тут в 50-х годах осетра ловили», — сообщает мой попутчик. — спускаюсь к ним:

— Как улов?

— Да вот пару рыбин поймали.

— А что с икрой будете делать?

— Да, ничего, не нужна она нам.

— Так плесните мне в ведёрко...

Так он получил бесплатно ведро чёрной икры. Потом про осетровую икру в заливе Святого Лаврентия проведали американцы и скупили все на корню. Квебекские рыбаки больше не имели права распоряжаться икрой по своему усмотрению.

О Димитрии Александровиче стоит рассказать подробнее. Он родился в 1920 году в Петрограде, детство провёл в Риге, учился в русской гимназии,

а потом переехал в Германию, где учёбу в университете пришлось прервать, так как началась война.

По его словам, немцы в гитлеровские времена относились к белым русским хорошо и ни в чем их не притесняли даже во время войны. О многом говорит тот факт, что немецкое правительство вскоре после прихода Гитлера к власти построило для Русской зарубежной церкви Воскресенский собор в Берлине, ставший духовным центром русской эмиграции.

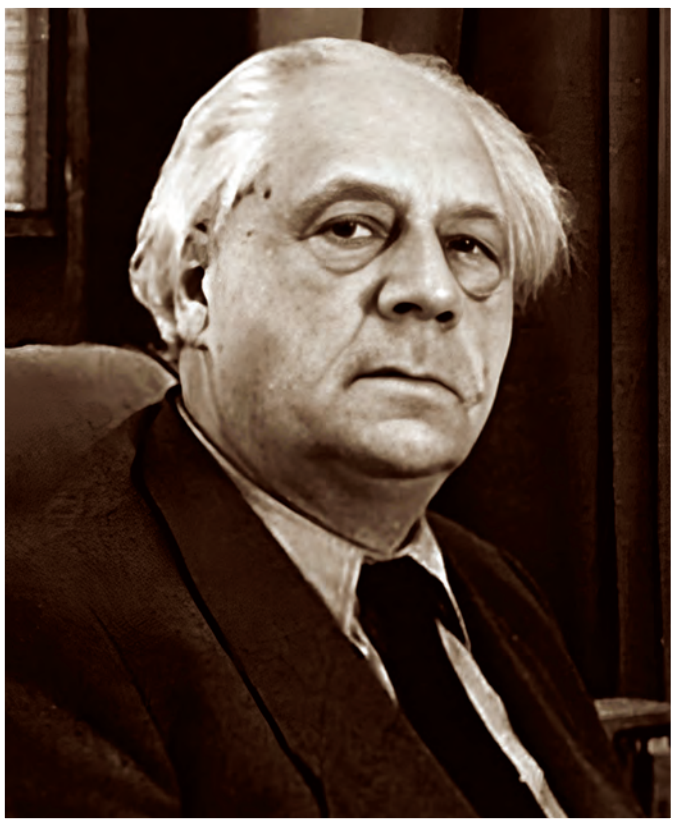


***Воскресенский собор в Берлине***

В своё время я как-то спросил главу Зарубежной церкви митрополита Виталия (Устинова), какая Пасха за всю его долгую жизнь ему запомнилась больше всего. Оказалось, что это была Пасха 1945 года в Воскресенском соборе в Берлине. После пасхальной службы прихожане взяли самые ценные иконы и святыни и отправились на запад, чтобы не попасть в зону советской оккупации, и это им удалось. На западе Германии они оказались в беженских лагерях. Владыка Виталий, будучи французским гражданином, мог свободно перемещаться по оккупированной территории. Разъезжая на мотоцикле по комендатурам союзников, тогда ещё архимандрит Виталий сумел помочь многим бывшим советским гражданам из числа перемещённых лиц избежать насильственной выдачи в СССР. Эмигранты второй волны, оказавшиеся в

разных странах мира после Второй мировой войны, долго поминали владыку добрым словом. Воскресенский собор в Берлине во время штурма города пострадал мало. Вскоре после победы советские оккупационные власти согнали в него солдат Красной армии, и те под видом прихожан проголосовали за то, чтобы собор перешёл под юрисдикцию Московской патриархии. В таком качестве он служит русской православной общине до сих пор. Сейчас собор признан памятником архитектуры.

Но вернёмся к Димитрию Александровичу Лебедеву. Не могу не упомянуть одну историю, связанную с германским периодом жизни моего друга. В феврале 1945 года он поехал в Дрезден в гости к известному русско-немецкому философу Федору Степуну.



***Философ Фёдор Степун***

Любопытно, что несмотря на свой молодой возраст — 25 лет — Димитрий был достаточно знаком с маститым общественным деятелем, чтобы поехать к нему в гости. Приключения начались сразу по приезде. Уже выйдя в город, Димитрий заметил, что забыл на вокзале свой чемоданчик, в котором были все его документы. Он рванулся назад и обнаружил чемоданчик под фонарём на пустом перроне. Его никто не взял...

Главные события начались вечером после ужина. На город посыпались бомбы союзников. Началась печально известная бомбардировка Дрездена 13-го февраля.

Димитрий и Фёдор Степун спустились в подвал. Подвал был достаточно глубоким, но его стены ходили ходуном. Когда все успокоилось, и наши герои выбрались на улицу, они ахнули: прекрасной Флоренции на Эльбе больше не было. Дрезден, до того практически не пострадавший от бомбёжек, лежал в дымящихся руинах. Среди них на горизонте виднелась чудом уцелевшая русская православная церковь Симеона Дивногорца...



***Дрезден после и до бомбёжки***

Стоит отметить прекрасное чувство русского языка моего наставника на «Радио Канада», хотя он, закончив русскую гимназию в Риге, дальнейшего образования на русском языке не имел и в России никогда не жил, если не считать того, что он родился в Петрограде и был вывезен ребёнком в Латвию. Например, его раздражало советское выражение «заслушали доклад». Глагола «заслушать» нет. Доклад можно выслушать, — считал он. Как-то раз я написал некролог на смерть Папы Римского Иоанна-Павла Первого. Там была такая фраза: «Он оставил после себя добрую память». «Не «после себя», а «по себе» поправил меня Димитрий Александрович. Эту историю я рассказал Александру Городницкому, который в те годы довольно часто приезжал в Канаду с концертами. В Монреале жила его одноклассница по ленинградской школе, с которой они были близкими друзьями.

Александр Городницкий — один из моих любимых бардов. Его песни звучали в записях в моих путешествиях на автомобиле по всей Канаде — от Ньюфаундленда до Юкона. Я лично знаком с Александром Моисеевичем и в тот раз вёз его после концерта на посиделки в один частный дом. Ну, конечно же, правильно сказать «по себе», согласился Городницкий. «Только он и Вас уел», — сказал я и поведал историю, как я поставил Городницкого Димитрию Александровичу во время одного из наших путешествий. В машине звучала песня «У Геркулесовых столбов лежит моя дорога»... Димитрий Александрович слушал Городницкого в

первый раз. «Очень хорошо, — прокомментировал он. — Только не столБов, а столПов». Городницкий промолчал и ничего не сказал.

Похожая история произошла с Булатом Окуджавой. Мы проходили глаголы со студентами в Русской школе Норвичского университета в американском штате Вермонт. В частности, разницу между глаголами «одеть» и «надеть». Я заметил студентам, что и у великих бывают огрехи. Например, у Булата в песне «Заезжий музыкант» вместо «и новый плащ одену» правильно будет сказать «новый плащ надену». Булат Окуджава и Фазиль Искандер были в тот семестр гостями Русской школы. Я попросил их прийти на свой разговорный урок, который я совместил с пикником у живописного водопада близ Норсфилда. После урока мы искупались, закусили и стали беседовать. Тут одна из студенток попросила меня спросить у Окуджавы про эту фразу в песне. Я ей посоветовал обратиться к нему самой. Она была девушкой смелой и прямо спросила Булата: «Булат Шалвович, а вот у вас в песне есть фраза «и новый плащ одену. А правильно вроде бы «надену». «Ну, ошибка, ошибка...», — развёл руками Булат.

Русская эмиграция вплоть до перестройки была практически оторвана от России, но Димитрию Александровичу многие советские реалии были хорошо знакомы. Как-то он стал напевать «...качну серебряным тебе крылом...» из известной советской песни «Пора в путь-дорогу».

— Дима, откуда ты эту песню знаешь?» — поинтересовался я, понимая, что фильм «Небесный тихоход» он вряд ли мог смотреть.

— Да её бывшие советские лётчики в эскадрилье Мальцева у Власова пели...

Когда мы в нашей редакции впервые увидели портрет Горбачёва с родимым пятном на лбу, Димитрий Александрович произнёс: «Бог шельму метит...»

Димитрий Александрович был настоящей ходячей энциклопедией, знатоком истории русской эмиграции. Он был свидетелем многих событий и, конечно же, слышал рассказы людей, служивших в императорской армии, в том числе и морских офицеров. От них он узнал рецепт закуски, которую во флоте называли «Черноморской».

По их рассказам, перед ужином офицеры имели обыкновение собираться в кают-компании, где перед тем, как сесть за стол, выпивали ровно по одной рюмке водки. К ней подавалась «Черноморская» закуска, рецепт которой я вам и предлагаю. Она не раз выручала нас во время наших путешествий с палаткой по диким местам Квебека. Для неё сгодятся самые простые ингредиенты, которые найдутся в каждом хозяйстве.

Флотскую «Черноморскую» закуску не следует путать с разными «Черноморскими» закусками, которыми пестрят меню приморских ресторанов. Черноморская закуска без кавычек уникальна своей простотой и тем, что отлично служит делу, которому предназначена. Она идеально сопровождает в желудок рюмку водки.

## РЕЦЕПТ:

*Варим вкрутую яйца из расчёта одно на двоих любителей водки, очищаем от скорлупы и осторожно разрезаем вдоль очень острым ножом на две половинки так, чтобы не раскрошить желток. Изымаем половинки желтка. В белковую лунку добавляем горчицу, хрен, пару каперсов, заливаем уксусом, посыпаем молотым черным перцем и солью. Лично я вместо соли кладу в лунку кусочек филе анчоуса, но в оригинальном рецепте этого не было. Накрываем заполненную лунку половинкой желтка выпуклой частью вверх. В случае отсутствия каперсов, как это бывало у нас в походах, их можно заменить маленькими кусочками маринованного огурчика. Вот и всё. После стопки водки половинка яйца отправляется целиком в рот и сразу меняет настроение.*



Традиция черноморской закуски в русском флоте была, скорее всего, окончательно утрачена июне 1917 года, после того как адмирал Колчак, отказавшись подчиниться приказу Севастопольского совдепа сдать оружие, выбросил в море свою Георгиевскую саблю, вручённую ему за Порт-Артур, и сошёл на берег. Можно сказать, что с этого момента российский Императорский флот окончательно перестал существовать вместе со всеми своими традициями. Восстановить хотя бы одну из них в наших силах.

Коль скоро мы заговорили о закусках, поделюсь ещё одним рецептом Д.А. Лебедева. Он умел усовершенствовать самую обыденную вещь. Давно прошли те времена, когда банка шпротов делала любой стол праздничным. Сегодня мы в основном игнорируем эти консервы, отчасти и потому, что они стали хуже. Сейчас редко встретишь правильно закопчённые шпроты, когда можно подцепить вилкой всю рыбёшку целиком. Нынешний продукт, именуемый шпротами, разваливается при одном прикосновении. Ну, а если вам попадутся «правильные» шпроты, их можно подать к столу таким образом: аккуратно разложите их на закусочной тарелке, и, добавив в банку с оставшимся в ней маслом горчицу и хорошенько размешав, слегка полейте получившейся смесью. Они будут намного вкуснее.

Осталось дело за водкой. Вопреки укоренившемуся обычаю, замораживать её не следует. Если водку, как в песне Высоцкого, гнать не из опилок, она должна быть просто холодной. А вот рюмочки перед подачей лучше подержать в морозилке. Ну, а дальше, как по Веничке Ерофееву: ... и немедленно выпил.

Следует сказать несколько слов о сыне Димитрия Александровича, Александре Лебедеве. Он родился в Германии, но с младенческих лет и по сей день живёт в Квебеке. Невероятным образом он познакомился с русскими бардами. Будучи сам исполнителем бардовских и французских песен под гитару, в 1993 году он принял участие в Грушинском фестивале под Самарой. Впоследствии он организовывал в Монреале выступления таких известных исполнителей, как Вадим Егоров, Александр Городницкий, Владимир Туриянский, Леонид Сергеев, Михаил Кочетков, Вероника Долина, Галина Хомчик и все концерты Тимура Шафа. Удивительно для человека, проведшего всю свою жизнь за границей!



***Саша Лебедев с Галиной Хомчик на летней террасе ресторана «Эрмитаж», 2017***

# САМЫЙ НАСТОЯЩИЙ «ОЛИВЬЕ» И ЛЕГКИЙ САЛАТ «БРОКУСТА»

## От классики к модерну



Какой Новый год без салата «Оливье»? Люди постарше помнят, как во времена всеобщего дефицита в СССР нужно было заранее раздобыть и отложить банку майонеза и некоторые другие ингредиенты для этого салата. Он украшал праздничный стол и неизменно был вкусен. Мы тогда понятия не имели, что с оригинальным рецептом знакомый нам «Оливье» имел только один общий ингредиент: яйца.

И все же его название пережило две мировых войны, революцию, большевицкий террор, разруху, НЭП, становление и крушение СССР, а главное — советский общепит, где он фигурировал в качестве салата «Столичного» либо «Мясного». В народе же его неизменно продолжали называть «Оливье». После всех перечисленных катаклизмов от знаменитого лакомства остались рожки да ножки, и то, что подаётся сейчас под именем салата «Оливье», к оригиналу имеет самое стороннее отношение.

Историю салата Оливье нам оставил в своей книге «Москва и москвичи» Владимир Гиляровский. Эта история началась в Москве, в 60-х годах позапрошлого века из-за любви двух господ к бергамотовому табаку. Одним господином был заезжий французский повар Люсьен Оливье, потомок семьи известных кулинаров из Прованса, придумавших, согласно легенде, соус «Провансаль». Люсьен прибыл в Россию в поисках удачи и промышлял тем, что устраивал обеды в богатых особняках. Другим любителям табака был московский купец Яков Пегов. Они чуть ли не ежедневно встречались на «Трубе», как тогда в народе называли Трубную площадь, чтобы купить свежего бергамотового табаку. На почве этого увлечения возникла дружба, и приятели договорились об открытии нового, до сих пор невиданного ресторана. Проект, как бы сказали в наши дни, профинансировал купец Пегов.

В те времена французская кухня была в России очень популярна. К «страсбургскому пирогу нетленному» пушкинских времён, то бишь, консервированному французскому паштету, и острому пахучему лимбургскому сыру из Бельгии во второй половине позапрошлого века добавились устрицы, лангусты и омары, которых вместе с огромным количеством разных вин выписывали из Франции российские вельможи. Стали пользоваться спросом и настоящие французские повара. Так Люсьен Оливье оказался в Москве.

В 1864 году на Трубной площади открылся первый в Москве французский ресторан «Эрмитаж». Назывался он, правда, на русский манер трактиром, и посетителей обслуживали не чопорные официанты, а подпоясанные кушаком половые в ситцевых рубахах, как это было принято в знаменитом трактире Тестова в Охотном ряду. Первый настоящий ресторан в Москве с официантами во фраках открылся на Никольской в 1872 году — это был «Славянский базар». Тем не менее, именно «Эрмитажу» было суждено прославиться на всю Москву своим салатом «Оливье».



***Ресторан «Эрмитаж» в период своей славы***

Прообразом знаменитого салата послужило коронное блюдо Люсьена Оливье «Майонез из дичи», которое состояло из ломтиков филе рябчиков вперемежку с желе из бульона той же птицы и нарезанными раковыми шейками. Все это заправлялось соусом «Провансаль», а посреди блюда высилась горка картофеля с маринованными корнишонами, на которой в качестве украшения возлежали ломтики крутых яиц. Картофель и корнишоны на листьях салата служили декорацией, но согласно легенде, гости стали все это смешивать и с аппетитом есть. Заметив это, мэтр Оливье решил пойти им навстречу, создав настоящий салат, в которой были добавлены такие, казалось бы, мало совместимые ингредиенты, как телячий язык, каперсы и черная паюсная икра. Так, сам того не зная, Оливье уже тогда начал модное сейчас в кулинарии направление «fusion», когда на одном блюде смешиваются, на первый взгляд, взаимоисключающие продукты, вроде селёдки и клубники.

В своём оригинальном состоянии салат «Оливье» просуществовал относительно недолго. Когда ресторан перешёл к другим владельцам, то по свидетельству знатоков, салат уже был не тот. В 1904 году его ингредиенты даже пришлось восстанавливать по памяти, что сделал один из старых официантов «Эрмитажа». Секрет же своей заправки к салату мэтр Оливье не передал никому. Восстановленный рецепт существует даже в стихотворном варианте, ибо это был салат-поэзия:

Люблю тебя, салат французский
На майонезе провансаль!
Ни сои для тебя кабульской
Ни банки пикулей не жаль.
Полфунта свежего салата,
Штук двадцать пять отварных раков,
Двух рябчиков, язык тельца.
Плюс пять яиц, икры паюсной
Каперсов горьких всё же вкусных
И два-три свежих огурца.

Как мы видим, в рецепте нет картошки, которая составляет основу исключительно всех современных салатов «Оливье». Впоследствии появилась масса апокрифов его рецепта, вплоть до того, что туда шла мочёная антоновка. Осмелюсь предположить, что мочёные яблоки скорее всего подавались наискосок от «Эрмитажа» через Трубную площадь в злачном трактире «Ад» для публики попроще.

Революция положила конец как «Эрмитажу», так и знаменитому салату. Большевики вскоре после прихода к власти в первую очередь закрыли и конфисковали два самых известных московских ресторана «Эрмитаж» и «Яр», а «Славянский Базар» на Никольской улице близ Кремля превратили в столовую для партийной номенклатуры. Мебель и дорогая посуда пошли якобы «на нужды трудового народа», и с тех пор никто не видел даже ложки из тех сервизов...

В советское время некий Иван Михайлович Иванов, называвший себя бывшим подмастерье Оливье, стал шеф-поваром шикарной в 30-е годы гостиницы «Москва» и восстановил в своём ресторане этот салат под названием «Столичный». Только вот рябчиков он заменил курицей, бобы — картошкой, а раков — морковкой. Позднее в ресторанах высшей категории в салат «Столичный» вместо морковки добавляли мясо крабов, что несколько приближало его к оригиналу. Салат пошёл гулять по России, продолжая претерпевать всяческие изменения. Вместо каперсов в него нарезали яблоки, более дешёвый майонез вытеснил соус провансаль на прованском масле с французским уксусом и так далее... Салат удешевлялся, сохраняя частично цветовую гамму, но никак не вкусовую. Последний рецепт салата «Оливье» полуголодных горбачёвских времён был предельно прост: в салат клалось все, что было в доме, и заливалось все это майонезом. Однако, идея и название салата сохранялись. Дошёл он и до заграницы под именем «русского салата», за исключением

Ирана, где он и сейчас подаётся как салат «Olivier». За границей этот салат совсем не тот. Собственно, это просто картошка под майонезом.

Совершенно неожиданно настоящий салат «Оливье» был возрождён в Монреале. Как-то о нем зашёл разговор во время дружеских посиделок в тесной компании в ресторане «Эрмитаж». Я рассказал об оригинальном рецепте и выразил сожаление, что, мол, «Эрмитаж» у нас есть, а настоящего салата — нет. Тут шеф-повар Олег Скобиола и говорит: «А я его вижу».



***Олег Скобиола с салатом «Оливье»***

Об Олеге стоит рассказать особо. Он начал свою карьеру в Кишинёве, сначала в ресторане «Дойну», а затем в «Кодру», заслужив редкое для его молодого возраста звание шеф-повара-мастера. Когда в королевстве Непал торжественно отмечали открытие границы с СССР, Олегу поручили приготовить званый ужин, который советское посольство давало в Катманду в честь короля Непала. Король был в таком восторге от ужина, что предложил Олегу остаться в Непале. Когда Олег отказался, то король в знак благодарности подарил ему двухнедельную поездку по Непалу и Индии. Нарушив существовавшие правила, Олег это предложение принял. В поздние советские времена он служил личным поваром посла СССР в Руанде. Тогда в этой стране ещё не случился страшный геноцид тутси, и там была мирная жизнь. Посол оказался привередливым гурманом и не жалел денег на изысканные продукты. Это позволило Олегу ещё больше отточить своё кулинарное искусство. Затем СССР рухнул. Олега не устроили новые реалии, и он решил эмигрировать в Канаду. Правда, до этого ему ещё довелось приготовить украшенного перьями фазана для Ельцина, когда тот посещал Кишинёв.

Олег ещё не раз будет упомянут в этой книге. Его фраза, что он «видит» настоящий салат «Оливье» меня заинтересовала. Назвался груздем — полезай в кузов. Олег справился с задачей блестяще. Так нам довелось отведать в «Эрмитаже» почти «тот самый» салат «Оливье». Полностью восстановить рецепт оказалось невозможно, несмотря на то, что шеф подошёл к делу профессионально. Он порылся в старинных французских кулинарных книгах, чтобы найти нарезку того времени, и воссоздал заправку для салата. Некоторых употребляемых в салате продуктов у нас просто нет, пришлось подыскивать им замену. Например, паюсную икру шеф заменил зернистой, только в чуть большем количестве, потому что паюсная имеет более выраженный вкус, и она солонее. Рябчики в Северной Америке не водятся, но они мало отличаются по вкусу от перепёлок. Хуже дело обстоит с раковыми шейками. В Монреале можно достать раков из Луизианы либо из Швеции, но те и другие уступают по вкусу русским ракам. Посему Олег решил заменить раков лангустинами. В качестве зелёного салата можно использовать сердцевину салата Ромэн.

**РЕЦЕПТ**

*Чтобы выбрать правильную пропорцию, нужно вспомнить, что салат «Оливье» вышел из салата «Майонез из дичи». Главную роль в нем играли рябчики и раковые шейки. Вот и у нас главной составляющей должны быть перепёлки, лангустины и отварной телячий язык. Всё остальное добавляйте по наитию. Нарезку делаем, как её делали всегда для знакомого нам салата «Оливье». Мясо перепёлок резать ножом не следует, оно отделяется от костей птицы руками. Следует не забыть оставить ломтики языка и хвостики лангустинов для украшения салата.*

*Предлагаю следующий набор продуктов для салата «Оливье» приблизительно на 10 человек:*

*— 6 перепёлок,*

*— 1 телячий язык,*

*— 100 —130 г черной икры,*

*— 200 г свежего салата,*

*— 12 хвостиков лангустинов или 6 хвостиков лангустов — они заменят 20-25 раковых шеек,*

*— полбанки маленьких маринованных огурчиков (корнишонов),*

*— полбанки сои,*

*– 2 свежих огурца (200 г),*
*– 100 г каперсов,*
*– 5 шт. яиц.*
*Для заправки: 400 мл прованского масла, 2 желтка, столовая ложка французской горчицы Дижон, французский уксус или лимон.*

*Заправка для этого салата очень важна. Согласно легенде, она была тайной Люсьена Оливье. Но зная, что её основу составляло прованское масло и то, что у Люсьена Оливье тогда могло быть под рукой для изготовления майонеза, мы можем с большой вероятностью восстановить его заправку. По рецепту Олега соус делается так. Растираются с солью два желтка, горчица. Постепенно в них добавляется прованское (оливковое) масло, настоянное на травах Прованса. Надо взбить эту смесь до консистенции сметаны, после чего добавить немного французского уксуса либо сок лимона. Выливаем соус в нарезку, хорошо перемешиваем, и только в самом конце добавляем икру, осторожно смешивая её с салатом так, чтобы по возможности сохранить икринки в целости и сохранности.*

Ничего не зная о предшественнике салата, блюде «Майонез из дичи», Олег выбрал практически ту же подачу: на горке смешанного в соусе салата ломтики языка чередовались с хвостиками лангуста. Блюдо получилось исключительно вкусным и подтвердило догадку о гениальности мэтра Оливье. В те времена в ресторан ходили в основном мужчины, и любили начинать обед со стопки-другой водки. Этот деликатный с привкусом икры салат оказался удивительно удачной закуской под водку.

Увы, попробовать настоящий «Оливье» сейчас практически негде. Держать в ресторанном меню такое блюдо невозможно, и оно было бы баснословно дорогим. В русских ресторанах подают обычный советский «Оливье». Есть он и в меню уже упомянутого мной ресторана «Эрмитаж». Однако, по предварительному заказу там предлагают фирменный салат «Брокуста». Хранительницей этого рецепта была Галина, жена Олега, но я горжусь, что название придумано мной. Оно составлено из названий двух главных ингредиентов: брокколи и капусты. В ресторане название прижилось. Все, кто пробовал этот салат, часто заказывают его на банкеты вместо современного «Оливье», потому что салат «Брокуста» намного легче.



*Салат «Брокуста»*

## РЕЦЕПТ САЛАТА «БРОКУСТА»

***Ингредиенты из расчёта на 1 кг салата:***

***– брокколи – 125 г,***
***– цветная капуста – 125 г мл,***
***– сельдерей – 200 г,***
***– горошек зелёный свежемороженый – 200 г,***
***– бекон, обжаренный и измельчённый – 12 г,***
***– миндаль молотый – 30 г,***
***– клюква сушёная – 65 г,***
***– пармезан тёртый – 10 г.***

***Для заправки:***

***– майонез – 200 мл,***
***– белый репчатый лук, натёртый на мелкой тёрке – 25 г,***

***– сахар – 20 г,***

***– соль – 1 ч. ложка,***

***– уксус – 4-10 мл.***

*Можно посолить и поперчить по вкусу.*

*Сначала нужно разморозить горох. Затем мы отделяем стебли от брокколи и цветной капусты и нарезаем только соцветия кусочками величиной с горошину. На такие же кусочки нарезаем сельдерей. Слегка обжариваем до золотистого цвета орехи, и после того, как они остынут, размельчаем их, предварительно поместив в полиэтиленовый пакетик. То же самое проделываем с беконом. Он должен быть достаточно прожарен, чтобы его легко можно было раскрошить. Все это сваливаем в большую миску, добавляем горошек и клюкву. Готовим заправку простым смешиванием всех ингредиентов. Добавляем заправку в миску и всё перемешиваем. Наш салат готов. Главная его отличительная особенность – это ощущение свежести в сочетании с необычной вкусовой гаммой. Все сырые овощи слегка похрустывают на зубах, что и создаёт букет свежести.*

*Кстати, «Брокусту» можно подать, как основное блюдо, украсив сверху кусочками обжаренной курицы или утки. Годятся и нарезанные ломтики малосольного лосося.*

# УСТРИЦЫ «A LA RUSSE»

## Русская кухня на «Титанике»



Удивительным образом трагическая гибель «Титаника» у берегов Ньюфаундленда апрельской ночью 1912 года до сих пор продолжает волновать человечество. Тогда погибло более полутора тысяч человек. А ведь это далеко не самая страшная катастрофа на воде. В январе 1945 года советская подлодка тремя торпедами потопила в Балтике германский транспорт «Вильгельм Густлофф», вывозивший раненых и беженцев из Восточной Пруссии. Предположительно, вместе с ним на дно ушли более 9 тысяч человек, в том числе 5 тысяч детей. «Вильгельм Густлофф» был выкрашен в камуфляжный цвет и шёл без маркировки Красного Креста, из-за чего командир советской подлодки Александр Маринеску счёл его легитимной военной целью. На немецком транспорте «Гойя», потопленном советской подлодкой в том же 1945 году,

погибло более 6 тысяч. Кто сейчас помнит «Гойю»? Тогда была война, а война все спишет. В 1915 годов у британских берегов немецкой субмариной была потоплена «Лузитания», лучший лайнер компании «Кунард Лайн». «Лузитания» ушла на дно всего за 19 минут, унеся с собой жизни 1198-ми человек. После гибели «Лузитании» США вступили в Первую мировую войну. Две морских катастрофы разделяют всего три года, но о «Лузитании» тоже все давно забыли. До сего дня трагедия «Титаника» затмевает собой все остальные. Видимо, это связано с тем, что гибель «Титаника» была первой катастрофой на воде такого масштаба, а также с тем, что с «Титаником» ушла на дно эдвардианская эпоха с чётким делением общества на классы. Эту эпоху называли беззаботным, блестящим веком, вскоре бесследно сметённым «Великой войной». Тогда ценились благородные манеры, но главное — кодекс чести и долга. Поэтому мы сейчас восхищаемся оркестром «Титаника», игравшим на палубе до самого конца. Оркестр не был частью команды, и от музыкантов этой услуги не требовалось. Они играли по долгу чести, чем и вошли в историю. А лощёный франт Брюс Исмей, председатель пароходной компании «Уайт Стар Лайн», которая владела «Титаником», покрыл себя несмываемым позором. Он, вопреки распоряжению сажать в шлюпки только женщин и детей, прыгнул в последнюю складную шлюпку. Это спасло ему жизнь, но его карьера была кончена, а его жена с ним развелась...

О трагедии «Титаника» тогда говорил весь мир. Я до сих пор помню в коллекции отца одну русскую дореволюционную открытку. На ней был изображён «Титаник», британский флаг и русский триколор по углам и содержался призыв Российского общества помощи жертвам «Титаника» проявить милосердие и помочь несчастным. Даже далёкая от места событий Россия откликнулась на эту катастрофу.

Не так давно на аукционе в Нью-Йорке за 14 тысяч долларов было продано письмо, написанное на «Титанике» 10 апреля 1912 года, в день выхода судна из Саутгемптона. Его автор, сотрудник магазина Eaton из Виннипега Джордж Грейм, извинялся перед своим деловым партнёром в Берлине, что в спешке забыл выполнить одно обещание. Письмо было доставлено на сушу в Шербуре, где «Титаник» остановился на внешнем рейде, чтобы забрать новых пассажиров. Это было последнее в жизни письмо Джорджа Грейма. Он погиб вместе с «Титаником». На том же аукционе гораздо дешевле — всего за три с половиной тысячи — было продано ещё одно письмо, на сей раз парфюмера из Манчестера Адольфа Заальфельда. В письме к своей жене Гертруде он описывал прелести нового судна. Разница в цене объясняется тем, что Адольф

Заальфельд спасся и умер своей смертью в 1926 году. Его коллекция парфюмерных запахов тогда ушла на дно с «Титаником», но в 2000 году была поднята со дна океана и составила часть экспозиции «Титаника», которая в столетнюю годовщину гибели легендарного лайнера демонстрировалась в разных городах мира. Посетители выставки могли убедиться, что парфюм Заальфельда благоухает до сих пор.



***Кейп Рейс***

Интересно, что связанных с «Титаником» следов больше находится в Канаде, чем, может быть, в самой Великобритании. Начать можно с мыса Рейс на Ньюфаундленде, в двух с половиной часах езды от Сент-Джонса на автомобиле, в том числе и по просёлочной дороге. Именно там был принят первый сигнал SOS с «Титаника». Радиорубка до сих пор находится на месте, хоть включай аппаратуру. Теперь это музей. Посетители окунаются в историю более чем столетней давности. Только здесь я узнал, что сигнал с «Титаника» принял не радист Джек Гудвин, как это написано во всех книгах, а его родственник-подросток. По правилам, мальчишка даже не имел права подходить к аппарату, потому Гудвин записал этот сигнал на себя. В самом Сент-Джонсе, по дороге на Сигнальный холм, где в 1901 году Маркони получил первое трансатлантическое беспроволочное сообщение, расположен небольшой музей «Титаника». Он очень слабый, там почти ничего нет. Зато

в Морском музее Галифакса в Новой Шотландии «Титанику» посвящена довольно серьёзная экспозиция. В частности, там демонстрируются обломки дубовой обшивки знаменитого холла с лестницей. Главной достопримечательностью Галифакса по теме «Титаника» остаются могилы жертв катастрофы. Обнаруженные в океане тела погибших были доставлены спасателями именно в Галифакс, ближайший от места катастрофы крупный порт на материке. На трех кладбищах города похоронены либо неопознанные, либо бедные жертвы «Титаника». Компания «Уайт Стар», которой принадлежал «Титаник», была готова доставить тела погибших назад в Великобританию, но платить за них надо было, как за живых пассажиров! Эта же компания оплатила пожизненный уход на трех кладбищах Галифакса за могилами погибших на Титанике. После выхода на экраны фильма «Титаник» Джеймса Камеруна на кладбище «Fairview Lawn», где покоится большинство жертв «Титаника», началось паломничество. На могиле под номером 227 начертано имя: «J.Dawson». Публика подумала, что здесь похоронен герой фильма Джек Доусон. На самом деле, герой выдуманный. В могиле покоится 23-летний Джозеф Доусон, кочегар с «Титаника», выполнявший самую тяжёлую работу на судне. Среди могил на кладбище есть могила неизвестного младенца.






Надгробную плиту на этой могиле установили члены команды судна «Маккей-Беннет», которые обнаружили тело ребёнка в океане. Мальчику на вид было около двух лет. Это судно подняло на борт 306 тел. Когда на судне кончилось вещество для бальзамирования, часть погибших просто похоронили в море.

История неопознанного младенца тронула тогда всех. Чиновник, занимавшийся уничтожением личных вещей погибших — а такое распоряжение было дано, чтобы не допустить мародёрства и спекуляции, — не смог сжечь ботиночки малыша. Нарушив закон, он спрятал их, и лишь внук этого чиновника уже в наши дни передал ботиночки в Морской музей Галифакса.

Недавно с помощью анализа ДНК было установлено имя младенца: это был 19-месячный Сидней Лесли Гудвин, младший сын электрика Фредерика Джозефа Гудвина, который с женой и шестью детьми направлялся в город Ниагара Фоллс, где нужен был электрик на электростанцию. Остатки этой электростанции до сих пор сохранились у подковы знаменитого водопада. Семья эта должна была плыть на другом пароходе, но из-за забастовки угольщиков они перерегистрировались на «Титаник». И все погибли.



***Банк Молсона***

Многие пассажиры «Титаника» первоначально должны были плыть на других судах, но по разным причинам поменяли свои билеты на «Титаник». Так поступил житель Монреаля Гарри Маркланд Молсон, может быть, самый богатый человек на судне. Состояние Молсона в нынешнем эквиваленте оценивалось в 1,3 млрд долларов. В Старом городе Монреаля на улице St. Jacques W., 288 до сих пор стоит здание с надписью Molson Bank. Этот банк наряду с пивоварней принадлежал Гарри Молсону. А неподалёку, в здании нынешнего банка CIBC на той же улице, в первой половине прошлого века находилась контора компании «Уайт Стар», где продавались билеты на «Титаник».

Несмотря на своё состояние, Гарри взял на судне довольно скромную внутреннюю каюту недалеко от знаменитой лестницы, только этажом ниже главной палубы с ресторанами и салонами первого класса. Он в последний момент поменял билет, уже купленный на другое судно, когда узнал, что на «Титанике» отправляется в Монреаль его друг по Королевскому монреальскому яхт-клубу майор Артур Пэчен. Его друг спасся, а Гарри Молсон, переживший до этого

два кораблекрушения, погиб. В последний раз его видели на палубе, когда он снимал ботинки, чтобы вплавь добраться до судна, огни которого были видны на горизонте. Увы, при минусовой температуре воды даже самый крепкий человек может находиться в океане в сознании максимум 15 минут.

Молсон видел огни парохода «Калифорниан», который из-за большого скопления льда остановился на ночь в 10 милях от «Титаника». Радист «Калифорниан» пошёл спать, отключив приёмник, всего за 15 минут до того, как «Титаник» налетел на айсберг. Напрасно с «Титаника» пускали белые ракеты, стараясь привлечь внимание команды видневшегося на горизонте судна. Сигнал опасности — красные ракеты, а их на «Титаник» просто забыли загрузить. Как, кстати, забыли положить и бинокль в «воронье гнездо» на фокмачте, где вперёдсмотрящие не сумели вовремя разглядеть в ночи тёмную массу айсберга. На «Калифорниан» думали, что на «Титанике» праздник... А ведь можно было привлечь внимание и другим способом. Пришла бы в голову капитану Смиту мысль разложить на баке тонущего «Титаника» большой костёр из мебели, на «Калифорниан» в ясную безлунную ночь его точно бы заметили, и возможно, спасти можно было бы куда больше людей.

Заканчивая историю Молсона, отметим, что тело его так и на нашли. Однако, мемориальная доска с его именем имеется на монреальском кладбище Mont Royal. Неподалёку есть могила президента железнодорожной компании CN Чарльза Мелвилла Хейса. В его время компания называлась Grand Trunk Pacific. На «Титанике» он направлялся из Европы на открытие отеля «Шато Лорье» в Оттаве вместе с семьёй, своим секретарём и скульптором Полем Роменом Шеврэ. Сам Хейс, муж его дочери и секретарь погибли, все остальные спаслись, включая и скульптора. В холле отеля «Шато Лорье», на открытие которого спешил Хейс, до сих пор на постояльцев и посетителей взирает бюст премьер-министра Канады сэра Вильфрида Лорье работы Шеврэ, а в городе Квебеке около отеля «Шато Фронтенак» возвышается величественная статуя Самуэля де Шамплена, в создании которой он тоже принимал участие. В Монреале на улице Viger перед зданием Union Francaise под номером 429 слева от главного входа стоит статуя Марианны работы этого же скульптора.

На кладбище Notre-Dame-des-Neiges в Монреале, которое соседствует с протестантским кладбищем Mont Royal, есть могила 24-летнего Квигга Бакстера, известного монреальского хоккеиста и владельца торгового квартала «Бакстер» на улице St. Laurent — этот квартал считают одним из самых первых торговых центров в Северной Америке, так как он объединял под одной крышей 28 магазинов. В могиле тела Бакстера нет. Он посадил в шлюпку свою

мать и подружку, которую тайно вёз в Монреаль из Брюсселя, но сам остался на обречённом судне и бесследно исчез.




***Музей изящных искусств. Монреаль***

Фризы на старом здании Музея изящных искусств на улице Sherbrooke выполнены иммигрантом из Венгрии, резчиком по камню Леопольдом Вейцем. Он погиб, и тело его покоится в безымянной могиле на еврейском кладбище Baron de Hirsh на улице de la Savanne. Вейц был не единственным евреем-пассажиром «Титаника», направлявшимся в Монреаль. Еврейская иммиграция в Северную Америку тогда уже шла полным ходом. Во всяком случае, на «Титанике» предлагали кошерную кухню.

Вот мы и добрались до кухни. Монреальский ресторан «Эрмитаж» в столетнюю годовщину трагедии провёл тематический вечер «Последний ужин на Титанике». Гостям был предложен выборочный обед из блюд, которые были в меню ресторана á la carte и в салоне первого класса. Действо совершалось под музыку, которую играл на палубе тонущего корабля его легендарный оркестр. Зал был украшен картинами монреальского художника Михаила Соловьёва на тему «Титаника». В этой связи необходимо вспомнить ещё одну достопримечательность Монреаля, связанную с «Титаником»: гостиницу «Ритц Карлтон» на ули-




***Ресторан «Эрмитаж» в Монреале***

це Sherbrooke. Мало того, что гостиница была построена в том же 1912 году, что и «Титаник». Именно британская компания «Ритц» оформляла и обслуживала на судне ресторан à la carte и салон первого класса. До сих пор угадывается сходство интерьеров ресторана «Кафе де Пари» в «Ритц-Карлтоне» и ресторана «Ритц» на «Титанике». На судне, кстати, было кафе с почти таким же названием: «Кафе Паризьен». Все рецепты своей кухни шеф-повар лондонского отеля «Ритц» Огюст Эскофье тщательно записал. В 1985 году они были изданы в книге издательства Мэдисон Пресс «Последний ужин на Титанике». В книге предлагалось устроить ужин наподобие того, каким в роковой вечер накануне трагедии семья филадельфийских миллионеров Уайденеров потчевала капитана Смита. Так вот, в 1997 году, в 85-ю годовщину гибели «Титаника» в ресторане гостиницы «Ритц Карлтон» предлагали ужин, составленный из блюд, которые подавались на «Титанике» в пасхальное воскресенье 14 апреля 1912 года.

Меню, признаться, было скудным, хотя полный ужин на «Титанике» в наши дни не осилит уже никто: в ресторане первого класса он состоял из 11 блюд. «Ритц» ограничился гороховым супом «Сен-Жермен», турнедо из говядины со сморчками и десертом «Апельсин-сюрприз». Кроме десерта, ничто другое на меня лично впечатления не произвело. Гороховый суп есть гороховый суп, хотя его и готовили с мадерой. Сморчки в турнедо присутствовали лишь намёком. Ужин в «Эрмитаже» оказался куда более интересным.

Надо отметить, что в ту эпоху русская кухня уже была достаточно знаменита, чтобы лучшие рестораны мировых столиц отводили ей место в своих меню. На «Титанике» в меню первого класса и в ресторане á la carte были три блюда, навеянных русской кухней: заливное из перепелиных яиц с чёрной икрой, устрицы по-русски и суп-консоме «Ольга» из визиги. Все они были предложены «Эрмитажем». Понятно, что визигу в наши дни достать уже прак-

тически невозможно, хотя на «Титанике» она была. Перед приготовлением ее 5 часов вымачивали и 3 часа варили, пока она не приобретала вид желе. В уже упомянутой книге визигу предлагают заменить морскими гребешками, утверждая, что они делают вкус консоме ещё нежнее. В «Эрмитаже» визига имеется, так как шеф Олег Скобиола сам коптит осетра и сохраняет визигу, но для нежности в бульон были добавлены и гребешки. Лично для меня это было самое тонкое блюдо того вечера. Из прочего гостям были предложены: спаржа в голландском соусе, канапе «Адмирал» (креветки, приготовленные в креветочном масле со специями и бренди подавались на французском багете и были украшены горкой красной икры). Затем на выбор: турнедо со сморчками, перепёлки с вишней и лосось на пару в соусе «Муслин». Завершал ужин тот самый знаменитый десерт «Титаника», что подавался в «Ритце»: «Апельсин-сюрприз» — лёгкое фруктовое мороженое в особо приготовленной апельсиновой корке.

Восстановить точные рецепты тех блюд, что подавались на «Титанике», стало возможным благодаря книге с рецептами Огюста Эскофье, но без изменений не обошлось. Так, Олег сказал, что приготовить соус «Муслин» по оригинальному рецепту воспретительно. Там такое количество сливочного масла, что сегодня этот соус просто никто не будет есть. Пропорцию уменьшили в соответствии с требованием эпохи. В остальном же ужин был даже лучше, чем на «Титанике». К примеру, для турнедо шеф использовал лучшую категорию говядины из Альберты «Agnus AAA». Мяса такого качества в Англии просто не могло быть. То же самое можно сказать об устрицах.

Монреаль по доступности устриц можно сравнить с Парижем. Отличие в том, что в Париже они продаются не только в магазинах, но и на однодневных рынках, которые в определённые дни открываются в разных районах города. На этих рынках есть отделы с разной морской снедью, где помимо устриц, продаются креветки и похожие на улиток моллюски разных сортов. Сделав покупку, можно зайти в ближайшее кафе, заказать вина и продегустировать покупку прямо на месте. В отличие от Монреаля, в Париже приходить со своей едой в кафе позволяется. В Париже живёт мой коллега Олег Бергазов, бывший сотрудник Международного французского радио. Мы познакомились, когда он по обмену пару месяцев работал на «Радио Канада» в Монреале, а я на «Радио Франции» в Париже. Я всякий раз останавливался у него, когда посещал Париж. Мы неизменно заходили на рынок, накупали устриц и всякой морской снеди, после чего устраивали пир. Олег Бергазов, ценитель французской кухни и вин, считал, что устрицы и омары в Канаде вкуснее французских, видимо, из-за холодных вод Атлантики. Это я к тому, что устрицы в «Эрмитаже» наверняка были вкуснее и свежее тех, что подавались на «Титанике».



***Устрицы по-русски на тарелке ресторана Первого класса с «Титаника»***

## РЕЦЕПТ

*УСТРИЦЫ «ПО-РУССКИ»*

*На дюжину устриц надо взять две столовые ложки водки (вот в чем заключается русский характер этого рецепта!), половину чайной ложки лимонного сока, четверть чайной ложки хрена, несколько капель «Табаско» или другого острого соуса с перцем, щепотку сахара и щепотку соли, один мелко нарезанный итальянский помидор без семян и одну столовую ложку мелко нарезанного лука-резанца.*

*Начинаем с того, что смешиваем и растираем с водкой лимонный сок, хрен, острый соус, сахар и соль. Добавляем помидоры и лук, перемешиваем. Открываем хорошо промытые в проточной воде устрицы, оставляя сок в нижней части раковины. Подрезаем мускул устрицы в раковине. Помещаем устрицы на блюдо с накрошенным льдом. Поливаем каждую устрицу приготовленным соусом и слегка посыпаем черным перцем крупного помола. Подаём к столу незамедлительно.*

## И ЕЩЕ ОБ УСТРИЦАХ...

Разные сорта устриц отличаются по вкусу, но также важен соус. Тут мне припомнился один забавный эпизод, произошедший с моим другом Юрием Боголеповым в Париже. Он, кстати, в совершенстве владеет французским и мог легко общаться с парижанами. Юрий заказал на закуску полдюжины устриц, и ему принесли к ним чуть ли не столько же разных соусов. Растерявшись, он спросил официанта, какой соус тот посоветовал бы. Официант задрал нос и надменно изрёк: «Истинные знатоки едят их такими, какие они есть»...

Устрицы нам понравились с первого раза, когда нас угостили ими в Вене, в доме атташе по культуре Франции в Австрии Франца Шоттера. Там мы их пробовали с лимоном. Когда мы поселились в Монреале, и устрицы стали нам доступны, мы не заморачивались соусами и продолжали употреблять их с лимоном. Вся моя семья и друзья устрицы ценят, а дочь Ксюша обожает их с малолетства.



*Ксюша уплетает устрицы*



*Журналисты Михаил Леонтьев и Лев Бруни дегустируют устрицы*

Как-то раз во время визита в Москву я захватил с собой из Монреаля коробку устриц и принёс её в редакцию газеты «Сегодня», с которой я тогда сотрудничал в качестве внештатного корреспондента в Канаде. Одна часть редакции приняла подарок с восторгом, другая к устрицам даже не притронулась.



***Сотрудники международного отдела газеты «Сегодня». В центре – начинающий журналист Фёдор Лукьянов***

Тогда вспомнили другой устричный вечер, устроенный в декабре 1991 года в Доме кино по случаю годовщины «Независимой газеты» Виталия Третьякова. На этом мероприятии, которое назвали «Устричным балом», собрался весь московский «бомонд», включая тогда уже бывшего президента Михаила Горбачёва. Размах был необыкновенный. Из Парижа в Москву спецрейсом Аэрофлота были доставлены 12 тысяч устриц в сопровождении пяти признанных специалистов Франции по открыванию этих моллюсков. Всё оплатили спонсоры. По понятным причинам в обществе этот шик в тяжёлые для страны времена вызвал осуждение в обществе. Вскоре после этого по совершенно другим причинам в редакции «НГ» произошёл раскол, и часть журналистов во главе с заместителем главного редактора Дмитрием Остальским в начале 1993 года создала новую газету «Сегодня».

У нас «устричный полдник» прошёл куда скромнее, но результат оказался похожим: вскоре у спонсора газеты «Сегодня» Владимира Гусинского начались финансовые и политические трудности, и газета приказала долго жить. Видимо, устрицы в газете — это плохая примета.

# Dinner On The "Titanic"

*Restaurant Ermitage recreates selected dishes, that were served at the Ritz Restaurant and in the First-Class Dining Saloon on board of the Great Liner.*

**Date & Time:** *Sunday, February 15 & 22, at 5 o'clock PM*
**Sitting:** *Tables for 6*
**Dress Code:** *Formal or close to the Edwardian Epoque*

*The dinner will be accompanied by melodies played by the legendary Titanic orchestra, recorded on the original instruments of the time.*

## Menu

*(From the book "Last Dinner on the Titanic" by R. Archbold and D. McCauley, A. Hyperion/Madison Press Book)*




**Starters**
*Flute of sparkling wine "Veuve du Vernay",*
*Oysters à la Russe, Malpec au Choix (3 pc)*

**First Course**
*Asperges printanières, sauce hollandaise*

**Second Course**
*Canapés à l'Amiral, Consommé Olga*

**Third Course**
*Turnedos aux morilles, or Cailles aux cerises, or*
*Poached Salmon with Mousseline Sauce*

**Fourth Course – Dessert**
*Orange en Surprise*




**Price:** *$55 pre-payed, taxes & tips extra*
**After Dinner:** *porto, cordials, coffee à la carte*
*Before the dinner, we suggest that you visit the Titanic exhibition at the Eaton Centre*

**Reservations:** *RESTAURANT ERMITAGE*
*5001, chemin Queen Mary, Montréal, métro Snowdon*
*(514) 735 3886*

***Меню ужина на «Титанике»***

***Ужин на Титанике: Видео: https://vimeo.com/155261434***

# САЛАТ, ДОСТОЙНЫЙ ЦЕЗАРЕЙ

## Побочный продукт «сухого закона»



Салат «Цезарь» давно уже обрёл постоянное присутствие в меню большинства ресторанов с репутацией и без оной. В наши дни разнообразие салатов под названием «Цезарь» ограничивается лишь фантазией поваров. Его делают с курицей, уткой, лососем, креветками и даже с кальмарами. Под этими добавками всегда окажутся пересыпанные чесночными крутонами порезанные листья салата ромен в заправке из растительного масла и сыра пармезан. Это, собственно, и есть салат «Цезарь». Готовят его обычно за секунды, поливая соусом фабричного изготовления и посыпая пармезаном из банки.

Я же помню времена, когда в меню обычных канадских ресторанов царила закуска из листьев салата айсберг или латука, к которым предлагались три стандартных соуса: «Тысяча островов», «Итальянский» и «Голубой сыр». Салат «Цезарь» был привилегией ресторанов с классом и готовился индивидуально.

В первый раз в жизни мне удалось попробовать приготовленный классическим способом салат «Цезарь» в давние времена в Риджайне, столице прерийной провинции Саскачеван. В этом городе под привычным для английского уха именем Юджин начиналась моя иммигрантская жизнь в Канаде.




***Дом, который строил Юджин***

Сначала я работал на стройке, потом стал совмещать преподавание русского языка в университете Риджайны с должностью мальчика на побегушках в ресторане гостиницы «Риджайна Инн». Разносил заказы по этажам. Ресторан при гостинице был заведением среднего качества. В те времена в городе считались шикарными два ресторана: один находился при отеле «Шератон», а второй располагался на одной из центральных улиц и носил какое-то название, в котором присутствовало слово «Steakhouse». Над его входом днём и ночью призывно горели газовые рожки. Прошло немало времени, прежде чем я смог позволить себе посетить этот ресторан. Я направился туда с двумя друзьями с целью попробовать знаменитый бифштекс «Angus AAA». Сразу отмечу, что бифштекс превзошёл тогда все мои ожидания, в первую очередь, своими размерами. Стейк даже средней величины не умещался в тарелке: его подали на большой деревянной доске.

Но главное блюдо было потом, а начать ужин я решил с двух «цезарей» — коктейля «Bloody Caesar» и салата «Caesar». Мои спутники большой фантазией не отличались и заказали себе то же самое. Я выяснил, что коктейль «Кровавый цезарь» прекрасно дополняет салат «Цезарь». В рецептах того и другого используется лайм, и его никак нельзя заменять лимоном, что сейчас норовят сделать во многих заведениях. С лимоном это будет совсем другой коктейль и совсем другой салат. Тогда я всего этого не знал. Но не будем забегать вперёд. Едва мы принялись потягивать коктейли, как официант неожиданно

подкатил к нашему столу тележку с огромной деревянной миской в окружении всяких мисочек, баночек и бутылочек со специями. Поначалу мы решили, что официант ошибся столиком, но, как оказалось, спектакль предназначался именно для нас. В прозрачную миску официант налил немного оливкового масла, разбил и вылил туда сырое яйцо, выжал лайм, добавил чуть-чуть дижонской горчицы, несколько капель вустерского соуса, посолил, поперчил из длинной конусообразной перечницы и взбил все это венчиком. Затем он картинно растёр по внутренним стенкам деревянной миски чеснок и анчоусы, насыпал туда листья салата ромен, залил все это приготовленной приправой, натёр поверх миски сыр пармезан, засыпал все это заранее поджаренными и сдобренными специями крутонами. Все это официант тщательно перемешал двумя большими деревянными ложками и разложил салат по тарелкам. Именно таким образом готовится классический салат «Цезарь».

В отличие от многих известных блюд, оригинальный рецепт и дата рождения салата «Цезарь» известны с точностью до конкретного дня. Салат этот случайно приготовил в своём ресторане американский повар итальянского происхождения Чезаре Кардини, иммигрировавший в Америку вскоре после Первой мировой войны.



***Чезаре Кардини***

Имя Чезаре по-русски означает Цезарь. Кардини жил в южной Калифорнии, в Сан-Диего, но ресторанчик свой держал в 25 км южнее в Мексике, в городке Тихуана, сразу же за американской границей. Ресторан находился при маленькой гостинице «Caesar's Place». Мексиканская прописка ресторана позволяла владельцу избегать ограничений действовавшего тогда в штатах «сухого закона». Через границу толпами направлялись и американские выпивохи. В ту эпоху пересекать границу было проще простого.

По воспоминаниям дочери Чезаре Розы, знаменитый салат родился 4 июля 1924 года, в день праздника Независимости Америки. Торговля в тот день шла бойко, и загулявшая группа американских лётчиков с авиабазы Rockwell Field в Сан-Диего, изрядно выпив и пропустив свой комендантский

час, осталась в отеле на ночь. Когда пилоты проснулись, кормить их, в сущности, было уже нечем. Накануне практически всё было съедено. Чезаре не растерялся и накормил их тем, что нашлось в ресторане. Это были листья салата ромен, чесночные крутоны, оливковое масло, яйца, лайм и сыр пармезан. Находчивый повар приготовил салат в большой деревянной миске прямо у стола перед глазами гостей. Перемешав салат собственными руками, он объявил, что его новое блюдо называется салат «Авиатор». Успех был сногсшибательным. Посетители стали приезжать в Тихуану специально для того, чтобы попробовать этот салат. Фраза «Поехали к Цезарю есть салат» стала часто звучать и за пределами Сан-Диего. Особую популярность он приобрёл у киношников Голливуда. Салат стали называть по имени ресторана «Цезарь», и его первоначальное имя «Авиатор» забылось.




***Отель «Caesar's Place» в Тихуане. Начало 1920-х. Здесь родился знаменитый салат***

В 1938 году Кардини переехал в Лос-Анджелес и открыл там деликатесный магазин, где продолжал готовить свой знаменитый салат. Клиенты последовали за ним, привозя с собой пустые бутылочки, чтобы забрать немного салатной заправки впрок. Это побудило Чезаре вместе с дочерью Розой открыть компанию «Caesar Cardini Foods», которая поставила производство знаменитой заправки на поток. Её можно заказать по почте вплоть до сего дня. Самое интересное, что приблизительно в это же время салат «Цезарь» стал распространяться в Европе. Легенда гласит, что его привезла в Старый свет знаменитая Уоллис Уорфилд Симпсон, ради которой король Англии Эдуард VIII отрёкся от престола. В 20-х годах простолюдинка Симпсон часто наведывалась в Тихуану погулять и была завсегдатаем ресторана, где просила Чезаре собственноручно готовить салат у своего стола. По преданию, встреча миссис Симпсон с королём Эдуардом произошла в знаменитом отеле «Hotel Del Coronado» в Сан-Диего. Между ними завязался роман, в итоге лишивший Великобританию своего короля. Уоллис Симпсон и привезла в Европу рецепт

салата «Цезарь». Она подробно инструктировала европейских поваров, как его готовить, но, по рассказам, почти всегда была недовольна.

В самой Америке салат «Цезарь» ещё долгое время оставался местной достопримечательностью. В 1937 году голливудский сценарист Манни Вольф передал рецепт салата нескольким ресторанам, но лишь после того, как в 1947 году салат «Цезарь» угодил в рекламу шикарного нью-йоркского отеля «Уолдорф-Астория», началось его победное шествие по Америке.




***Отель «Уолдорф-Астория»***

Чезаре Кардини умер в 1956 году. За три года до его смерти «Международное общество эпикурейцев» в Париже объявило его творение «лучшим рецептом, родившимся на американском континенте за последние полвека». Это была высшая награда, о которой может мечтать повар. После того как звезда кулинарного искусства Джулия Чайлд, которая в детстве неоднократно бывала в ресторане Кардини и помнила этот салат, связалась с дочерью Чезаре Розой и поместила рецепт в свою поваренную книгу, салат «Цезарь» окончательно стал неотъемлемой частью американской кухни.

Мастер-классы по приготовлению салата до сих пор даёт Карла Кардини, внучка брата Чезаре Алекса, служившего лётчиком в итальянской армии во время Первой мировой. Он перебрался в Америку и продолжил службу пилотом. В своё время он и привёл компанию лётчиков к брату. Карла утверждает, что в то утро мешал салат для своих товарищей именно Алекс, и он же назвал его в честь своих друзей «Авиатор». Проверить это невозможно, но Карла до сих пор упорно продолжает называть его салатом «Авиатор». Помещаю здесь именно её рецепт знаменитого салата, а как его называть, решать вам.

## РЕЦЕПТ

*Для хорошей порции салата «Авиатор» на 4-х человек вам понадобятся:*

*— 4 головки салата ромен,*

*— 5 зубчиков чеснока, помещённые в полчашки растительного масла минимум на 15—30 мин.,*

*— 4 яйца, опущенных в несильно кипящую воду ровно на 1 минуту,*

*— полторы чашки свеженатёртого сыра пармезан,*

*— 4 лайма, разрезанных пополам,*

*— чайная ложка вустерского соуса,*

*— анчоусная паста для крутонов.*

*Сначала готовим крутоны или хлебцы. Надо нарезать багет и подсушить, перевернув несколько раз, до лёгкого зарумянивания в разогретой духовке (180°C). Обычно хватает 10 мин. Сдобрить хлебцы или крутоны чесночным растительным маслом и слегка намазать анчоусной пастой. Отложить в сторону.*

*Теперь перейдём к приготовлению собственно салата. Целые листья ромена (до этого их надо вымыть, высушить и подержать в холодильнике с тем, чтобы они потом хрустели) вывалить в большую деревянную миску. Листья посолить и поперчить, полить приготовленным маслом. Слегка перемешать. Выдавить на них яйца — при правильной варке белок под скорлупой должен слегка схватиться. Побрызгать соком лайма. Добавить вустерский соус. Вновь перемешать. Посыпать тёртым пармезаном, добавить крутоны и аккуратно, как бы перекладывая листья, перемешивать руками до тех пор, пока заправка не окажется равномерно распределённой по всем листьям. Затем салат аккуратно раскладывается по тарелкам «звёздочкой», нежной белой частью к краю тарел-*

*ки с тем, чтобы его можно было есть руками лист за листом. Если вы используете вместо крутонов хлебцы, то кладёте их сверху.*

Карла Кардини в своём рецепте даёт несколько указаний. Она не советует натирать чесноком стенки миски, в которой мешают салат. Чеснока не должно быть слишком много. Лучше подольше подержать зубчики чеснока в масле. Нельзя мешать салат ложкой, а только перекладывать руками. Это из рецепта Карлы я узнал, что в приготовлении салата нужно использовать именно лайм, а не лимон. Кроме того, она считает, что совсем не обязательно брать оливковое масло. Сойдёт любое хорошее растительное. А вот пармезан должен быть лучшим — «Parmigiano Reggiano».

Как вы догадываетесь, я не стал бы предлагать вам этот рецепт, не попробовав его сам. Сделал все точно по букве и предложил для дегустации близким друзьям. Мы даже ели его, как и положено, руками. Коль скоро один из моих гостей заявил, что только так и будет впредь готовить этот салат, значит, успех налицо.

При этом я не удержусь от некоторых замечаний. Следуя совету Карлы Кардини, я взял не оливковое масло, а сафлоровое. По всем показателям оно даже полезнее оливкового. Замена вполне удалась. Если вы все же будете использовать оливковое — берите светлое лёгкое. Теперь насчёт анчоусной пасты. В оригинальном рецепте не было никаких анчоусов, более того, сам Чезаре Кардини был против их использования. Он полагал, что привкус анчоусов присутствует в вустерском соусе, и этого вполне достаточно. Я же лично анчоусы люблю и как-то раз при приготовлении этого салата использовал их вместо анчоусной пасты. Просто мелко нарезал и добавил в салат. Меня это вполне устраивает. В некоторых рецептах анчоусов нет, но есть каперсы.

И ещё одно примечание. Далеко не все горят желанием пачкать в соусе руки, так что можно обойтись и без целых листьев. Листья ромена в таком случае нарывают руками — резать ножом их ни в коем случае не следует, иначе получите салат с другой эстетикой. И последнее. Любой профессиональный повар вам посоветует приготовить соус для заправки салата отдельно, как это обычно и делается. Тогда он равномерно распределится по всей зелени. Способов и рецептов приготовления салата «Цезарь» много. Берите любой — ошибиться сложно.

# САЛАТ АПИЦИЯ СО СТОЛА АЛЕШКОВСКОГО

**Allium porrum***

*** Детям до 16 лет читать эту главу возбраняется**



Судьба известного римского гурмана Марка Габия Апиция печальна тем, что он, обнаружив, что от всего его состояния у него остались деньги только на простую еду, просто покончил с собой. Он не перенёс, что не мог больше позволить себе блюда, приготовленные по собственным рецептам. В том числе салат из лука-порея, который в Древнем Риме считался пищей богатых. Бедные ели чеснок.

Апиций рекомендовал лук-порей не только как более тонкую альтернативу обычному репчатому луку, но и как средство, помогающее от многих болезней, включая подагру и ревматизм. Порей способствует пищеварению, оказывает благотворное действие на печень и помогает избавиться от ожирения. Недаром римский император Нерон ел лук-порей в таком количестве, что получил кличку «питающийся пореем». Апиций, оставивший потомкам свои кулинарные изыски на латыни в книге «De Re Coquinaria», первым рекомендовал употреблять зелёные части порея в качестве салата. Только за это я посвятил бы Апицию свой рецепт.

Я знаю довольно по латыни, «чтоб эпиграфы разбирать», но никак не читать рецепты. Думаю, впрочем, что при всей скудности ингредиентов моего рецепта я предлагаю нечто похожее на то, что мог предложить Апиций. В Древнем Риме, помимо оливкового масла, уксуса и чеснока, никаких редких приправ в наличии не было. Как и на моей кухонной полке в начале моей эмигрантской жизни. Я дошёл до этого рецепта своим умом, да и то из жадности. Купив на распродаже огромную связку порея, я понял, что с таким количеством не справлюсь. Отрезав от стеблей совсем жёсткие листья, я просто сварил его на пару, слегка приправив специей адобо. Заправку приготовил такую, какую употребляю для обычного зелёного салата. Рекомендую, кстати, взять на заметку. Берётся оливковое масло холодной выжимки, туда добавляется растёртый чеснок, уксус или лимонный сок, горчица, соль, перец и сахар. Все это тщательно смешивается, можно даже в миксере. Охлаждённый лук-порей выкладывается в овальное блюдо и заливается приготовленной заправкой. В холодильнике это блюдо можно хранить до недели.

Позднее я узнал интересный рецепт салата из лука-порея от Юза Алешковского и решил в этой главе взять в соавторы известного мастера слова и застолья. Юз вошёл в мою жизнь ещё до того, как я с ним познакомился лично, своими лагерными песнями «Товарищ Сталин», «Окурочек» и другими.



В юности я думал, что они народные. Лишь после знакомства с Юзом во время наших «русских сезонов» в Вермонте я узнал, кто их автор. А потом были открыты и его книги, начиная с легендарного «Николая Николаевича». Многогранности таланта Юза не устаёшь удивляться. У него есть не только хлёсткая взрослая литература, но и трогательные детские книги. Помню, днём на диване я читал «Руку», а вечером своей дочери Ксюше — «Кыш и Двапортфеля». Без чтения этой книги она тогда отказывалась ложиться спать, и сейчас этот раритет с дарственной надписью Юза занимает почётное место на её книжной полке.



***Юз Алешковский и Ксю***

Юзу свойственна экспрессивная лексика, которую в лингвистической среде принято называть ненормативной. Спор о её допустимости в том или ином обществе лично для меня был решён на берегу Атлантики под Галифаксом, на даче профессора университета Далхаузи Юрия Глазова, где мы как-то собрались все вместе. Ныне покойный профессор Глазов был, что называется, рафинированным русским интеллигентом прошлого века. Даже католиком. Вот он и говорит Юзу: «Юзик, я тебя очень люблю, но прошу не употреблять при моих детях сильных слов». «Мудила! — ответствовал Юз — Слабых слов надо бояться, а не сильных!» При этом я должен отметить, что в присутствии моих детей Юз от ненормативной лексики воздерживался. Но это было скорее исключением.

Своего пасынка Даню он не щадил. Помню разговор за столом. Даня, которому тогда было лет двенадцать, сидит с какой-то книгой. «Ну ты, мудила, ты библию сегодня читал?» Даня стал что-то бормотать. «Что ты мне тут выёживашься? (эвфемизм) — Да ничего я не выёживаюсь!», — ответил тот тем же экспрессивным глаголом. Даня вырос прекрасным достойным парнем, исполнил своё желание юности и стал учителем.



***На даче профессора Глазова. Миша, Даня, Юз***

Кстати, в устах старого зэка Юза мат почему-то не звучал вульгарно, он органично вписывался в его речь и никого не напрягал. Как-то раз, когда Юз гостил у меня в Монреале, я получил приглашение на обед к своим друзьям Каллаурам, представителям Второй эмиграции. Это были люди, которые после войны приехали в Канаду со своими родителями из беженских лагерей в Германии. Все они хранили русские традиции, хорошо говорили по-русски и были прихожанами Русской зарубежной церкви. Была у них и своя традиция. Каждая семья раз в год устраивала у себя обед на 20-30 человек, приглашая всех друзей. Речь шла как раз о таком обеде. Вторая эмиграция была очень консервативной. Мужчины ходили в костюмах и галстуках не только на воскресные церковные службы, но и на подобные обеды. Никаких вульгаризмов в речи не допускалось. Понятно, что в эту компанию Юз не вписывался, о чем я и сообщил хозяйке Рите Каллаур. Оставить его одного дома я, разумеется, не мог. Рита все равно велела приехать с Юзом, сказав, что всех предупредит. Я умолял Юза в этот вечер воздержаться от вульгарной «латыни». «Ладно,

фиг с тобой», — пообещал Юз. Не стоит уточнять, что «фиг» — это эвфемизм другого слова, которое он употребил. Сели за стол. Юз выдержал ровно две минуты. А потом пошло: блядь, блядь... Сидевший рядом с ним Борис Стилов поинтересовался: «Юз, а где ты столько блядей найдёшь? — Юз хитро взглянул на Бориса, положил ему руку на плечо и изрёк: «А вот в этом ты положись на меня!»

Вообще-то слово «блядь» до того, как стать нецензурным междометием, изначально было литературным, оно даже есть в словаре Владимира Даля. Об этом знали мои ученики по русской приходской школе в Монреале Саша и Миша, дети той самой Риты Каллаур. В приходской школе, понятно, подобную лексику не проходили, но ребята сами стремились к углублённому изучению русского языка. Осенью 1981 года мы поехали в Нью-Йорк на прославление Зарубежной церковью Новомучеников и исповедников Российских. Мише в то время было 13 лет. В машине вместе с нами была моя коллега по «Радио Канада» Юлия Энтони. Она строила из себя целомудренную девицу, которой, как выяснилось позднее, отнюдь не была. На Манхэттене мы заблудились и оказались на улице, по которой прогуливались девицы явно лёгкого поведения. Увидав первую из них, Миша непроизвольно воскликнул: «Смотрите, какая блядь!» «Миша, как Вы можете?» — возмутилась Юлия. «Но не назову же я её блудницей!» — парировал Миша.

В другой раз я взял с собой Мишу на конференцию славистов в Вашингтоне. Остановились у Аксёновых. Один из семинаров был как раз по Василию Аксенову. В президиуме, покуривая длинные сигареты, сидела известная деятельница Русского зарубежья, сотрудница «Голоса Америки» Людмила Фостер. Она была широко известна в России благодаря своей еженедельной программе на радио «Книги и люди». Она, как и Юз, тоже любила крепкое словцо. После семинара мы вышли на улицу, и Людмила, не стесняясь в выражениях, стала что-то рассказывать. Из всей её тирады мне почему-то запомнилась одна вполне невинная фраза: «Я, кажется, единственная идиотка, которая прочла роман Аксенова «Ожог» до конца». Потом, заметив Мишу, устыдилась: «Ой, что это я при мальчике...» «Не волнуйтесь, — успокоил я её. — Мальчик только что провёл несколько дней на даче в компании Юза Алешковского». «Тогда все в порядке!» — облегчённо выдохнула Людмила.

Миша бы свидетелем того разговора на даче профессора Глазова. Мы поехали в отпуск в провинцию Новую Шотландию. На обратном пути, наловив предварительно омаров, мы заехали погостить к Юзу, который проводил лето на даче профессора Глазова. Вываленные на пол террасы омары произвели

на присутствовавших неизгладимое впечатление и составили нам прекрасный ужин. На другой день решили поужинать рыбой. Мы с Мишей надели свитера, ласты, маски и вооружившись гарпунами, оправились бить рыбу. Вода в океане под Галифаксом оказалась намного холоднее, чем у берегов Кейп-Бретона, куда заходит Гольфстрим. Все же минут за двадцать мы набили достаточно много луфарей — это род морского окуня. Пока мы отогревались горячим чаем, Юз пошёл к океану чистить рыбу. Вскоре со стороны океана, нарастая по громкости, стал слышаться большой загиб Петра Великого в вольном исполнении Юза. Затем появился и он сам с пустым ведром. «Только я её суку почистил, пошёл полоскать, как мне волной под жопу! Ведро со всей рыбой выбило в океан, хоть бы хвостик поймал!» Делать нечего, пришлось мне вновь отправиться в воду.



***С уловом***

Миша настолько продрог в первый заплыв, что зайти снова в воду был не в состоянии. Рыба в тех местах непуганая, ныряльщиков не видела, и мне за четверть часа вновь удалось набить достаточно луфарей, чтобы нам хватило на ужин. На сей раз я уже отогревался водкой. Когда вечером мы решили прогуляться к океану, от его холодного дыхания меня неожиданно стал бить озноб. Эту подводную охоту я запомнил надолго.

На протяжении 80-х годов и позже мы часто общались с Юзом. Во время своих поездок в Нью-Йорк я, делая крюк, иногда навещал Юза и Иру сначала в Кромвеле, а потом и в Хэддаме, в штате Коннектикут. Да и они заезжали ко мне всякий раз, когда Юз направлялся в Новую Шотландию или давал в Монреале концерты.

Несколько часов плотного общения проходили в разговорах о политике, кулинарии, литературе. Во время одной из таких бесед Юз выдал хлёсткую эпиграмму на поэта Алексея Цветкова: «Нет, я не Байрон, я иной, ещё неведомый хромой». Но на самом деле, Цветкова, как поэта, Юз очень ценил. Свои остроты он выдавал сходу. Как-то раз мы с Юзом и его женой Ирой провожали лето у Саши Соколова в вермонтской долине Шугар Буш. Погода была мерз-



***С Юзом и Ирой в Кромвеле, начало 2000-х***

кая, моросил дождь. Мужики всё же отправились по грибы, и набрали их изрядно. После блуждания по мокрому лесу мы были мало презентабельного вида, а Юз в заляпанном грязью плаще и в своей неказистой кепчонке походил на уголовника, только что бежавшего с зоны. В таком виде мы ввалились в магазин за съестным и питейным. Юз взял на себя и вино и первым с двумя большими бутылями оказался у кассы. Стоявшая у кассы дама, сохраняя самообладание, с вежливой улыбкой изрекла по-английски дежурную фразу: «Ужасный день, не правда ли?» Юз же, не владевший тогда английским в достаточной степени для светской беседы, громко и членораздельно произнёс, читая, видимо, висевшую на двери надпись «Absolutely no dogs!» — «Абсолютно никаких собак!». Дама у кассы застыла в столбняке, не зная, как реагировать...

Юз был такой же великолепный кулинар, как и писатель. Всегда готовил что-нибудь необыкновенное. Предлагаю вам сегодня его рецепт салата из лука-порея в литературном изложении, полагая, что аргумент Юза в пользу «сильных слов» убедил далеко не всех.

**РЕЦЕПТ**

*На персону (в оригинале — на одно рыло) берём пару средних стеблей лука-порея или один толстый. Но тогда его надо надрезать с одного бока. Все это укладывается в продолговатое блюдо или в судок.*

*Слегка поливаем оливковым маслом и оставляем стоять.*

*В отдельную кастрюлю наливаем немного воды, добавляем в неё лавровый лист, зерна горчицы, щепотку перца, острую паприку, гвоздику, чайную ложку мёда и соль. Эта заготовка для маринада варится полчаса. После варки мелко режем анчоусы из двух маленьких банок и втираем в приготовленный маринад.*

*Доливаем в порей немного воды и кипятим на маленьком огне под крышкой не больше семи минут. Через ситечко заливаем все это маринадом и кладём поверх банку длинноногих белых грибов (так в оригинале рецепта) и даём чуть покипеть. Раскладываем все это эстетично на продолговатом блюде и оставляем остыть. Можно подавать с ломтиками маринованного имбиря, а также украсить кинзой. Апиций отдыхает.*

*Юз присовокупил к своему рецепту важное замечание: к этому блюду нужны острые ножи. Другими стебли лука-порея поперёк не разрежешь. Тогда придётся их есть, как макароны.*

# ПИРОГ АРМАНДОВ

## Им мог угощаться Ленин



В Монреале некоторое время жил художник Михаил Кузнецов. Он специализировался на акварелях, и я счастлив иметь кое-какие из них в своей коллекции. Его мягкие работы ласкают взор, несколько уставший в последнее время от навязчивого постмодернизма. Мы подружились, и как-то раз Миша приехал ко мне со своей милой женой Леной поделиться впечатлениями о поездке в город Коссад, во Франции, где его работа получила первый приз на международной выставке Salon de l'Aquarelle au Caussade.



***Village sur L'ile. Акварель, получившая первый приз во Франции***

Я неизменно рад успехам своих соотечественников, но на сей раз речь пойдёт о другом. Фамилия Мишиной жены Лены — Арманд — не могла не насторожить человека, знакомого с историей. Догадка оказалось правильной. Елена Арманд, к сожалению, уже ушедшая из жизни — прямая родственница тех самых Армандов, в семью которых благодаря замужеству попала небезызвестная Инесса Арманд, впоследствии пламенная подруга Ленина.

Инесса, урождённая Элизабет Пеше д'Эрбанвилль, приехала в Россию вместе со своей сестрой Рене в 1889 году после смерти отца и поселилась у своей тёти, дававшей уроки музыки и иностранных языков в семье Армандов. Так сестры оказались в этом приветливом семействе и вскоре породнились с сыновьями знаменитого фабриканта, получив фамилию Арманд. Причём, Инесса умудрилась поочерёдно выйти замуж за двух братьев Армандов — сначала за Александра, от которого у неё было четверо детей, а затем за его младшего брата Владимира, от которого родила пятого ребёнка. За третьего брата, Бориса, вышла замуж сестра Инессы Рене. Моя гостья Лена оказалась праправнучкой четвёртого брата — Льва, сумевшего избежать чар прибывших из Франции сестёр. Разговор с Леной, разумеется, зашёл об Инессе Арманд.



***Миша Кузнецов и Лена Арманд у меня в гостях, 2014***

Вот что, согласно семейному преданию о знакомстве Инессы с Лениным, мне рассказала Лена. Произошло это вскоре после смерти от туберкулёза мужа Инессы Владимира. «С Лениным Инесса Фёдоровна встретилась в 1909 году на похоронах дочери Карла Маркса. По другой версии — в Париже, но в том же году. Инессе 35 лет, Ильичу — 39. Из искры возгорелось пламя практически сразу. Во всяком случае, в апреле 1917 года она приехала с Лениным в Россию в одном купе знаменитого пломбированного вагона. Тогда у Ленина уже была официальная жена Надежда Константиновна Крупская, с которой он был вынужден венчаться в Шушенском, когда она приехала к нему в ссылку. Иначе её к Ленину не допускали. Мы не знаем, насколько были искренни чувства Ленина к Надежде Крупской, но вот его письма к Инессе Арманд, большая часть которых никогда не была опубликована в СССР, читаются, как любовный роман. Этот железный партиец, холодный расчётливый революционер и циничный человек обращался к товарищу по партии не иначе, как «Моя дорогая, любимая, ненаглядная Инес». Есть и другое письмо, датированное июлем 1914 года, оно написано по-английски, и там есть такая фраза: «Oh, I would like to kiss you thousand times... («О, мне хотелось бы поцеловать тебя тысячу раз...»).



***Любовный треугольник***



***Евгений Александрович Арманд***

Кроме как в письмах к Инессе, в прочей переписке Ленина подобных чувственных фраз нет. Так что нам только остаётся пожалеть бедную жену вождя Надежду Константиновну Крупскую.

Лена Арманд отлично помнила рассказы своего деда, Давида Львовича, скончавшегося в 1976 году. Дед вспоминал, как до революции 1917 года всё семейство Армандов с чадами и домочадцами, человек 80, съезжалось по большим праздникам в Пушкино. Тётя Инесса маленькому мальчику казалась весёлой, кокетливой, шумной, неплохо пела, любила розыгрыши. Один близкий друг и историк семьи Арманд, имя которого Лена не вспомнила, назвал Инессу «красивой авантюристкой».

Елена Арманд, в отличие от Инессы, ведёт прямую линию от знаменитого фабриканта Евгения Александровича Арманда, потомка бежавшего после французской революции в Россию винодела из Эльзаса, роялиста Поля Арманда. Память об известном меценате и передовом хозяйственнике своего времени Евгении Арманде до сих пор жива в подмосковном Пушкино.

Товариществу «Евгений Арманд с сыновьями» принадлежали две ткацко-красильных фабрики, Андреевская больница при них, аптека, церковно-приходская школа и би-

блиотека для рабочих — неслыханное дело в дореволюционной России. Потерявшие трудоспособность пожилые работники помещались в богадельню, которой управлял и за условиями в которой следил лично Евгений Арманд. Арманд пожертвовал И.В. Цветаеву 30 тысяч серебром на строительство Музея изящных искусств им. Императора Александра Третьего в Москве. Ныне этой музей носит имя Пушкина, а его зал напротив вестибюля «Возрождение в Северной Европе», бывший «Антикварий», получил тогда имя Арманда.

Перед революцией фабричный центр Армандов кормил всю округу. Частично сохранились фабричные здания и очистительные сооружения на реке Уче, построенный на средства Армандов Никольский храм на высоком берегу реки, больница и даже железнодорожный вокзал станции Пушкино. Я как-то побывал в этом вокзале, и мне показали залу, где до революции был хороший ресторан... Сохранились и несколько домов в имениях Армандов вокруг Пушкино, и что можно назвать самым большим чудом — в одном из них до сих пор живут Арманды, теперь уже дальние родственники моей гостьи. На мой вопрос, а сохранились ли какие-нибудь традиции Армандов в их семье, Елена со смехом указала на принесённый ею пирог: «Да вот одна из них!». Последовал её рассказ, который я просто привожу здесь целиком:

*В 1988 году в Москве на Донской улице у Калужской заставы, в музее Предпринимателей, меценатов и благотворителей собрались представители семьи Арманд. «Съезд Армандов», как назвали его работники этого милого небольшого музея. Арманды, всего около 130 человек, приехали из Франции и Бразилии, из Чехословакии и Великобритании, из США и Швейцарии — со всего света без преувеличения. На входе в зал стоял большой стенд с портретом нашего пра-пра-родителя и генеалогическим древом, и каждый старался найти на нём себя. Родственники знакомились, рассказывали о себе, доставали фотографии и другие документы. Незабываемый вечер закончился за полночь, расставались уже как родные люди, обещали писать, звонить, встречаться... Ещё когда договаривались о «съезде» и списывались, решили, что женщины принесут закуски, а мужчины — ну, понятно что.*

*Я собиралась на встречу с шестилетним сыном и решила принести пирог. Какой — не помню, скорее всего, с капустой, сына любимый. И все армандовские женщины, не сговариваясь, принесли пироги! Именно тогда я впервые попробовала французский луковый пирог, который запал не столько в желудок (достался лишь маленький кусочек), сколько в душу. «Автор» пирога из лука-порея, француженка Мари Арманд, пыталась рассказать мне рецепт, но по-французски я тогда не умела совсем, а Мари — знала только пару слов по-английски, и диалога не получилось. Эта встреча вдохновила меня, а позже и моего выросшего сына, собирать историю семьи. За двадцать пять с лишним лет мы собрали много книг и других публикаций, издали мемуары моего дедушки, учёного-географа, эсперантиста, пацифиста и полиглота; познакомились с новыми Армандами. Про волшебный пирог с пореем как-то забылось за другими важными делами, да и не купить было в Москве того порея до недавнего времени. Как всегда бывает, привет из прошлого появился, откуда не ждали. Моя давняя университетская подруга, большой знаток и любитель Франции и всего французского, в прошлом году на встречу принесла французский пирог с пореем. Моя мечта сбылась через 25 лет.*

После рассказа Лены пирог был немедленно отведан под стопку прохладной водки. Я тотчас поймал себя на мысли, что редко подаю пироги в качестве закуски, как холодной, так и горячей. Большое упущение с моей стороны. В тот вечер мы употребляли пирог из порея в качестве холодной закуски, а на следующий день, уже в другой компании, слегка подогрели в печке. Оба варианта хороши. Главное — пирог не следует подавать прямо из холодильника: он должен быть по меньшей мере комнатной температуры. Пирог получился лёгким, с тонким вкусом, в коем его луковая сущность нёбом практически не угадывалась. На третий день остатки пироги в подогретом виде вновь пошли как закуска. Один из гостей выразился так: «Это убийственно вкусно!» Я благодарен Лене, что она согласилась поделиться со мной своим рецептом. Предлагаю его вам в авторском изложении.

## РЕЦЕПТ

*Рецепт французского пирога с луком-пореем вариативный, что делает его лёгким, удобным и универсальным. Пирог не получался плохим ни разу, хотя и каждый раз немного другим.*

*Тесто: можно сделать любое слоёное тесто по любому рецепту, удобному и доступному вам. Можно купить готовое. Это мой случай, если нет под рукой всех ингредиентов.*

*Начинка: половину репчатой луковицы режем мелко и пассируем до золотистого цвета на оливковом масле.*

*NB. Можно обойтись без репчатого лука, можно на любом другом масле, растительном или сливочном.*

*Два стебля лука-порея режем кружками, и кладём в тот же сотейник, где уже есть (или нет) репчатый лук. Тушим буквально 5—7 минут, пока порей не осядет. На этой стадии солим, перчим, травы и специи — любые на ваш вкус.*

*NB. Если сыр в начинке будет с ярким характерным вкусом, специй можно поменьше. Если сыр ординарный — тогда можно поэкспериментировать с травами.*

*Добавляем примерно 50—70 мл сливок. Я беру сливки 10%, кто любит пожирнее или попостнее — пожалуйста. Даже молоко будет неплохо. Мешаем, не отходя от плиты примерно 1 минуту, а через минуту туда же всыпаем натёртый сыр, граммов двести будет достаточно. Сыр можно выбрать по вашему вкусу или смешать разные сорта. Как только сыр расплавится (через полминуты) — снимаем, ставим остывать, начинка готова.*

*Тесто слегка раскатываем, кладём остывшую начинку, закрываем вторым листом теста, защипываем, смазываем яйцом. Печётся это чудо французской кухни 22—25 минут при 200 .*

Мы точно не знаем, как долго хранился рецепт пирога из лука-порея в семье Армандов и готовила ли его Инесса. Но это вполне могло быть, когда они собирались втроём: Ленин, Надюша и Инесса больше трех лет вплоть до июня 1912 года прожили во Франции. Если готовила, то они лакомились пирогом вместе. Революционная тройка была выше предрассудков буржуазной семьи. Похоже, что там все было поровну.

# МИДИИ НА ПАРУ

## Недорого и быстро



Впервые с мидиями я познакомился в двенадцатилетнем возрасте, когда снимался в кино. Съёмки проходили в Севастополе, и я не упустил возможности научиться плавать с маской и трубкой. Начинал я свой заплыв в Артиллерийской бухте, близ гостиницы «Севастополь», где мы тогда квартировались, и плыл вдоль городского пляжа к памятнику затопленным кораблям. Артиллерийская бухта, которую сейчас забрали в камень, в те годы была обычным песчаным пляжем с причалом для парома. Везде можно было плавать, в том числе и вокруг памятника. Когда я много лет спустя рассказал об этом ныне

покойному первоиерарху Русской зарубежной церкви митрополиту Виталию, владыка оживился. В детстве перед революцией он учился плавать у памятника затопленным кораблям и даже с него нырял. Оказалось, что мы оба с разницей приблизительно в полвека осваивали черноморскую акватику в одном и том же месте. Подводный мир Севастопольской бухты казался мне тогда чарующим. Вода была чистой, в водорослях прятались морские коньки и иглы, до которых можно было дотронуться рукой, а скалы были усеяны мидиями. Тогда я даже не представлял себе, что этих моллюсков можно есть. Те заплывы положили начало моему увлечению подводным плаванием. Я просмотрел все доступные фильмы Жак-Ива Кусто, прочёл его книги и многое другое, что связано с подводным миром. В том числе и на кулинарную тему. Я узнал, что мидии можно употреблять в пищу, причём, в самых разных видах.



***С уловом мидий. Судак, Крым, 1968***

Когда, закончив в Москве школу подводного плавания, я прибыл на практику в лагерь аквалангистов «Дельфин» под Судаком, мне уже был известен самый простой и верный способ приготовления мидий: их надо просто отварить в морской воде и есть.

Этими знаниями я удивил моих сотоварищей по лагерю. Мне тогда было всего семнадцать лет, а они в основном студенческого возраста и старше. Я их развлекал песнями под Высоцкого, а иногда варил им мидии.

Как я сейчас понимаю, от моего вокала они должны были страдать, но мидии шли нарасхват... Мы усаживались вокруг ведра и отправляли мидии в рот, стараясь при этом не проглотить попадавшийся в них жемчуг. К сожалению, этот жемчуг был мелким, мутным и не имел никакой ценности.

Тогда есть мидий для жителей средней полосы было в диковинку, да и в Крыму об этом подзабыли. Война унесла практически все прежнее население. Помню, что как-то раз, когда я вышел на берег с сеткой, набитой мидиями, одна гулявшая на берегу дама спросила меня, зачем мне столько ракушек. Не

поверила, когда узнала, что их можно есть, даже и сырыми. Я решил ей продемонстрировать: открыл ножом мидию и съел. Дама зажала рот и, согнувшись, отвернулась. Ей стало плохо. Впрочем, должен признаться, что в сыром виде мидии обладают весьма сомнительным кулинарным достоинством.



***Досуг в лагере «Дельфин»***

Оказавшись в Крыму уже после развала СССР, я узнал ещё один простой способ приготовления мидий. Мы как-то сняли катер в Балаклаве, наловили мидий и причалили к какому-то недоступному с суши пляжу. Наши спутники развели костёр из валявшегося на берегу валежника, положили на него лист железа и просто вывалили мидий на этот лист. Вскоре мидии раскрылись, и когда они закипели, их можно было есть. Они оказались вкуснее, чем «Мидии по-Константинопольски», рецепт которых сохранился в старых кулинарных книгах. Я попробовал это блюдо тем же летом в Стамбуле. Его обычно продают там на берегу с лотков. Вкусно, но ничего особенного: обычный плов с мидиями, только подаётся на створке ракушки.

Пляжа с костром у нас под рукой нет, так что обойдёмся плитой и кастрюлей. Но сначала опять немного истории. В своё время костяк Свято-Николаевского собора в Монреале составляли десятка два семей, которые хорошо друг друга знали, общались между собой, часто устраивали обеды. Иной раз после церкви спонтанно собирались малым числом у чьей-то жаровни. Меня, тогда ещё молодого и холостого, эти замечательные люди взяли под своё крыло, и я тогда побывал во многих русских домах Монреаля. Кое с кем из моих тогдашних знакомых меня до сих пор связывает дружба, хотя прежних многочисленных компаний с посиделками в той русской общине уже практически не осталось. Иных уж нет, а те далече... Дети их выросли, а у них уже свои компании с другими традициями.



***Наталья Львовна Врангель с сыном Сашей***

Одна из моих знакомых с того времени — Наталья Бецкая-Врангель, внучатая племянница белого генерала Врангеля, о чем неоспоримо свидетельствует их портретное сходство. Наташе стоило бы написать автобиографию,

столько событий было её жизни, порой и трагических... В своё время она принимала активное участие в скаутском движении, её дети иногда участвовали в разных походах и мероприятиях, которые я устраивал в свою бытность учителем в русской приходской школе. Именно она, уроженка Бельгии, и научила меня готовить мидии правильно.

Помню, что её дети Алёша, Коля и Саша отличались необыкновенной вежливостью. Несмотря на то, что они не были учениками моего класса, в церкви они всегда подходили ко мне и здоровались. С Сашей мы близки до сих пор. Получив в монреальском университете Макгилл степень бакалавра и магистра в области экономики, в 1997 году он уехал в Россию, где к настоящему времени открыл свою компанию. Женился, у него две очаровательные дочки, которые учатся в престижных университетах: Соня в МГИМО, а Маша получила стипендию в Первом Московском медицинском университете имени Сеченова. Как-то во время моей поездки в Москву мы с Сашей встретились. Сначала он пригласил меня в Сандуновские бани, куда я захаживал в свои студенческие годы в Москве, а потом и на свою дачу под Звенигородом. С террасы дачи открывался великолепный вид на пойму Москвы-реки. Послышался колокольный звон. Я прочёл стихотворение Марины Цветаевой: «Над синевою подмосковных рощ накрапывает колокольный дождь...» Девчушки, которые тогда ещё были на грани подросткового возраста, дружно захлопали.

Именно мать Саши — Наталья Врангель, уроженка Бельгии, и научила меня готовить мидии на пару. Помню, что она при готовке употребляла сливочное масло, затем добавляла в бульон немного муки и вываривала его наполовину, чтобы он был гуще.

### РЕЦЕПТ

*Поскольку я часто готовил это блюдо в Великий пост, то придумал собственный рецепт, без масла. Его я вам и предлагаю. Он настолько прост, что составные части можно употреблять на глазок, по своему усмотрению. В любом случае будет вкусно. В старые времена мидии надо было тщательно чистить, выдирая из них «бородку» водорослей, застрявшую между створок. Этой «бородкой» мидии прикрепляются к камням. Бородка легко выдирается рукой. Теперь диких мидий больше не найти, есть только культивированные, большинство из них без «бородок». Они маленькие и чистенькие, одна к одной, и продаются в расфасованных сетках. Помимо самих моллюсков, нам нужны: средняя*

*головка репчатого лука, три зубчика чеснока, пучок петрушки, горсть листьев базилика и полстакана белого вина. Лук режем, как угодно, но лучше не мельчить. Чеснок можно отжать или тонко нарезать. Петрушку и листья базилика я лично режу крупно, а то просто рву руками. Они дают аромат.*

*Перед варкой надо вывалить мидии в раковину и хорошенько промыть в проточной воде, очищая, если требуется, от налипшей на них грязи и водорослей. Непременно выбросите все ракушки, которые не закрыты или имеют повреждённые раковины. Мидии следует оставить в воде минут на пятнадцать. Они вберут в себя немного воды и при этом частично избавятся от скопившегося в них песка и прочего мусора.*

*Наливаем в кастрюлю полстакана вина, так, чтобы оно покрыло её дно приблизительно в палец толщиной, и доводим до кипения. (В других рецептах в этот момент туда добавляется сливочное масло либо сливки или даже кокосовое молоко.) Заваливаем в кастрюлю мидии, высыпаем на них нарезанный лук, чеснок, петрушку, базилик и закрываем крышкой. Соли не надо, разве что вы любите все солёное. Минуты через четыре после того, как из-под крышки пойдёт пар, хорошенько встряхиваем кастрюлю, чтобы перемешать все мидии с луком и травами, и снова ставим на плиту. Ещё через три минуты выключаем плиту. К этому времени все мидии должны открыться. Выкладываем мидии в миску, выбрасывая нераскрывшиеся ракушки. Сливаем в другую миску бульон, оставляя на дне кастрюли лишь его остатки с осадком. В этом осадке остаются песчинки и всякая грязь. Разливаем бульон по разным мисочкам и подаём понемногу каждому. Если вы вдвоём, то можно вылить бульон в ту же миску, что и мидии и есть из одной миски. Орудовать надо руками. Это блюдо не для чопорных обедов. Коль скоро вы дома и в своей компании, то вилка не нужна вовсе. Отдираете одну створку и кладёте её в миску для пустых ракушек. Второй же створкой, к которой прикреплена мидия, зачерпываете бульон и отправляете это все себе в рот, отделяя мясо мидии от створки зубами. Блюдо вроде постное, но настолько вкусное, что никакой пост постом не покажется.*

# КУРИНЫЙ БУЛЬОН «СЛЕЗА КОМСОМОЛКИ»

**Лекарство на разные случаи жизни**



Дабы избежать нареканий, что я пишу исключительно о дорогих и изысканных блюдах, расскажу здесь о самом простом и к тому же полезном — о курином бульоне. Пришли ли дети с мороза, задержались ли гости за выпивкой и им надо восстановить силы на дорогу до дома, или, напротив, вы поднялись на другой день после возлияний и ощутили необходимость дополнить стопку водки чем-нибудь горячим, но не обременительным для желудка — миска горячего куриного бульона будет хороша во всех этих обстоятельствах. А если вы, не приведи Господь, приболели, бульон и пригодится и тут. Не зря его называют еврейским пенициллином.

Говорят, что классический еврейский рецепт для куриного бульона прост до предела. В него не добавляется ничего, кроме соли. Мне довелось наблюдать процесс приготовления такого бульона.

Дело было в Вене, в декабре 1975 года, когда я жил в отеле для беженцев «Беттина» недалеко от вокзала «Вестбанхоф».



***Константин Кузьминский***

Моими соседями были поэт Константин Кузьминский с женой, которую он почему-то упорно звал не иначе, как Мышью. Свой однокомнатный номер они делили с питомцем — элегантной русской борзой по кличке Нега. Вечерами мы гуляли с собакой по венским паркам, а затем за полночь чаёвничали, слушая рассказы Кости о его встречах с Михаилом Шемякиным и Владимиром Высоцким. Иногда Костя читал стихи, в основном свои собственные. Они у него получались круче, чем у Кручёных. Тогда же я придумал пародию на стихи Кости, вызвавшую восторг Саши Соколова. «Во тьме затаилась сонная Вена, а ты в Холмогорах проснулась наверно. Верно. Ерно. Но. О. О-го-го!» Читать надо нараспев... На этих чайных посиделках всегда было уютно и весело.

Уехав в Америку, Костя издал антологию современной русской поэзии. Это было титаническое предприятие, и, если не стихами, то своей антологией Кузьминский уже вошёл в историю русской литературы.

Но вернёмся в «Беттину». Моя комната в этом отеле выходила на маленькую кухоньку с такой же маленькой плитой, а Костина была чуть в стороне сразу за туалетом. Рядом была ещё одна комната на ремонте. Вернувшись как-то вечером в отель с мыслью сварганить чай и забежать к Косте, я не поверил своим глазам: всю плиту на кухне занимал огромный эмалированный таз, а в нем на всех четырёх конфорках варились три курицы. Запах стоял на весь отель.

Оказалось, что ремонт в соседней комнате закончился, и в неё вселилась семья из Черновцов. Папаша, мамаша и две девицы на выданье. Они приехали со всем своим скарбом, включая советский телевизор, который в Вене кое-как ловил изображение, но не звук. Звук, впрочем, был не нужен. По-немецки в этой семье никто не говорил. Телевизор при этом работал беспрестанно. Как

и плита на кухне. Едва бульон был готов, как в том же тазу сразу ставился новый. На всех четырёх конфорках.

Итак, с чаем в тот вечер дело было швах. Вскоре прибежал взъерошенный Кузьминский. «Женя, я не могу попасть в туалет. Он постоянно занят. Они ходят в него по двое и по трое...» На другой день туалет вышел из строя, и в маршруте наших прогулок появился вокзал «Вестбанхоф» с туалетами. Борзой Неге было проще.

Впрочем, с новыми жильцами мы ладили. Соседи были вежливы, девицы пышны и по южному знойны. Но не про нашу честь. Их откармливали бульоном не для бедного московского студента, к тому же бывшего. Поэтому, видимо, меня так и не пригласили отведать бульона, хотя я вечерами водил девиц на торговую улицу Мариахильферштрассе смотреть рождественские витрины. После советских Черновцов для моих спутниц с этих витрин начинались и ими же заканчивались венские музеи. Пожив в этой «обители благоухания куриного бульона» ещё какое-то время, мы с Костей разъехались по другим квартирам.

На некоторое время куриный бульон, как гастрономическое явление, исчез из моей жизни и появился вновь уже в Северной Америке благодаря истории, которой со мной поделилась Лиля Штейн, дочь Юрия и Вероники Штейн, людей в Нью-Йорке очень известных. Вероника, которую друзья прозвали совестью русской эмиграции, занималась распространением книг. В их доме в Джерси Сити по адресу Мерсер, 99 перебывали все известные деятели русской эмиграции и гости из метрополии, посещавшие Нью-Йорк. В те времена останавливался у Штейнов при посещении Нью-Йорка и я. У Лили была маленькая дочка Вероничка, впоследствии французская журналистка Вероника Дорман.

Дочь Лили Штейн совершенно не переносила домашнее «детское» питание. Видимо, пошла в мать. Как-то раз, ещё в бытность жителями СССР, родители Лили, которая тогда была чуть старше Веронички, отлучились из дома, оставив малютку одну. Та нашла банку килек и всю её слопала. Когда родители вернулись, Лиля приветствовала их радостным сообщением: «Лилька всю кильку съела. С глазками и с головками».

По соседству со Штейнами жила тогда только что приехавшая из России Ольга Кузнецова с мужем Владимиром Сорокиным и сыном Валеркой, ровесником Веронички. Родителей Владимира советские власти вынудили покинуть СССР за инакомыслие. Вся семья уехала с ними.

Лиля и Ольга дружили, их дети росли вместе. Так вот, приходя с мамой в гости к Ольге, Вероничка с удовольствием уплетала её куриный бульон, кото-



***Вероничка и Валерка***

рый по бюджетным соображениям варился довольно часто. Лиля была удивлена, что дочь, которая ничего не ест дома, с таким аппетитом ужинает в гостях. Открыла крышку кастрюли: «Да это не бульон — это просто слеза комсомолки!» С тех пор этот бульон мы только так и зовём, да не будет на нас в обиде Веничка Ерофеев, покойный автор бессмертного произведения «Москва-Петушки», где он приводит рецепт алкогольного коктейля «Слеза комсомолки».

## РЕЦЕПТ

*Весь секрет прозрачного бульона заключается в шумовке. Начнём по порядку. Советую все-таки купить не то, что расфасовано и навалено на прилавках супермаркетов, а свободно бегавшую при своей короткой жизни органическую курицу. Для бульона важны кости и тёмное мясо. Вскипятите воду, положите в неё курицу и потроха. Как только вода вновь закипит, слейте её. Это избавит вас от лишней пены. Снова залейте курицу горячей водой и варите на среднем огне, не забыв посолить по вкусу. Вот тут и наступает самый главный момент. Как только появляется пена, её надо тотчас снимать. И так всё время, пока пены не будет совсем. Утомительно, но нужно. На разговоры не отвлекаться. Ольга даже удаляла бумажной салфеткой накипь со стенок кастрюли. Тогда и получите «слезу».*

*Вынимаете курицу из кастрюли, чтобы отделить мясо от костей. В кастрюлю добавляете перец горошком, мелко нарезанный чеснок, порезанный сельдерей и морковь. Все это варится, пока вы занимаетесь мясом. Когда морковь сварится, ваш бульон готов. Добавьте в кастрюлю мясо. Теперь второй секрет. Опытные хозяйки его знают. Лапшу или вермишель к бульону надо варить отдельно. Сварив, промыть холодной водой и отдельно же хранить. Тогда у вас получится самый прозрачный и вкусный куриный бульон в мире.*

# СУП БЕДНЫХ ДЛЯ БОГАТЫХ

## Французский буйабес в горах Вермонта



Многие французские деликатесы, вроде улиток и лягушачьих лапок, произошли от бедности. На голодный желудок сгодится всё, что ползает и прыгает. Знаменитый рыбный суп буйабес того же разряда. Средиземноморские рыбаки, продав свою рыбу, остатки и побочный непродаваемый улов сваливали в котёл и варили, сдабривая тем, что было под рукой. Считается, что название этого супа произошло от провансальского «Quand  a bouille tu baisses» — «Когда кипит — уменьшай огонь». С буйабесом две беды. Первая — в наши

дни он очень дорог. Вторая — настоящий буйабес попробовать практически негде. Не вздумайте делать это в Париже. Однажды, не послушав жену, я заказал его в одном из шикарных на вид парижских рыбных ресторанов. Мне принесли несъедобную томатную бурду, в которой плавало нечто, похожее на хвостик пескарика.

Столицей буйабеса считается Марсель. Здесь его подают красиво: выкладывают на тарелку кусочки рыбы, пару мидий и заливают все это заранее приготовленным рыбным бульоном. Выглядит неплохо, но все равно не то. Любой ресторан старается сэкономить, а для настоящего буйабеса это не годится.

В городе Нью-Джерси, где я часто когда-то бывал, существовал французский ресторанчик Chez Madame Claude. По пятницам там подавали буйабес на парижский манер: только юшку без рыбы. Признаюсь, она была приготовлена правильно и стоила дорого. Однажды мы с хозяином этого ресторана Маттиасом проговорили о буйабесе битый час, сравнивая разные школы и рецепты.

Рецептов масса. Позвольте мне предложить свой, созревавший в течение многих лет постоянного совершенствования этого супа. Я его многократно готовил для разных компаний, включая писателей, художников и дипломатов. Буйабес неизменно вызывал похвалу гостей, но один комплимент для меня особенно ценен. Он был сделан по поводу буйабеса, приготовленного в самых неблагоприятных обстоятельствах.




***Норвичский университет***

Случилось это в Русской школе Норвичского университета в живописных горах американского штата Вермонт. В своё время я написал про эту легендарную Школу статью в нью-йоркском «Новом Журнале». И поскольку вероятность того, что она попадалась кому-то из моих теперешних читателей крайне мала, хочу поделиться своими воспоминаниями и на этих страницах.

Русская школа в американском штате Вермонт была основана в 1960 году преподавательницей языкового колледжа в Миддлбэри доктором Марианной Полторацкой. Я лично попал в Русскую школу летом 1979 года. Мы прибыли туда вместе с молодым писателем Сашей Соколовым, только что получившим известность благодаря своей первой книге «Школа для дураков».



***Геннадий Яковлевич и Вера Петровна Адреановы, постановщики Славянских фестивалей в Норвиче***

В своё время мне по политическим причинам не удалось закончить последний курс московского Института иностранных языков, а тут выпала возможность получить степень магистра изящных искусств в области русского языка с дипломом Норвича, старейшего американского военного университета.

Нас пригласили по рекомендации Геннадия Яковлевича Адреанова, профессора-русиста университета в Риджайне, столице канадской провинции Саскачеван. Я оказался в столице Саскачевана по распределению канадской иммиграционной службы в Вене, где у меня была остановка после эмиграции из СССР. Геннадий Яковлевич помог мне получить работу преподавателя русского языка — сначала в Университете Риджайны, а затем и в Русской школе Норвичского университета — в «Норвиче», как мы между собой называли это учебное заведение. Саша Соколов преподавал разговорный язык, а я — синтаксис студентам третьего курса в обмен на возможность учиться там же в аспирантуре.



***Новоиспечённый магистр, 1980***

Кому-то покажется странным, но это было именно так: кадеты университета получали по окончании диплом магистра в области науки, а аспиранты Русской школы — в области искусства. Мне выпала удача быть в Норвиче сначала аспирантом, а потом и преподавать там с небольшим перерывом в течение полутора десятков лет.

Русская школа пользовалась в университете полной автономией и к военному делу отношения не имела. В течение шести летних недель Норвич становился настоящим оазисом русской культуры на североамериканском континенте. Сюда съезжался цвет русской литературной и политической эмиграции. Начнём с того, что и среди преподавателей было немало легендарных личностей. Одни имена чего стоят: княгиня Екатерина Александровна Волконская, профессор Николай Всеволодович Первушин... Я их знал лично, потому остановлюсь на их биографиях немного подробнее.

Уроженка Санкт-Петербурга и бывшая сестра милосердия в Добровольческой армии Е. А. Волконская в 1924 году переехала с семьёй в США. Она училась в Колумбийском университете, а также на летних курсах в Сорбонне и получила магистерскую степень по французскому языку в колледже Миддлбери. Была приглашена в Корнельский университет и стала первой женщиной-преподавателем этого университета. В Норвиче она вела русскую фонетику вплоть до своего 90-летия, которое она отметила в 1985 году. Переехав в своё время на Толстовскую ферму в Валлей-Коттедж в штате Нью-Йорк, она помогала дочери великого писателя — Александре Львовне Толстой — редактировать текст воспоминаний «Из прошлого». Екатерина Александровна была в течение многих лет секретарём руководительницы знаменитого Толстовского фонда. Фонд помогал беженцам от коммунистических режимов, в том числе — из Советского Союза. Благодаря поддержке Фонда я прожил полтора года в Австрии, где проучился два семестра на факультете славистики Венского университета, а затем эмигрировал в Канаду.

В последние годы пребывания Волконской в Русской школе ей одной позволяли заезжать на собственной машине на кампус и оставлять там машину на ночь. Она водила машину до конца своих дней.

Нечаянно я был свидетелем её разговора с отцом преподавательницы грамматики Валерии Осиповны Филипп. Тот был в таком же почтенном возрасте, что и княгиня. Они вспоминали, как до революции оба жили на Моховой улице в Санкт-Петербурге. Друг друга не помнили, но описывали дома на этой улице и соседскую девочку, которая всегда ходила в матроске...

Екатерина Александровна Волконская скончалась в 1992 году под Нью-Йорком, не дожив трех лет до своего столетия.



***С почётным директором школы профессором Н.В. Первушиным, конец 1980-х***

В первые годы моего пребывания в Школе её директором был Николай Всеволодович Первушин, в 60-е и 70-е годы — профессор русского языка, истории и экономики в монреальском университете Макгилл и в Оттавском университете. Он был также председателем Русской академической группы в Монреале и одним из организаторов Международного общества по изучению творчества Достоевского.

У Первушина в жизни были очень интересные знакомства. Начнём с того, что его мать, Александра Андреевна Залежская, приходилась двоюродной сестрой Ленину. Благодаря этому родству Первушину удалось сначала избежать расстрела за свои контрреволюционные высказывания, а потом и вообще покинуть СССР. Будучи внучатым племянником вождя пролетариата, он виделся как с ним самим, так и с другими революционными деятелями того времени.

Как-то раз Первушин прочёл лекцию о своих встречах. Он рассказывал, как слышал Троцкого во время его выступления на московском почтамте, как был знаком с Каменевым, как ходил к брату Ленина Дмитрию Ульянову хлопотать о выездной визе...

В 1986 году, когда в Канаду впервые приехал Горбачёв, Первушин был его переводчиком. Надо упомянуть, что Первушин после войны переехал в США, где в течение 16 лет работал старшим переводчиком и преподавателем русского языка для дипломатов в ООН. По старой памяти ему, видимо, и поручили быть переводчиком Горбачёва.

Историк Юрий Фельштинский, занимавшийся в то время левыми эсерами и преподававший в Норвиче, был на той лекции Первушина. Он пустил по рядам шуточную записку: «Столько возможностей — и ни одного выстрела!»

Первушин вёл на аспирантском уровне курс русской истории. Урок начинался бесчеловечно рано — в восемь часов утра. Мы же были молоды, жили яркой студенческой жизнью с посиделками допоздна и ночными купаниями в пруду, где мы ныряли в воду с плавучего моста. Сосредоточиться на уроке в такую рань было трудно. Я задавал Николаю Всеволодовичу какой-нибудь вопрос из русской послереволюционной истории, и он отвечал на него как свидетель. Мы слушали, стараясь не клевать носом, хотя рассказывал он очень интересно. И ему было что вспомнить.

Профессор Первушин называл себя человеком Серебряного века, так как родился в 1899 году. В двадцать лет, в разгар Гражданской войны, он окончил юридический факультет Казанского университета, а в 1921 стал преподавать в Самарском университете. Уехав в 1923 году в Германию для изучения промышленности и для работы над диссертацией, он в СССР не вернулся. Сначала работал экономическим консультантом советских промышленных предприятий в Западной Европе, а в 1930 году стал политэмигрантом, поселился в Париже и начал читать лекции по русской истории и экономике. Интересы его были многосторонни, и история занимала среди них одно из первых мест.

Один из рассказов Первушина — о русском масонстве — сохранился у меня среди архивных аудиозаписей «Радио Канада», где я работал журналистом в русской редакции. Первушин встречался в эмиграции с известными общественными деятелями — Е. Д. Кусковой и С. Н. Прокоповичем. Они ему поведали, что в советском правительстве до сих пор были масоны. Известно об одном из них, бывшем министре Временного Правительства Н. В. Некрасове, который в двадцатые годы состоял членом правления Центросоюза РСФСР и СССР и преподавал в Московском университете. Затем он всё же отсидел срок в тюрьме, работая в Особом конструкторском бюро по проектированию Беломорканала, был досрочно освобождён и впоследствии даже награждён орденом Трудового Красного Знамени. Видимо, не без помощи «братьев». Однако, протекция оказалась недолговечной. В 1940 году Некрасов был обвинён в контрреволюционной деятельности и расстрелян. На предложение Первушина раскрыть имена других масонов в советском правительстве Кускова и Прокопович ответили отказом, который мотивировали тем, что они до сих пор связаны масонской клятвой.

В год своего 90-летия Первушин опубликовал книгу воспоминаний на английском языке «Между Лениным и Горбачёвым». В том же году вышла его книга «Страницы русской истории» на русском языке.

Н. В. Первушин скончался в Монреале в 1993 году. До конца жизни он, уже будучи почётным профессором Норвичского университета, всегда приезжал летом в Русскую школу.

В школе преподавала и ставила любительские спектакли Татьяна Алексеевна Родзянко, урождённая Лопухина. Ее часто навещал муж Олег Михайлович Родзянко, известный церковный деятель Русского Зарубежья, внук последнего председателя Государственной Думы М. В. Родзянко. Помимо американцев, в Русской школе учились дети эмигрантов, в том числе семинаристы из Свято-Троицкой семинарии в Джорданвилле. Один из них, о. Пётр Перекрёстов, потомок эмигрантов первой волны, сейчас ключарь Радосте-Скорбященского собора в Сан-Франциско. Поначалу мы с ним были очень дружны, но потом разошлись из-за разногласий в церковной политике. Он всегда был ярым противником Московской Патриархии, но потом резко изменил своё мнение и стал столь же ярым сторонником объединения Зарубежной церкви с Московской Патриархией. Деятельность о. Петра была замечена: я слышал, что по приглашению патриарха Алексия Второго он был на лечении в Москве, останавливался у него в Даниловом монастыре, а затем даже получил от президента Медведева российское гражданство.



***Леонид Денисович Ржевский с супругой Агнией Сергеевной***

В первый год пребывания в Норвиче я подружился со своей сокурсницей Марией Неклюдовой, дочерью о. Николая Неклюдова, священника из Новой Кубани в штате Нью-Джерси. Фамилию её родственника взял для героя своего романа «Воскресенье» Лев Толстой, изменив её на Нехлюдов.

Когда я ещё жил в Вене, первой эмигрантской книжкой, которая мне попалась в руки в Толстовском фонде, был роман Леонида Ржевского «Две строчки времени».

Книга мне понравилась. Я был рад познакомиться с автором лично в Норвиче, где Ржевский преподавал русскую литературу. В 50-е годы Леонид Денисович был главным редактором журнала «Грани»; в 70-х годах помогал Роману Гулю выпускать «Новый Журнал», знал лично И. А. Бунина, Б. К. Зайцева, А. М. Ремизова, М. А. Алданова, Г. В. Адамовича, Н. А. Тэффи, В. А. Маклакова. Может быть, такому корифею литературоведения, как Ефим Эткинд, позднее тоже преподававшему в школе, лекции Ржевского могли бы показаться ликбезом, но для американцев, только лишь начинавших своё знакомство с русской литературой, они были хороши. Я лично слушал их с удовольствием, как позже лекции Эткинда, уже на правах гостя.

После смерти Ржевского литературу аспирантам преподавал литературовед и лингвист Юрий Константинович Щеглов. Совместно с Александром Жолковским он занимался структурной поэтикой и разрабатывал так называемую «поэтику выразительности». В Норвиче ему пришлось читать аспирантам курс по русской литературе. Полагаю, что для Щеглова этот курс тоже был сродни ликбезу. Аспирантом было не до структурализма; за короткий период им надо было пройти весь курс русской литературы, причём на русском языке. В Школе практиковалось полное погружение в русский язык. При поступлении студенты давали клятву в «стенах» школы говорить только по-русски. Эта клятва нарушалась лишь первокурсниками.



***Групповой снимок преподавателей и аспирантов 13 мая 1975 года с Александром Солженицыным***

Навестил однажды Школу Александр Исаевич Солженицын. С его детьми здесь часто бывала его жена Наталья Дмитриевна и тёща Екатерина Фердинандовна, а двое сыновей — Ермолай и Степан — позднее даже в ней учились. Помню, во время одной из вечеринок у меня в комнате — а они случались довольно часто — Ермолай зашёл в гости, и я учил его танцевать танго. Его партнёршей

была аспирантка Ольга Исаева, ныне — писательница. Когда в школе учился Степан, у нас днём среди занятий в одно время было «окно», и мы вдвоём часто оказывались в кафе, чтобы посмотреть новости CNN. Тогда это был единственный круглосуточный новостной канал Америки.

Образование в Школе было многосторонним. Ради лишнего кредита я записался на курс музыкальной литературы, который вёл музыковед, преподаватель Оберлинского колледжа в штате Огайо Владимир Фрумкин. Он получил известность как исполнитель и популяризатор песен Булата Окуджавы ещё до того, как Булат стал широко известен в Северной Америке. Глава русской редакции «Радио Канада» Елена Георгиевна Кошиц-Лебедева, родившаяся в Югославии в семье русских эмигрантов, впервые услышала Окуджаву в исполнении Фрумкина. Она мне рассказывала, что была совершенно завороженa песнями Окуджавы и испытала некоторое разочарование, когда услышала их в авторском исполнении. Манера петь Володи Фрумкина ей нравилась больше. Бывает и такое.

На музыкальном курсе Фрумкина мы, в частности, проходили оперу «Леди Макбет Мценского уезда» Шостаковича. Я люблю классическую оперу, но далёк от современной. Володя так сумел её представить, что я по достоинству оценил это замечательное произведение.




***Наум Коржавин читает доклад на симпозиуме. Июнь 2000***

Отдельная глава — поэзия. Стихи постоянно звучали на кампусе. Следует начать с того, что своего рода «штатным» поэтом Норвича был Наум Моисеевич Коржавин, для друзей просто Эма, а для самых близких — Эмка. Мы его так любили, что в семье называли Эмочкой. Обиходные имена в Норвиче — статья особая. Легендарный поэт и диссидент, репрессированный ещё в 1947 году, он вёл кружок поэзии, а также непрерывный курс политологии во всех компаниях, где обсуждались судьбы России.

Коржавин всегда оставался русским патриотом, что называется, до боли. Как-то я позвонил ему и спросил, как он себя чувствует. «Когда России хорошо, я чувствую себя хорошо, а сейчас России плохо. Соответственно чувствую себя плохо и я», — был ответ. Выступления Коржавина иногда заканчивались просьбой аудитории прочитать его известное стихотворение «Нельзя в России никого будить». Когда он доходил до слов: «Какая сука разбудила Ленина? Кому мешало, что ребёнок спит?» — зал неизменно взрывался хохотом, хотя большинству это стихотворение было давно знакомо. У меня же в голове из коржавинского чаще звучит другое:

«Можем строчки нанизывать
Посложнее, попроще,
Но никто нас не вызовет
На Сенатскую площадь...»

Сенатская площадь здесь — это как глоток свободы, и зависть к тем, кто не побоялся пожертвовать ради этого единственного глотка свой жизнью. Стихотворение так и называется: «Зависть». Реальность всех революций другая. «Ах, декабристы!.. Не будите Герцена!..» Зная всё, что произошло с Россией впоследствии и чем кончаются все революции, я поймал себя на мысли, что если бы я оказался на Сенатской площади, то стоял бы рядом с генералом Милорадовичем, а не с Каховским. Позвонил Науму Моисеевичу, спросил и его, с кем бы он сейчас был на Сенатской площади. После некоторой паузы Коржавин ответил: «С Милорадовичем». Как всегда, мы с Эмой оказались единомысленны.

Помню, как-то я привёз в Вермонт в гости историка Генриха Зиновьевича Иоффе. Ещё в СССР он первым написал правдивую книгу об убийстве царской семьи, а затем — и ряд книг о Белом движении. Мы долго беседовали с Коржавиным, сидя на пригорке перед столовой. Потом, уже в Монреале, вспоминали эту беседу. «А ты помнишь, какой комплимент тебе сделал Коржавин?», — спросил Генрих Иоффе. Я не помнил. А он с этакой теплотой сказал: «Женька, люблю тебя, суку!» В самом деле, получается комплимент.

В Русской школе преподавал поэт Лев Лосев, а в гости и на разного рода семинары приезжали и другие поэты, включая Игоря Чиннова, Кому Иванова, Юрия Кублановского, Анатолия Наймана и Юнну Мориц. Всех перечислить трудно, но до сих пор помню чтение стихов известным эмигрантским поэтом Иваном Елагиным. Чистая поэзия, прекрасное исполнение. Каждое лето в Норвиче проходил поэтический вечер. На него съезжались известные поэты, но могли выступать и дилетанты. С одним из таких — преподавателем

школы Владимиром Эпштейном — случился курьёз. Видимо, был поэтический конкурс, так как за столом президиума сидели мэтры, в том числе Лев Лосев и, если не ошибаюсь, Ефим Эткинд. Когда Володя Эпштейн дошёл до строк: «...мать моя еврейка была мне душегрейкой», в президиуме едва сдерживали улыбки, а когда он громко воскликнул: «Мать мою? — Мать твою!» — все в зале, включая президиум, грохнули дружным хохотом. Едва успокоившись, автору дали дочитать его стихотворение до конца. Володя Эпштейн был славный малый, но как бы не от мира сего. К примеру, объясняя условные предложения, он легко мог привести такой пример: «Если в доме залает собака, то по полю пойдёт паровоз». Когда я ему заметил, что подобное предложение не имеет смысла, то услышал в ответ: «Женечка, но зато как интересно!» Смешное случалось нередко. Одно лето в Норвиче провела поэтесса из Израиля Рина Левинзон. Она заметила уже упомянутому мной Юрию Фельштинскому, что тот никогда не остаётся на её стихи. Тот обещал в следующий раз непременно это исправить. К несчастью, когда на следующем поэтическом вечере дошла очередь до чтения Рины, Юрию надо было срочно уйти. Сидел он у двери в деревянном кресле. Когда он оперся на ручки кресла, чтобы встать и тихо выйти, кресло с грохотом разлетелось по полу. Взгляды всех присутствовавших устремились на звук в тот самый момент, когда Юра стремительно ускользал из зала. Своей вины перед Риной Левинзон он так и не искупил.



***С Бахытом Кенжеевым. Середина 1980-х***

Норвич стал первой площадкой для публичного выступления за границей поэта Бахыта Кенжеева. Это было в самом начале его эмиграции. Бахыт только что опубликовался в «Континенте», но в Норвиче его ещё не знали. Да и имя звучало необычно. Это сейчас все привыкли, что некоторые лучшие представители русского поэтического цеха носят нерусские имена Бахыт Кенжеев, Тимур Кибиров... Тогда все было иначе. О приезде Бахыта в Норвич тогдашняя жена Юры Фельштинского Аня Гейфман, ныне тоже исто-

рик, сообщила мне так: «Тебя тут какой-то Мухтар искал...» А потом было чтение стихов, и оно прошло очень успешно. Не могу не упомянуть о ещё одном забавном эпизоде, связанном с Кенжеевым. На чтении присутствовал довольно известный публицист второй волны эмиграции Рюрик Дудин. Несмотря на то, что он печатался в «Новом русском слове», газете с большой еврейской составляющей, Рюрика можно было заподозрить в антисемитизме: он все время интересовался тем, кто полный еврей, кто наполовину, кто на четвертушку... Выйдя из зала после выступления Бахыта, Рюрик был потрясён: «Какой интересный поэт, какие хорошие стихи!» — И сразу после этого: «А кто Бахыт по национальности?» Я ответил, что мать у него русская, и только собирался продолжить, что отец — казах, как Рюрик меня перебил: «Все ясно, бухарский еврей!» Мы долго со смехом вспоминали этот эпизод, и иногда в дружеских спорах я подтрунивал над своим другом: «Бахытик, тебе как бухарскому еврею, должно быть известно...»

Тогдашняя жена Бахыта Лаура Бераха, профессор университета Макгилл в Монреале, тоже преподавала в Норвиче. Мы её звали Лорой. По словам Бахыта, она оказала русской литературе «плохую» услугу: ещё в советские времена по просьбе издательства «Правда» перевела на английский «Что делать?» Чернышевского, — да так, что это стало можно читать... Не знаю, как насчёт перевода, но русский она знала блестяще. К каждому, даже самому простому уроку с второкурсниками, она готовилась часами. Непонятно, почему. У меня как-то возникли сложности с объяснением студентам глаголов совершенного и несовершенного вида. Спросил Лору. Она мне за несколько секунд так грамотно все объяснила, что я внутренне устыдился: стало очевидным, что Лора знает русскую грамматику лучше меня.

О преподавателях и аспирантах Русской школы, урождённых американцах и канадцах, — разговор особый. Древнерусский язык у нас преподавала Дебби Герретсон из Дартмутского колледжа, одного из старейших университетов США. Он входит в элитную Лигу плюща, ассоциацию восьми лучших университетов северо-востока США. Эту дисциплину можно назвать высшей математикой в лингвистике. Как древнерусский с его сложными языковыми законами и временными формами могла освоить американка — уму непостижимо. Экзамен по древнерусскому был единственным экзаменом, которого я по-настоящему боялся. До сих пор не понимаю, как мне удалось его сдать. Зато я провалил другой.

Дебби увлекалась верховой ездой, и я как-то предложил ей покататься вместе. На мою беду, в этой школе верховой езды был принят американский

стиль, а я знал только английский: когда всадник, опираясь на стремена, в любой момент езды контролирует движения лошади шенкелями и коротким поводом. Здесь же седло было другое, стиля вестерн; стремена опущены, повод удлинён, и надо было балансировать на этом седле. Когда-то, будучи в гостях у своей крестной матери в русской деревне, я катался на лошади совсем без седла, в охлюпку, и сильно натёр ноги. Но даже этот опыт не пригодился. Лошади моя езда не понравилась, и в один прекрасный момент она меня скинула, ускакав в конюшню. Я поплёлся следом. Больше мы с Дэбби верхом не катались.



***Натан на слёте в Норвиче, 2015***

Дебби Герретсон была педагогом Натана Лонгана, еще одного удивительного американца, в совершенстве освоившего русский язык. Он не только преподавал его на первом курсе, но и придумал собственную уникальную методику обучения иностранцев русскому языку. Между прочим, о Натане упоминает Василий Аксёнов в своей книге «В поисках грустного бэби», где он, среди прочего, пишет о Русской школе. Натан потом принял православие и воцерковил жену Милу. Блестящее знание русского языка сослужило ему, однако, плохую службу в России. Однажды его там избили, не поверив, что он американец.

Некоторые аспиранты-американцы в Русской школе обрусели в буквальном смысле этого слова. Один из таких – Дэвид Монтгомери из Калифорнии. Как-то мы с ним пригласили девушек на шампанское. Девушки шампанское выпили, закусили конфетками, а часов в десять вечера все, как одна, встали и ушли, сославшись на то, что на другой день занятия. Дэвид пригорюнился и молвил: «Нет, Женя, эти американцы совершенно безнадёжны!» Впоследствии он нашёл себе русскую жену, но, как оказалось, не совсем ту, о которой мечтал.

А ещё помню купание в водопаде со своей студенткой Дженнифер Купер. В Норвиче всем давали русские имена, и Дженнифер звали Женей. Когда на тропинке к водопаду появилась группа местных жителей, Женя разочарованно произнесла: «Ну вот, иностранцы идут...»

Вся организация работы Школы лежала на координаторах. В первые годы моего пребывания в Школе эту должность занимал Нед Квигли. Он был,

как говорится, душой Школы; неплохо освоил русский язык и даже участвовал в самодеятельности. В последний период существования Школы перед её закрытием координатором была Рошель Рутчайлд; это уже при ней в Норвич приехали в качестве гостей Булат Окуджава и Фазиль Искандер. До этого каждое лето в Вермонт приезжал Василий Аксёнов, а ещё раньше здесь появился Юз Алешковский. Его жена Ира преподавала в Миддлбери, но они часто навещали Норвич. По возможности мы собирались на пикники. Один такой пикник состоялся с приехавшим в гости югославским диссидентом Михайло Михайловым. Он был потомком русских эмигрантов и хорошо говорил по-русски. В нашей компании Михайлов оказался единственным социалистом, все остальные считали себя правыми. Помню, как Юз, поднимая стопку, хитро на него посмотрел и молвил: «Ну что, сука, печатаешься у левых, а пьёшь с правыми!»

Собирались мы не в самом Норвиче, где было слишком много народу, а в уединённых местах поблизости. С Василием Аксёновым и его женой Майей я подружился у Саши Соколова. Саша тогда писал свою «Палисандрию» и несколько лет прожил в Вермонте, в долине Шугарбуш, через перевал от Норсфилда, где находился Норвичский университет. Приезжая в Вермонт на лето, Аксёнов снимал жилье в той же долине. Сколько вечеров провели мы вместе в дружеских беседах!

Аксёнова я проходил ещё в школе и поначалу робел. «Василий Павлович, Василий Павлович...» «Да брось ты, — сказал как-то Аксёнов, — давай просто Вася...» Во время одной из таких посиделок к вечеру похолодало, и мы стали перебираться с веранды в гостиную. Кто-то закрыл стеклянную дверь на веранду, и я, не заметив этого, сходу врубился в неё всем телом. Двойная дверь осыпалась на меня стеклянным дождём. Я отделался единственным маленьким порезом. Вася благородно отказался взять с меня деньги. Но позже, когда я собирался к нему в гости в Вашингтон, все же шутливо прошёлся на мой счёт: «Приезжай, приезжай, я тут как раз себе новую стеклянную дверь поставил...»

Подобное сближение произошло затем с Фазилем и Булатом. Помню первую встречу Булата со студентами. Представить его поручили мне. Это было сложно, так как далеко не все студенты имели о нём представление, и передать им те чувства, которые у нас вызывали его песни, было невозможно. К тому же, на этой встрече он не пел. В зале набралось человек сорок — студентов и преподавателей. Я рассказал о том, что значила его чистая чувственная лирика для московской интеллигенции и как она отличалась от советских

песен, звучавших из каждого угла; о том, что услышать их можно было только в подпольных записях, и их знали многие, хотя они не продавались. Когда я остановился на том, что песни Булата понимают многие иностранцы, даже не знающие русского языка, и привёл в пример свою коллегу из немецкой секции «Радио Канада» Магги Акерблом — а она с первой же песни буквально влюбилась в его исполнение — бывшие на этой встрече преподаватели стали меня перебивать и рассказывать о своих иностранных знакомых, тоже очарованных Окуджавой. Все происходившее стало напоминать панегирик. Я взглянул на Булата. У него было выражение человека, страдающего от зубной боли. Ему было явно не по себе. Булат махнул рукой: «Слушайте, довольно, сколько можно...»

Несмотря на разницу в возрасте и в жизненном опыте, между нами возникла дружеская привязанность. Жена Булата, Ольга, держалась несколько отстранённо, а жена Фазиля — Тоня, как и жена Аксенова — Майя, были просто душой всякой компании. Тоня — настолько обаятельная женщина, что я называл её не иначе, как Тонечка. Гости Норвича были «безлошадны», а их жены старались использовать каждую возможность, чтобы поехать на какой-нибудь блошиный рынок. Не за тряпками, а за чем-нибудь интересным в качестве сувенира из Вермонта. Ольга Окуджава искала мышей всех возможных видов: она собирала экспонаты для своего мышиного музея. Добровольцы, располагавшие временем и машиной, возили Тоню и Ольгу по окрестным городкам. Писатели занимались своими делами, а иногда участвовали в моих уроках.

Когда Булат и Фазиль во второй — и в последний — раз приехали в Норвич, и во время очередной посиделки я рассказывал, как впервые после отъезда из России прибыл в Москву 19 августа 1991 года и провёл первую ночь у баррикад Белого дома, Булат как-то обыденно сказал: «А чего не зашёл?» Это он мог так написать в своей песне: «Зайду к Белле в кабинет, загляну к Фазилю»... Я же поступать подобным образом считал для себя нескромным. При этом я никогда не стремился в «звёздные компании», все выходило само собой.

Одно интересное знакомство я упустил, — правда, не по своей вине. За пару лет до этого в Норвиче гостил мягко выдворенный из СССР писатель Виктор Некрасов. Его слабость к алкоголю ни для кого секретом не была. В моей же комнате часто устраивались вечеринки. Зная это, ко мне подошла Валерия Осиповна Филипп, тогда уже ставшая директором школы, и взяла с меня клятвенное обещание с Виктором Некрасовым не пить. Поскольку я понимал, что сразу же после того, как буду ему представлен, он скажет «пойдём,

выпьем», я обходил его за километр. Теперь жалею, что дал слово. Выпить ему было с кем и без меня, а я был лишён общения с ним. Оттого и не могу назвать Виктора Некрасова «Викой», как это делали все, кто с ним выпивал.

В 1992 году, в год последнего пребывания Булата и Фазиля в Норвиче веселья уже было меньше. Александр Зиновьев ещё не произнёс свою знаменитую фразу: «Целились в коммунизм, а попали в Россию», но она уже витала в воздухе.



***У Глеба Глинки. Слева направо: Ольга Окуджава, Тоня Искандер, Лиза и Глеб Глинка, Наум Коржавин, Сергей Коковкин, Фазиль и Булат***

Однажды мы собрались у адвоката Глеба Глинки, который жил неподалёку в городке Кэбот. У него был замечательный дом с огромным лесным участком, где практически всегда летом и осенью можно было найти грибы. Я этой возможностью нещадно пользовался, изучив все грибные места. Будучи сыном известного поэта второй волны эмиграции, которого тоже звали Глебом, Глеб Глебыч часто навещал Норвич и предлагал нам собраться у него дома. Это было одно из таких собраний. Происходившее на родине никому не нравилось. Помню, я как-то произнёс белогвардейский тост: «За единую и неделимую Россию!» Выпили все, а Булат затем сказал: «Вот повалили ограду стойла, и

мы рванулись — кто куда, в разные стороны. Потом замедлим шаг, остановимся, пощиплем травку, развернёмся и тихо поплетёмся назад»...

Впоследствии Глеб Глинка, который входил в десятку лучших адвокатов Америки по банкротству, получил приглашение преподавать юриспруденцию в МГИМО, да так и остался в Москве, где продолжает заниматься адвокатской практикой, но теперь уже по уголовным делам.

Его жена — та самая знаменитая доктор Лиза, которая помимо прочей благотворительной деятельности так много сделала для спасения больных детей Донбасса. А в тот день мы с ней хлопотали на кухне, угощая гостей. 25 декабря 2016 года Лиза погибла в авиакатастрофе самолёта Ту-154, направлявшегося в Сирию. Лиза везла медикаменты для одной сирийской больницы...



***С Лизой Глинка в её фонде Справедливая помощь. Сентябрь, 2015***

В связи с эпизодом обеда у Глеба Глинки стоит вспомнить другую беседу, состоявшуюся двумя годами ранее. Сидели тесной компанией с Аксёновым, Окуджавой, Искандером и Коржавиным. Зашёл разговор о том, что американцы пригласили к себе группу писателей так называемого патриотического направления во главе со Станиславом Куняевым и оплатили их приезд. Многие из этой группы симпатизировали коммунистам. Позднее, во время августовского путча Куняев открыто поддержал ГКЧП. Окуджава и Коржавин удивлялись и даже возмущались, как таких людей могли пригласить в Америку. Но в их числе был и замечательный писатель Леонид Бородин, десять лет отсидевший в тюрьме за антисоветскую деятельность. Его книгу «Год чуда и печали» я дал прочесть своим ученикам в русской школе в Монреале. Они помнят её до сих пор.

«Почему демократов можно приглашать, а почвенников — нет?», — в свою очередь возмутился я. «А потому что это делается за счёт американских налогоплательщиков», — ответил Коржавин. «Ну, Эма, ты в американскую казну не так много налогов заплатил, — возразил я. «А откуда американцы вообще взяли эти имена?» — поинтересовался Булат. «А это я составил список послу Мэтлоку», — ответил Аксёнов. Надо сказать, что в тот период Аксенова

в шутку называли «послом русской эмиграции в Вашингтоне». Он, к примеру, передал президенту Рейгану перевод шуточного стихотворения Александра Сопровского «Ода на взятие Сент-Джорджеса». Она была написана Сопровским после вторжения американцев на Гренаду в 1983 году.

После завершения того вечера я пошёл провожать Аксёнова до машины, и вдруг он наизусть прочёл какое-то очень хорошее и совершенно не известное мне стихотворение. «Чьё это?» — спросил я. — «Стасика Куняева...»

Будучи благодарным судьбе за множество интересных встреч в моей жизни, я особо отмечаю счастье быть знакомым с Булатом Окуджавой. В шестнадцать лет моим кумиром был Высоцкий, — я даже пытался петь под гитару его песни. Могу себе представить, какой это был ужас, и как должна была страдать мама!

Когда я в первый раз услышал Окуджаву на принесённой кем-то магнитофонной бобине, среди бардов он сразу же занял для меня первое место. Потом я пошёл в библиотеку и взял сборник его стихотворений. Одно из них помню до сих пор:

«Москва все строится, торопится.
И, выкатив свои глаза,
Трамваи красные сторонятся,
Как лошади, когда — гроза.
Они сдают свой мир без жалобы»...

Булат удивился, когда я ему прочёл его наизусть от начала до конца. Стихотворение близко мне тем, что оно посвящено моей любимой старой Москве, уже тогда исчезавшей с лица планеты. Очень жаль, что в какой-то момент Булат перестал писать песни.

После того вечера с тостом за Россию мы возвращались на кампус в Норвич. Я вёл машину, Булат сидел на заднем сидении и вдруг стал напевать какую-то песню. Чисто булатовская мелодия, слова о ручейке, о перекатывающихся в нем камешках... Когда он замолк, я заметил, что не слышал такой песни. «Да, это я просто так», — ответил Булат. Эта песня так и не родилась. По его собственным словам, последняя песня, которую он написал, была о перестройке:

«А если все не так, а все, как прежде будет,
Пусть Бог меня простит, пусть сын меня осудит,
Что зря я распахнул напрасные крыла...
Что ж делать? Надежда была».

Последнее моё общение с Булатом было по телефону в связи с одной семейной историей, которая могла закончиться трагически. Моя жена Ольга, возвращаясь ночью в буран из Нью-Йорка, под Монреалем попала в аварию. Машину вынесло на встречную полосу несмотря на то, что это был полноприводной джип «Toyota Four Runner». Произошло столкновение со встречным автомобилем. «Тойоты» мы лишились, но Ольга и все пассажиры другой машины чудом отделались ссадинами. Я привёз жену домой, мы открыли шампанское и поставили песни Окуджавы. Так и слушали их одну за другой всю оставшуюся ночь до утра. Затем я ему позвонил в Москву, рассказал всю историю и поблагодарил за песни. «Да, такой благодарности я ещё не получал», — сказал Булат.



***Историческая фотография. Слева направо: жена Коржавина Люба Мандель, Эма Коржавин, публицист Михаил Назаров, Фазиль Искандер, Булат Окуджава, Василий Аксёнов, автор. С правой стороны за женой Аксенова Майей видна половина лица Тони Искандер, а над очками Майи – блондинистые волосы жены Окудажавы Ольги. С нами был ещё славист Константин Кустанович, но на фото его нет, поскольку он фотографировал нас моим фотоаппаратом. Провинциальный парк Эллис. 1990***

С грустью смотрю я на редкий общий снимок, снятый на пикнике в парке «Эллис» близ Норвича. Там за одним столом сидят Коржавин, Аксёнов, Окуджава, Искандер – все с жёнами, публицист Михаил Назаров... Некоторых уже нет с нами. У меня остались их книги с дарственными надписями. Когда в 1995 году я был в Москве и оказался на даче у драматургов Сергея Коковкина и Ани Родионовой, я вновь встретился с Фазилем и Тоней. Вспоминали старые времена, Фазиль подарил мне свою книжку «Большой день большого дома» и надписал: «Дорогим Оле и Жене – через моря, через поля – с любовью». Сергей мне потом сказал, что это очень редкая книга – последнее абхазское издание, датированное 1986 годом.

Семья Коковкиных была тесно связана с Норвичем. Драматург Сергей Коковкин ставил спектакли, Аня Родионова руководила детским садом, куда на время занятий отправляли своих детей преподаватели. Как и её муж Сергей Коковкин, Аня – драматург, а впервые прославилась своей ролью в фильме «Дикая собака Динго или повесть о первой любви». Она играла Женю Белякову – девочку с длинными ресницами.



***Вероника и Юрий Штейны с дочерью Лилей и внучками***

Душой Русской школы была Вероника Штейн. Главным достоинством Норвича была его доброжелательная атмосфера и возможность постоянного общения с преподавателями. Все жили на одном кампусе. Создавали такую атмосферу люди, вроде Вероники Штейн. С дочерью Вероники Лилей мы вместе заканчивали аспирантуру и участвовали в бурной культурной жизни школы.

Достопримечательностью школы для местных жителей стал ежегодный Славянский фестиваль, где студенты, аспиранты и преподаватели выступали с самодеятельностью.



***Русский танец с Любой Афанасенко на Славянском фестивале***

Много чего интересного затевалось в Норвиче. Лично я, к примеру, придумал курсы танго и вальса. Сразу же набилось два десятка девушек и только несколько молодых людей. Кое-как разобрались, а потом устроили вечер танго с шампанским. Это было до того, как в университете ввели сухой закон. Много лет спустя один мой приятель встретил бывшую студентку Норвича и сказал ей, что знает меня. Она сразу вспомнила, как я учил её танцевать танго. Вот так: учил, казалось, главным образом, русскому языку, а запомнилось — танго. Может быть, так и должно быть.

Без участия Лили не обходились какие-либо значимые мероприятия в нашей школе, в том числе и кулинарные. Понятно, что когда я вознамерился приготовить в Норвиче буйабес, Лиля была приглашена на дегустацию.

Пришла она не одна, а со своим приятелем Жаном-Франсуа Колосимо. Мы его звали просто Жаном. Это был чрезвычайно интересный человек. Француз, принявший православие, он получил магистерскую степень в области философии в Сорбонне, затем провёл 8 месяцев на Афоне, один год в монастыре Св.Екатерины на Синае, учился на богословском факультете в Салониках, после чего продолжил обучение в Свято-Владимирской семинарии под Нью-Йорком и даже намеревался принять постриг. Лиля была вхожа в круги Православной церкви в Америке, где её крестил известный религиозный деятель Русского зарубежья о. Александр Шмеман. В семинарии она познакомилась с Жаном. Помимо всех своих прочих достоинств, Жан был редким гурманом и знатоком французской кухни, чему я был сам свидетелем, оказавшись у него в гостях в Париже много лет спустя.



Для своего буйабеса я привёз из Монреаля не только набор нужных продуктов, но даже большую кастрюлю. Буйабес никогда не бывает одинакового вкуса из-за разного набора рыб. Я немного переживал, так как условия для готовки были примитивными. Но произошло чудо: буйабес оказался великолепным. Тут я и получил высший комплимент от Жана. Он сказал, что это лучший буйабес, который он когда-либо ел в жизни. Это было искренне, так как Жан его снова вспомнил, когда несколько лет тому назад я был в Париже, и мы говорили с ним по телефону.

Стать монахом Жану было не суждено. Его знакомство с Лилей закончилось браком. Жан стал известным политологом, пишет книги по геополитике. Его постоянно приглашают с комментариями на французское телевидение, где представляют как издателя и историка религии.

***Лиля и Жан в день свадьбы, 1988***




***Жан на экране французского телевидения***

Кроме того, он возглавляет крупнейшее католическое издательство Франции Le Cerf. С удовольствием делюсь рецептом буйабеса, который столь высоко оценил Жан Колосимо.

## РЕЦЕПТ

*Ингредиенты для супа на 8 персон:*
*— 4-5 морских рыб разного сорта,*
*— мидии, 20 штук,*
*— ракушки клеммы среднего размера, 20 штук,*
*— морские гребешки среднего размера, 20 штук,*
*— креветки среднего размера, 20 штук,*
*— лук-порей, 2 тонко нарезанных стебля*
*— фенхель, одна головка*
*— лук репчатый, одна луковица среднего размера,*
*— помидоры среднего размера, 2 штуки,*
*— картофель среднего размера, нарезанный кубиками, 2 штуки,*
*— пучок петрушки, нарезанный,*
*— чабер, 20 г,*

*— шафран, 5 г,*
*— чеснок, 4 мелко нарезанных зубчика,*
*— соль, перец по вкусу,*
*— оливковое масло,*
*— рыбный бульон, 1 л,*
*— белое сухое вино 250 мл,*
*— бренди, 100 мл.*

*Предлагаю пойти по стопам марсельских рыбаков, памятуя, что в буйабес в первую очередь идут рыбные отходы и рыба, которую в средние века не подавали на стол маркизов и баронов. Рыбу стоит приобретать в хороших рыбных лавках, где вам её почистят, сохранив все головы, хвосты и хребты для бульона. Подойдут следующие сорта рыбы, годные для буйабеса: рыба-монах, скат, морской окунь, дорада. Четырёх сортов рыбы вполне достаточно. Причём, первые три из тех, что я назвал — рыбы плотные, в кастрюле не разварятся и будут видны в тарелке. В буйабес также идут дары моря вроде мидий, морских гребешков, других двухстворчатых моллюсков и креветок. В классический буйабес кладутся нечищеные креветки, но вряд ли кто захочет заставить гостей орудовать руками в тарелке. Так что лучше креветки почистить, оставив немного панциря лишь у хвоста. Можно добавить в суп и щупальца кальмара. Они дадут мало вкуса, но напомнят об истории этого блюда, когда в котёл бросалось всё, что не продавалось. А розовые ломтики дорады в тарелке, напротив, придадут вашему супу благородный характер. Захотите королевский буйабес — бросьте в кастрюлю омара. Как-то раз меня навестили в Монреале Пётр Вайль и Алекандр Генис, авторы замечательной книжки «Русская кухня в изгнании». Они усомнились, что омар даёт что-либо для вкуса буйабеса. Я их разуверил. Хвост омара, возможно, ничего не даёт, но голова добавляет приятный оттенок вкусу юшки. Надо учесть, что омар варится дольше рыбы, около 20 минут. Потом его, перед тем как разложить по тарелкам, надо разрезать на куски, удалив желудок, нитку пищевода вдоль спины и расколов клешни. С омаром участникам застолья придётся немного повозиться. Подавая буйабес, я всегда ставлю на стол отдельную пустую миску для отходов.*

*У французских рыбаков не было кухонных весов и мерок. Все делалось на глаз с использованием разной рыбы. Оттого буйабес никогда не бывает одного вкуса. Итак, приступаем. В трех литрах воды отварите*

*все головы, плавники и прочее. Процедите и слейте отвар. В большую кастрюлю налейте светлого оливкового масла. Прямо в кастрюле надо последовательно пожарить до чуть золотистого цвета тонко нарезанный лук-порей, одну луковицу, одну головку фенхеля. Добавляем несколько зубчиков порезанного чеснока.*

*Заливаем все это вашей юшкой и добавляем полбутылки сухого белого вина. Вино должно быть качественным. Высыпьте в кастрюлю несколько щепоток садового чабера. После этого добавьте пару нарезанных помидоров. Помидоры должны убрать сероватый цвет супа, но не сделать его слишком кислым. Так что в меру. Если не собираетесь замораживать остатки буйабеса, можете нарезать пару небольших картофелин. Помним, что изначально в буйабесе не было ни томатов, ни картофеля. В Европе их просто не существовало. Посолите морской солью по вкусу. Добавьте в бульон шафран, лучше настоящий, испанский. Шафран обогатит буйабес вкусом и цветом.*

*Теперь осталось отправить в кастрюлю рыбу и дары моря, начиная с тех, что варятся дольше, вроде рыбы-монаха. Если у вас есть гребешки — их кладут в последнюю очередь. Подождав несколько минут, бросьте горсть нарезанной петрушки и выключайте плиту, закрыв кастрюлю крышкой. Мой приятель Маттиас добавлял в бульон анисовую настойку Перно. Но мы уже использовали фенхель, и больше аниса нам не надо. Не будем превращать наш суп в пастис. Перед самой подачей мы оттеним его вкус с помощью бренди или кальвадоса. Не пожалейте полчашки.*

*Французы при подаче буйабеса обычно кладут в тарелку сухарик с руем. Руй сделать просто. Смешайте в миксере оливковое масло с тремя дольками порезанного или выжатого чеснока, шестью каплями тобаско и с шафраном. Слегка посолите и поперчите. Нарежьте кружочками французский багет, подзолотите его в печке и, смазав руем, положите в тарелку поверх уже налитого буйабеса.*

Ждите аплодисментов гостей!

# ЛЕЩИК И ЛИНЕК

## Волжская уха от Саши Соколова



Всякий кулинарный рецепт имеет свою предысторию. Иногда даже литературную. Весной 1975 года в мою московскую квартиру в Банном переулке и в мою жизнь впервые вошёл Саша Соколов, тогда ещё будущий писатель. До этого мы виделись лишь однажды, посещая выставки авангардного искусства непризнанных официальными структурами художников. Незадолго до этого дворники в погонах с помощью гусеничной техники разогнали выставку этих художников на опушке Битцевского лесопарка в Беляеве. Выставка вошла в историю под названием «Бульдозерной». Заартачившиеся художники устроили

просмотр своих работ на частных квартирах. Заинтересованные лица получили адреса, и я пригласил на выставку австрийку Йоханну Штайндл. Она преподавала по контракту разговорный немецкий в инъязе, где я тогда ещё учился, вернее, доучивался, ожидая неизбежного исключения за инакомыслие. Из нескольких приглашённых мной преподавателей либерального толка совершить пробег по подпольным выставкам осмелилась только Йоханна. Она появилась в сопровождении молодого человека, чем-то напоминавшего одинокого поджарого волка. Это был никому ещё пока неизвестный Саша Соколов.

Некоторое время спустя после нашего похода по выставкам Саша неожиданно появился в моей квартире с сообщением, что Йоханну, выехавшую на короткое время в Австрию, назад в Москву не пускают. Образ одинокого волка обрёл реальные черты. Саша, женившийся к тому времени на Йоханне, вознамерился выпить австрийского пива Gösser непосредственно на родине этого напитка. Это естественное желание вызвало полное непонимание со стороны его родителей. Его отец, кадровый разведчик Всеволод Соколов, был в своё время резидентом ГРУ в Канаде. Когда шифровальщик советского посольства в Оттаве Игорь Гузенко совершил свой знаменитый побег на Запад, прихватив с собой сотню сверхсекретных документов, разведчику Соколову пришлось срочно эвакуироваться. Семья возвращалась на родину через Ванкувер, и в памяти трёхлетнего Саши на всю жизнь сохранились силуэты гор Британской Колумбии, постепенно таявшие вдали за кормой парохода...




***Саша и Йоханна, 1975***

Путь к заветному пейзажу лежал через Австрию, где Саша, уроженец Канады, по тогдашним законам имел право получить канадский паспорт. Впоследствии так оно и произошло, но тогда всё выглядело мрачно. Отец Саши, использовав свои старые связи в КГБ, попытался опередить судьбу и разбить союз Саши и Йоханны.

Ей просто аннулировали въездную визу. Но не на ту напали. Йоханна ударила во все колокола. Чуть ли не в тот же вечер об этой истории затрубили на весь мир западные голоса. Саша со своей стороны подал заявление на выезд к своей жене в Австрию.

Как выяснилось, жить Саше было тогда, по существу, негде, и я предложил ему политическое убежище у себя на подмосковной даче в посёлке Трубачеевка близ станции «Здравница» по Белорусской ветке железной дороги. Несмотря на всю сумбурность нашей ситуации и на то, что я вскоре был исключён из института и подал заявление на выезд из Союза с непонятным исходом задуманного, это было по-своему прекрасное время.




*На даче в Трубачеевке, лето 1975*



*С Хильдой, 1975*

Вставали мы поздно, завтракали малиной со сливками из козьего молока, читали оставленные Йоханной номера Herald Tribune, бродили по лесу или катались на велосипедах в сопровождении моей собаки, эрделя Хильды, а в некий час пополудни доставали из прохладного пруда отправленную туда загодя поллитровку, что-то стряпали, и, начиная наши посиделки во время, которое римляне называли порой между собакой и волком — inter canem et lupum, когда в сумерках отличить одну от другого было сложно, зачастую завершали их под утро, в пору уже между волком и собакой, в сумерках предрассветных. Вместе с Хильдой так мы и коротали ночь, и я порой сидел меж ними, Хильдой и Сашей, и выходило, как в будущих стихах Саши из одноименной книги:

Между собакой и волком —
Время для частных бесед:
Пусть незатейлив обед, всё вы обсудите толком
Вместе с собакой и волком.

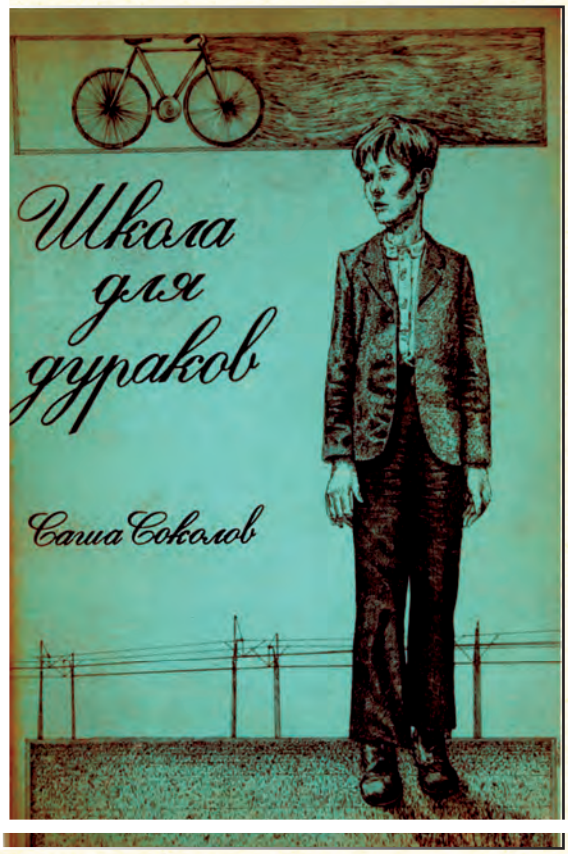
Десяток лет спустя в Вермонте австрийку Йоханну сменила американка Карин, а Хильду — другой эрдель, тоже сука по кличке Лахудра, и в этот период жизни между двумя собаками — inter Hildae et Lahudrae — Саша написал ещё два романа: уже упомянутый «Между собакой и волком» и «Палисандрия».



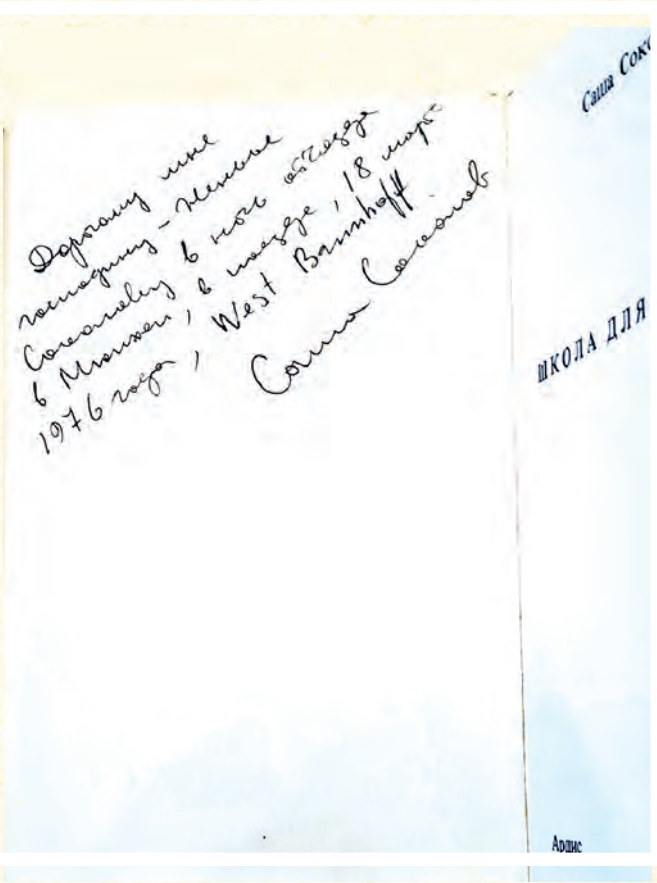
***Лахудра со своей хозяйкой Карин Лундл во время визита в Монреаль, 1986***

Мировую известность в литературных кругах принёс ему, однако, его первый роман «Школа для дураков», который Саша дал мне прочитать в гранках ещё на даче в Трубачеевке. По-честному, голова тогда была занята совсем другим, и в столь сложную прозу вникнуть было не просто. Всю её прелесть я оценил уже в Вене, держа в руках собственно книгу, а не набор оттисков на типографских бумажных листах.

Первый пакет с книжками из издательства «Ардис» получил именно я и рванул на вокзал, где Саша садился в поезд, направляясь в Мюнхен на какую-то литературную встречу. Было желательно появиться на ней с уже напечатанным романом. Едва успел, найдя Сашу уже в вагоне. Он разорвал пакет, достал первую же книжку и, даже как следует не рассмотрев её, надписал: «Дорогому мне господину – Женьке Соколову в ночь отъезда в Мюнхен, в поезде, 18 марта 1976 года, West Bannhoff. Саша Соколов».




*Обложки книги «Школа для дураков»*




*Дарственная надпись*

В написании названия вокзала есть ошибка, но это не столь важно, для русского уха звучит все равно одинаково. Схватив подарок, я выпрыгнул из уже тронувшегося поезда... Могли ли мы даже представить себе менее чем за год до этого на даче в Трубачеевке, что такое вообще может быть?

История с разлукой молодожёнов тогда закончилась тем, что Йоханна добилась личного участия в своей судьбе канцлера Австрии Бруно Крайски и даже устроила голодовку у собора Святого Стефана в Вене. Саша параллель-

но держал голодовку у нас на даче. Это был год подписания Хельсинкских соглашений. Большевики дрогнули. Саша вылетел в Вену в объятия Йоханны и фоторепортёров. Последние впали в такую экзальтацию, что чуть было не истыкали счастливую чету штативами. Репортёров оттащили, молодые отделались царапинами. «Видел бы это папаша», — могло подуматься тогда Саше. Это шутка. К тому времени писатель уже решил для себя, что близких родственников у него нет, а значит, не может быть никаких чувств к ним, ни плохих, ни хороших.

Некоторое время спустя скромно прибыл в Вену и я. Меня выпустили без всяких проблем. Может быть потому, что я тоже был боком причастен к их истории? В то наше последнее лето в России мы с Сашей практически не расставались, и я по возможности всегда сопровождал его на разные встречи. Он боялся козней отца. Нас не посадили, но нас преследовали, и было не исключено, что нам сопутствовали. Деловые встречи иногда завершались посиделками за полночь в диссидентских компаниях. С восходом солнца мы садились в одну из первых электричек и по молодости лет засыпали в ней, проезжая порой нужную нам станцию «Здравница». Сойдя в Голицыно, впрыгивали в пригородный поезд противоположного направления, а он почему-то проезжал без остановок до Одинцово. Там, клюя носом, ждали другую электричку и оказывались в Жаворонках... и ни разу не нашлось нужного Железнодорожника, который указал бы нам правильный поезд и полустанок, а главное — предложил бы нам немножечко саке... Мы словно были неупомянутыми героями уже написанной к тому времени «Школы для дураков». Если за нами действительно следили, то могли подумать, что мы заметаем следы.

Саша до сих пор не знает, почему той весной он пришёл именно ко мне, совершенно неизвестному ему человеку. «Мне просто стало ясно, что идти я должен к тебе» — объяснил он мне позже, не объяснив ничего. Но как пришёл, так в жизни и остался, хотя мы могли не видеться годами. Одинокий волк сам выбирает свои маршруты. Когда мы встречаемся, у нас так и ведётся: все те же «дружеские враки и дружеский бокал вина порою той, что названа пора меж волком и собаки». Сидим, как встарь, до рассвета, разве что алкогольное сопровождение наших посиделок с годами и странами меняется по количеству и ассортименту. Девиз остаётся неизменным: «Умеренность в постоянстве». Такой подход позволяет избежать антиалкогольного шока. В первые годы эмиграции эти встречи были нужны нам, как воздух. Тогда даже не помышляли о

русском телевидении и видео, русская речь на улицах была в диковинку, и мы питали друг друга русским языком, черпая из этого бездонного кладезя полузабытые слова и выражения, чтобы вплести их потом в витиеватые сентенции.

Есть и памятник одного такого упражнения. Саша навестил меня в Риджайне, столице провинции Саскачеван. Место это вполне можно было назвать ссылкой, в которую, исправив упущение советских властей, меня отправили по распределению чиновники канадской иммиграционной службы. Без лишней скромности Саша сострил: «Пушкин навещает в ссылке Пущина». Образ этих двух друзей позапрошлого века проявился потом на поэтических страницах книги «Между собакой и волком»: «Бывает так: с утра скучаешь, и словно бы чего-то ждёшь. То Пушкина перелистаешь, то Пущина перелистнёшь».

В любой шутке есть доля правды. У каждой эпохи свои подрастают леса, хотя нам и «жаль, что нельзя с Александром Сергеевичем поужинать в “Яр” заскочить хоть на четверть часа». Слава Саши уже всходила на небосклоне русской словесности. Когда в тот его приезд на полянке перед озером Васкана в Риджайне мы играли в фризби, слушая коротковолновое радио, прозвучало сообщение, что умер Владимир Набоков. Тарелка фризби застыла в воздухе. «И в гроб сойдя, благословил», — молвил Саша. Уже было известно, что в письме к издателю Карлу Профферу Набоков, прочитавший «Школу», назвал её «обаятельной, трагической и трогательнейшей книгой». Вроде бы он, как Державин о Пушкине, ещё сказал, что теперь может умереть спокойно. Что он и сделал 2 июля 1977 года, так что точно могу восстановить дату той игры в фризби. Тогда же Саша пророчески предрёк, что следующим русским лауреатом нобелевки по литературе будет Бродский.

Недалеко от Риджайны есть провинциальный парк с большим озером, где можно купаться. Мы выезжали туда на отдых. Между купаниями загорали и дурачились, выдумывая прозу. «Вот как надо начать, — говорил Саша: «Героя этого романа никогда не было, нет и не будет. Ну и довольно об этом». Пауза. Роман вроде бы уже написан. Но Саша решительно продолжает: «Каюта показалась ему удушливей душегубки»... задумывается. ... «и он заспешил наверх подставить лицо вечернему штилю, — продолжаю я — Там он повалился в вольтеровские кресла...» Нет, нет, прерывает Саша, лучше так: «Там, по-бунински утонув в них, он повалился в вольтеровские кресла...»

Стилистические изощрения наши сопровождались вспышками гомерического хохота, вызывавшего укоризненные взгляды все дальше отодвигавшихся от нас степенных англосаксов. Много лет спустя Саша целиком вста-

вил этот этюд в одну из своих вещей. Это нормально и касается не только языка.

Многое бралось из жизни. Так, в образе Кремлёвского сироты Палисандра из «Палисандрии» незримо угадываются черты одного нашего с Сашей общего друга... Ну, а я, благодаря Саше, двумя фразами incognito оказался причастен к высокой прозе постмодернизма. Кстати, одну придуманную нами в той экскурсии на озеро стилистическую задачку мы тогда так и не решили: надо было описать отблеск бокала бургундского на белой скатерти... Совсем недавно мой инъязовский однокашник Андрей Воробьёв, прочитавший эту главу в рукописи, предложил вернуться к этой теме. В итоге остановились на таком варианте: «Рассветное солнце нырнуло в бокал с анжуйским и выпрыгнуло красным зайчиком на белоснежную скатерть». Почему мы заменили бургундское анжуйским станет понятно ниже.

В силу своего возраста мы с Сашей часто вспоминаем эпизоды из былого. В нашу бытность в Вене к Толстовскому фонду был приписан некий Владимир Гаврилов, считавший себя в равной степени писателем и художником. «Во мне сильно то и другое», — сказал он нам. Одну из своих картин он подарил дочери герцогини Лейхтенбергской Ирине Борисовне, работавшей в Толстовском фонде. Картина была модернистской, и Ирина Борисовна долго не могла взять в толк, где её верх. На её вопрос, как эту картину вешать, я ответил: «Да хоть по диагонали» ... Не уверен, что Ирина Борисовна взяла эту картину с собой в Монреаль. Мы тесно дружили с ней до конца её жизни, и этой картины я у неё не видел.

Нам же с Сашей Гаврилов дал почитать рукопись своего романа. Мы осилили страницы полторы, а когда дошли до фразы «Тут вся она затрепетала» разразились хохотом и не смогли продолжить чтение. Почти сорок лет спустя Саша, будучи у меня в Монреале, неожиданно произнёс эту фразу. Вспомнив её происхождение, мы вновь расхохотались и решили, взяв в соавторы Гаврилова, написать самый короткий в мире любовный роман. Справились быстро, но два дня спорили о знаках препинания. В конце концов я уступил Саше, настаивавшему на отсутствии оных вообще и предложившему ограничиться точками. Мэтру русской литературы виднее. Поскольку на издание этого романа никаких надежд нет, помещаю его целиком: «Вошёл. Тут вся она затрепетала. А дальше всё опять сошло на нет».

Как-то раз Саша с его женой Марлин навестили меня по дороге в Британскую Колумбию, ту самую, со сказочными горными вершинами, близ которых

они сейчас и живут. Нынче мой друг игнорирует удобства воздушных путей, предпочитая проверенное временем передвижение на колёсах, чугункой и пароходами. Где, как не в поезде, когда летишь по рельсам чугунным, легко думается дума своя? Своевременно устав от неё, велишь принести себе чаю, непременно в подстаканнике, чтобы постукивал, и, вытянув ноги, прихлёбываешь этот чай, провожая умиротворённым взором проплывающие за окном пейзажи, а на неизбежной остановке не преминёшь перекинуться со Станционным смотрителем в несуразной фуражке несколькими фразами о предпочтительности сашими перед суши, или, неожиданно столкнувшись на перроне с приятелем и соседом иных времён Витей Пляскиным, вновь вступишь с ним в незаконченный с детских лет спор о несоответствии апокрифа жития святого Вита известным фактам curriculi vitae этого умученного язычниками римского мальчика, а то и затеешь с ним пляску, нет, не с Витом, конечно, а с Витей, под стук колёс проходящего мимо состава. Путешествия поездом вносят некую созерцательность в суматошный бег нашей жизни. Короче, я понимаю Сашу.

Перешагнувших порог моего дома друзей я невольно приветствовал цитатой из «Школы»: «Немного саке не повредило бы нам, Саша-сан?» Но Те Кто Пришли дерзко пренебрегли вековыми японскими обычаями и запросились сначала в душ. Водные процедуры отсрочили участь саке ровно на полчаса. Затем пошла укропная настойка под селёдочку, изделия итальянских и чилийских виноделов под бифштекс по-татарски и так до утра, которое было встречено на сей раз игристым и душистыми сигарами.

Много лет тому назад в Монреале, где Саша одно время подвизался на «Радио Канада», мы часто проводили вместе долгие вечера и имели обыкновение приветствовать рассвет анжуйским, уже после выпитого игристого, которым и намеревались закончить начавшиеся накануне посиделки. На самом деле, нам всегда хотелось сохранить это вино к обеду уже наступившего дня. Но всякий раз с криком первых петухов мы со вздохом открывали бутылку анжуйского, ибо она оказывалась последней из наших к тому времени уже опустошённых запасов, а встретить восход солнца чем-то было надо. Запасы пополнялись с открытием магазина. Оттого мы и прозвали тогда анжуйское Вином Утренней Зари.

Во время одной из таких встреч за ужином мы в какой-то момент погрузились в думы о былом. Саша вспоминал Волгу, где работал егерем, благодаря чему и была впоследствии написана «Собака», как мы между собой называли роман «Между собакой и волком». Выжил Саша на Волге чудом. Поздней осенью, когда все лодки уже были вытащены на берег и зачехлены к зиме,

егеря все же решили отправиться за водкой в единственный близкий магазин на другом берегу реки. На обратном пути на середине Волги лодка перевернулась. Пока наши герои, держась за её днище, судорожно хватали ртом воздух, их чудом заметили с берега. Быстро снарядили баркас и спасли им жизнь. А от пневмонии их спасла та самая бутылка водки, которая завалилась за борт лодки и не уплыла в Волгу. Но она же, спасительница, губила немало жителей тех краёв. Вот почему кладбища приволжских поселений пестрят эпитафиями. Некоторые из них Саша облёк в стихотворную форму и поместил в «Собаке» под заголовком «Эпитафии Быдогощенского погоста». Одну из них Евтушенко даже поместил в свою антологию русской поэзии «Строфы века». Вспомнили её и мы:

Здесь лежит рыбак хороший,
Рыбу он скупал,
А потом себе дороже
Продавал

Позавидовали Коле
Горе-рыбаки,
Встретили с дрекольем
У реки

Спи, Николка, Волга плещет,
Блещет огонёк,
Пусть тебе приснится лещик
И линёк.

Нам стало жалко Колю. Взгрустнув, мы помянули кагором невинно убиенного и утешились мыслью о том, что Николка, в бытность рыбаком, наверняка неоднократно баловался знаменитой волжской ухой. Более того, она могла быть самым лакомым блюдом, которое он ел в жизни. Восстановить рецепт мог только создатель образа. Теперь вы понимаете, почему мне понадобилось столь длинное предисловие для этой ухи.

## РЕЦЕПТ

*По воспоминаниям Саши, на костре в котёл или в ведро с водой из Волги бросалась всякая рыбная мелочь, вроде пескариков и плотвичек. Отварив, их извлекали из ведра и выбрасывали. Затем варились лещики и линьки и тоже вынимались. И только в конце в бульон добавлялись куски свежей осетрины. Благодаря этой благородной рыбе волжская уха получила в русской кухне название Тройной Царской. Самое удивительное, что сваренная осетрина тоже откладывалась и употреблялась потом отдельно в качестве закуски к водке. В волжской ухе, как и во французском буйабесе, основное — это юшка. Мой вопрос, а что же из овощей употреблялось в готовке, застал Сашу врасплох. Кроме лука и моркови на Волге ничего не было, они и отправлялись в ведро, причём целиком, разве что морковь руками разламывали на куски. Если у кого-то завалялась в кармане горсть перловой крупы, то и она могла пойти в дело. Но главный секрет ухи состоял в том, что в конце готовки в ведро выливалась бутылка водки и бросался уголёк из костра. Не столько для вкуса, сколько для дезинфекции речной воды.*

Обрадовавшись обретению рецепта, я невольно пригорюнился. А кто, собственно, кроме рыбаков, сможет его сегодня воплотить в жизнь? Получается, я пишу в первую очередь для них? А заядлым рыбакам недосуг читать эти строки. С унылым видом часами сидят они, искусанные комарами, под дождём и ветром по берегам окрестных водоёмов с удочками, кидают спиннинг, а то и возятся с сетями, в тщетной порой надежде, что все-таки клюнет и поймается. Мы же изнежены удобствами городской жизни и уже давно не спешим стать живцом для насекомых и разделить с рыбаками их печальную участь, а владельцы рыбных лавок не предлагают нам из местных речных рыб не то что свежей осетрины, лещика или линька, но даже элементарной щуки, не говоря уже о всяких там плотвичках и пескариках. Бывает только судак. Так что, поблагодарив Сашу, забудем о его рецепте. Кто не попробовал в детстве осетровой или стерляжьей тройной ухи, сваренной на костре, тот, вероятно, её уже так никогда и не попробует.

# БИСК ИЗ ОМАРА

## Суп для особых случаев



Это глава о том, как ученик превзошёл своего учителя. Речь идёт о кухне, но сначала я остановлюсь на другом. В своё время мой бывший ученик в русской приходской школе Миша Каллаур помогал мне вести на «Радио Канада» программу «Спорт и ритмы». Я готовил спортивную часть, а он — музыкальную, рассказывая о популярных канадских исполнителях и группах. Передача имела большой успех среди советских подростков, которым было интересно слушать своего сверстника из Канады, тогда ещё говорившего с небольшим английским акцентом.

В рамках этой передачи в 1984 году мы побывали в Оттаве на международном чемпионате по фигурному катанию. Советским фигуристам на том чемпионате не повезло. Первое место в парном катания заняла канадская пара Барбара Андерхилл и Пол Мартини, а в одиночном женском катании блистала очаровательная фигуристка из ГДР Катарина Витт. К сожалению, она недостаточно хорошо говорила по-русски, чтобы дать мне интервью. Зато мне повезло с прославленными фигуристами Олегом Протопоповым и Людмилой Белоусовой, которые прибыли на чемпионат по своему почину. Они на интервью согласились сразу.

Советские власти считали их предателями, хотя они попросили политического убежища в 1979 году в Швейцарии потому, что в СССР в конце их карьеры на них поставили крест, не давая возможности полноценно заниматься спортом. У прославленных чемпионов не было даже приличной квартиры. Всё это мне рассказал сам Олег. Однажды, проходя по коридору в спорт-центре, мы столкнулись с каким-то спортивным чиновником, который расплылся в подобострастной улыбке:

— Здравствуйте, Олег Алексеевич!

— Да пошёл ты на..., — грубо ответил Олег.

— Зачем ты так?

— Женя, ты просто не знаешь, сколько пакостей сделала нам эта гнида!

Отношения с советскими представителями на чемпионате были напряженными. В начале своей эмиграции при получении в Вене документов на немецком, я умышленно записал свою фамилию с двумя «f» на конце, как это было принято до революции. В пресс-центре ко мне подошёл корреспондент «Правды» в Канаде Николай Брагин. Уставившись на мой бейдж, он произнёс:

— Соколов, эф, эф...

— Это, чтобы меня с вами не путали.

— А ведь полетят ракеты, полетят...

— Так ведь они могут и в другую сторону полететь...

Интервью с Олегом и Людмилой я брал в пресс-центре на виду у советских, которые на нас косились. Затем я оказался с одним из них в лифте.

— Ну что, попользовали этих... как их там... Прото-прото, Бело-бело...

— Что, память отшибло?

— Да кому они сейчас нужны?

— Ошибаетесь. На последнем чемпионате среди профессионалов они получили высшую оценку: десять баллов у всех семи судей.

— А за советских не болеете?

— Это вы всех делите на советских и не советских, а я — за чистый спорт.

Во всех прочих случаях советские нас избегали. Как-то раз мы зашли в челночный автобус, чтобы отправиться из гостиницы на стадион. Прошли в заднюю часть автобуса. Следом за нами стала подниматься советская группа во главе с тренером Тамарой Москвиной. Увидав Олега и Людмилу, они стали разворачиваться и устроили давку, чтобы только не оказаться с нами рядом.

В связи с этим я вспоминаю другую историю, произошедшую четырьмя годами ранее на Олимпиаде в Лейк-Плэсиде, где я был аккредитован.



***Кадр из фильма «Сказка о потерянном времени» с Сергеем Карпоносовым***

В фильме «Сказка о потерянном времени» одного из злых волшебников, превратившихся в детей, играл Серёжа Карпоносов. Я с ним не особенно дружил, но как-то оказался у него дома, где познакомился с его старшим братом Геной. Помню, что Гена показывал мне свой альбом с марками. Я даже не знал, что он занимался фигурным катанием и позже взял в пару Наталью Линичук, которая до него была партнёршей моего друга Димы Добровольского. Иногда я ждал Диму после тренировок и, по-моему, даже мельком её видел. Во всяком случае, она обо мне наверняка слышала.



***Олимпийские чемпионы Наталья Линичук и Геннадий Карпоносов***

Наталья Линичук и Геннадий Карпоносов получили на Олимпиаде в Лейк-Плэсиде золото. Неожиданно я встретил их на главной улице этого городка. «Привет, Гена, помнишь меня? Мы с твоим братом вместе в кино сни-

мались». Оба уставились на мой бейдж. «Пойдём, пойдём», — стала тянуть за рукав своего партнёра Наталья. «Извините, извините», — забормотал тот, и они быстро удалились. «Боже, — подумал я. — До какой степени запугали олимпийских чемпионов!» А я ведь только хотел узнать, как поживает его брат.



***Оттава, 1984***

На чемпионате в Оттаве мы с Олегом и Людмилой ходили на все мероприятия вместе. Помню, как во время короткой программы одна советская спортивная пара танцевала танго. На поворотах спортсмены одновременно резко поворачивали головы, при этом широко открывая рот. Это выглядело странно. «Им бы ещё только пукать в унисон», — заметил Олег. За несколько дней мы сдружились с Олегом и Людмилой настолько, что сразу же после чемпионата они навестили меня в Монреале. Мы совершили прогулку по городу. Я удивился, что в супермаркете посетители узнавали прославленных фигуристов. В тот день я напросился на обед к матери Миши Рите Каллаур. Это была Страстная пятница, день строгого поста, но Рита накрыла великолепный стол. Помню, что там были креветки. Грешным делом, мы с Мишей и Ритой пропустили в тот день службы Страстной недели, но надо было уделить внимание гостям. Рита ещё долго вспоминала тот вечер. При расставании я получил от Олега приглашение навестить их в Швейцарии, а ещё лучше — присоединиться к ним на Гавайях, где Олег ежегодно проводил отпуск, ныряя с аквалангом и охотясь на мурен. К сожалению, этого не случилось, хотя предложение было очень заманчивым.

В последний раз мы были в контакте накануне Олимпиады 1986 года в Калгари. Там планировался выезд на лёд в санях ветеранов фигурного катания. Олег и Людмила заявили, что выедут на лёд не в санях, а самостоятельно на коньках. Когда советская сторона узнала, что приглашены Белоусова и Протопопов, она заявила протест с угрозой, что в этом случае советские спортсмены в церемонии участвовать не будут. Устроители Олимпиады предпочли приглашение Олегу и Людмиле отменить. Мы попытались напечатать статью

об этой скандальной истории в ведущей канадской газете «Глоуб энд Мейл», но газета отказалась печатать не только статью, но даже письмо в редакцию. Так я впервые столкнулся с цензурой в канадской печати. Правда, здесь явная цензура называется «редакционной политикой».

В 80-х годах мы с Мишей много путешествовали, исколесив все восточное побережье Северной Америки. Добрались даже до Ки-Веста, навестив по дороге в штате Алабама Димитрия, сына моего крестного отца Василия Витальевича Шульгина. Он прекрасно нас принял и даже покатал на своём самолёте.



***С Димитрием Шульгиным у его самолёта***

По дороге в Ки-Вест мы разбили палатку на одном из островов архипелага Флорида-Кис и тотчас отправились нырять, вооружившись гарпуном и водным ружьём. Нам сразу же удалось набить целый мешок морской живности, а Миша даже загарпунил маленькую акулу. Мы питались этой добычей целую неделю, а позже узнали, что ловить что-либо без лицензии в этих местах строжайше запрещено. Мы об этом ничего не знали, и больше в Мексиканском заливе не охотились.

Вероятно, такие же правила существуют и в канадской провинции Новая Шотландия, куда мы неоднократно наведывались. Нашим любимым местом был безлюдный мыс Уайт-Пойнт на северо-востоке острова Кейп-Бретон. Добраться до него можно только на внедорожнике, что на нашем маленьком джипе Сузуки не составляло труда. О получении лицензии на лов рыбы для собственных нужд мы даже не думали, так как непрошенных гостей в этих местах не ждали.




***Сборы на подводную охоту***

Мы жили в палатке, наслаждаясь видом Атлантического океана. Лучшего морского пейзажа не сыскать. Слегка доставал лишь постоянный ветер. Он напрочь заставлял забыть о расчёске, постоянно выделывая на наших головах какие-то невообразимые причёски будущих мод.

Мыс Уайт-Пойнт окружён двумя бухтами. В зависимости от направления ветра, который постоянно дует со стороны океана, в одной из бухт наблюдается сильное волнение, зато в другой тихо, что позволяет легко зайти в воду и надеть ласты с маской и трубкой. Подводный мир в этих местах весьма богат. Сразу у берега на дне можно увидеть много морских ежей, а скалы усеяны

мидиями, на которых морские ежи и охотятся. Охота идёт очень медленно, и потому кажется, что на дне царит полная идиллия. А вот омаров надо было искать чуть дальше от берега. Но там нас могли ожидать сюрпризы. Однажды совсем близко от нас проплыла большая рыба-молот. Это случилось так неожиданно, что мы даже не успели испугаться. Помню, что рыбой мы не интересовались, нам хватало даров моря. Обычно мы начинали обед с морских ежей, к которым питаем слабость.

Ежедневная подводная охота приносила неизменный улов: мидий, морских ежей, а главное — омаров. В охоте за ними я даже принял негласный кодекс чести: ловить их руками, а не гарпуном. С гарпуном это совсем просто. Даже при промахе омар сразу же норовит напасть на гарпун, полагая, что кто-то покусился на его территорию. После первой же удачной охоты мы сварили омаров классическим способом в океанской воде и полакомились ими, опуская мясо в расплавленное масло с чесноком и лимоном.



***Морские ежи***

На другой день сделали яичницу с мясом омаров, к вечеру пожарили хвостики омаров на жаровне, фламбируя их с помощью бренди. В конце концов поняли, что омарьи головы и лапки нас уже не интересуют. Можно было бы сварить биск, да не было надлежащего инструмента и ингредиентов. На третий день нам показалось, что омарами пропахли даже спальные мешки. На четвёртый просто захотелось обыкновенной курицы... Увы, омары надоедают.

Всё же есть одно блюдо из омара, которое вряд ли может надоесть ввиду своей редкости — это биск из омара. Хотя он и фигурирует в меню некоторых рыбных ресторанов с претензией, вовсе не значит, что вы получите настоящий биск. Беда в том, что даже в дорогих ресторанах его зачастую готовят из консервов. Первый признак обмана — полное отсутствие мяса омара, хотя оно и не обязательно, главное в биске — это жидкость. Настоящий биск нам с Мишей довелось отведать в не-




***Обед на ветру***

существующем уже рыбном ресторане в старом порту Галифакса. В поданной тарелке плавала лапка омара: это был знак от повара, что его биск был изначально приготовлен на кухне. Вкус тоже не оставлял в этом сомнений.

Не прошло и трёх десятков лет после наших путешествий в Новую Шотландию, как пришедший как-то в гости Миша прямо с порога заявил, что будет готовить биск из омара. Возражений с моей стороны, разумеется, не последовало. На кухне закипела работа. Я был удивлён, что на приготовление этого невзрачного с вида супчика у Миши ушло больше трех часов. Но и результат был соответствующий. Такого биска я не пробовал никогда. Это был как раз тот случай, когда ученик в кулинарии превзошёл своего учителя.

## РЕЦЕПТ

*Для биска на 8 человек нам потребуется:*

*— два небольших живых омара (граммов по 600 каждый),*
*— нарезанный стебель сельдерея или половина луковицы фенхеля,*
*— небольшая нарезанная луковица репчатого лука,*
*— 3 мелко нарезанных зубчика чеснока,*
*— по стеблю свежего чебреца, базилика или эстрагона,*
*— 3 лавровых листа,*
*— полбанки нарезанных помидоров без зёрен,*
*— полбаночки томатной пасты,*
*— две чайных ложки паприки,*
*— щепотка кайенского перца,*
*— несколько капель вустерширского соуса,*
*— 150—200 мл 35% сливок,*
*— 100 мл бренди,*
*— 150 г длиннозерного риса,*
*— соль, белый перец по вкусу.*

*Начнём с омаров. После того, как мы усыпили их, продержав полчаса в морозилке, разрезаем их вдоль, начиная с головы. Сначала от середины панциря между глаз, затем — с обратной стороны. Вынимаем мешочек с желудком и очищаем, если надо, пищевой тракт вдоль хвоста. Затем разрезаем омаров на части, оставляя целыми хвосты. Накрыв клешни полотенцем, ломаем их панцирь, но мясо из клешней пока не вынимаем. Помещаем омара в противень, перемешиваем с луком, сельдереем или фенхелем и ставим в духовку, нагретую до 200 градусов на 20 минут. Есть и другой вариант: всё это можно пожарить на сковороде на светлом оливковом масле.*

*По завершении этого этапа, приготовленную смесь помещаем, кроме хвостов, в большую кастрюлю. Наливаем в противень немного воды и греем на среднем огне 2—3 минуты. Сливаем воду в кастрюлю. При готовке биска надо по возможности сохранить всё, что несёт в себе вкус омара. Доливаем в кастрюлю чуть меньше 3-х литров воды, бросаем в неё пучок чебреца, чеснок и лаврушку. Всё это постепенно греем на среднем огне. Пока вода нагревается, вынимаем и откладываем в сторону мясо из хвостов, а панцири от хвоста бросаем в ту же кастрюлю.*

*После того, как наш суп дойдёт до кипения, его надо варить на медленном огне 40 минут.*

*После этого с помощью дуршлага вынимаем и откладываем в сторону все твёрдые части, оставляя в кастрюле один бульон. Когда кусочки омара остынут, из них надо вынуть все мясо, какое возможно. У тех, кому омары не в новинку, наверняка в хозяйстве есть тонкая вилочка для вынимания мяса омара из лапок. Тут она и пригодится. Если после этой операции в миске окажется жидкость, её надо вылить назад в кастрюлю. Как я уже отметил, сохраняем всё!*

*После этого добавляем в кастрюлю помидоры, томатную пасту, паприку. Доводим до кипения и высыпаем рис. Варим на медленном огне полчаса до того момента, когда рис будет готов. Проверить готовность риса просто. Надо вытащить ложкой несколько зёрен на стенку кастрюли. Мягкий готовый рис на ней задержится. В некоторых рецептах вместо риса предлагают использовать крахмал. Ни в коем случае! Крахмал в этом случае просто клей, а рис даёт дополнительный вкус.*

*Теперь наступает заключительный этап. Полученное варево обрабатываем миксером до однородной массы, добавляем бренди, сливки, вустерширский соус, кайенский перец и, постоянно помешивая, варим на медленном огне ещё 10 минут. Это необходимо для того, чтобы испарился алкоголь, а остался лишь вкус бренди. Поэтому рекомендую использовать самый простой дешёвый бренди — в нем больше вкуса. После этого отложенное мясо омара режем на кусочки предпочтительной величины, бросаем в кастрюлю, добавляем по вкусу соль и подогреваем. Некоторые предпочитают украсить каждую порцию частью мяса из хвостика омара, другие ставят в тарелку верхнюю часть клешни... Это дело фантазии. Прежде, чем разлить биск по тарелкам, не забудьте попробовать его на солёность и остроту. Тут можно добавить немного белого перца. Самый простой способ украшения — это перед подачей долить в тарелку чуть-чуть сливок, сделать из них ложкой спираль и присыпать её мелко порезанным базиликом или эстрагоном.*

Биск считается удачным, если в нем будет больше омарьего вкуса, чем в самом омаре. Именно так получилось в тот раз у Миши Каллаура.

# ЛАКОМСТВО ПОД ПАНЦИРЕМ

## Омар по-квебекски



Впервые я визуально познакомился с омарами в детстве во время просмотра одного из фильмов легендарного исследователя морских глубин Жака-Ива Кусто. Он попросил своего сына Филиппа нырнуть с аквалангом и достать им на ужин омара, что тот и сделал. Омар был огромным. Потом они всей компанией ели его на палубе. Сцена произвела на меня большое впечатление. Может быть, именно тогда у меня зародился интерес к дарам моря. Я уже был знаком с раками, но сразу понял, что омар — это нечто другое. Мечта о том, что мне когда-нибудь доведётся его попробовать, тогда казалась несбыточной.

Она сбылась в Канаде. Когда-то омары считались в Канаде бросовой пищей. Их собирали на берегу океана при отливе, чтобы пополнить скудный пищевой рацион. В анналах тюрьмы города Луненбурга в Новой Шотландии сохранился документ о мятеже заключённых, возмущённых тем, что их каждый день кормят омарами. Они обратились в суд, требуя изменения рациона. Судья внял просьбе и распорядился, чтобы омаров давали заключённым не чаще трех раз в неделю. Попробовали бы они сегодня попросить омара хотя бы раз в месяц!

В начале моей эмигрантской жизни в Монреале омары были для нас роскошью. Постоянной работы у меня не было, и мы с моим другом Юрой Боголеповым снимали одну квартиру на двоих в многоквартирном доме с бассейном и сауной. Тогда бассейн и сауна казались нам важнее домашней обстановки. В квартире в каждой спальне было по матрацу, а в столовой стоял кухонный стол. Набор старинных ножей и вилок нам подарили Лейхтенбергские. Это было все. Потом в гостиной появился диван. Вот тогда к нам из Калифорнии приехал Саша Соколов. Благо, в квартире появилось третье место, где можно было приклонить голову.

Саша привёз с собой единственный чемодан с одеждой и рукописью романа «Между собакой и волком». Это была вся его собственность. В те времена у него не было ни кола ни двора. Сидим мы, ужинаем, как говорится, чем Бог послал, и ведём разговор о том, что неплохо бы попробовать омаров, да пороха на них у нас не хватает. Вдруг Саша говорит, что у него есть знакомая в Лос-Анджелесе, которая может к нам прилететь и купить нам омаров. Мы уже подвыпили, и я говорю: «За чем дело стало? Звони». Естественно, в шутку. Саша берет телефон, звонит ей, а потом сообщает, что его знакомая прилетает завтра. Я чуть было со стула не упал. Дама была не чужда литературе и обожала как роман «Школа для дураков», так и самого автора. Она в самом деле прилетела на другой день, купила омаров и задержалась в Монреале на некоторое время. Но эта история к кулинарии уже не имеет никакого отношения.

Как правильно готовить омаров, мы тогда ещё не знали, и просто сварили в солёной воде, как раков. Ели их с пивом. Тогда это казалось очень вкусным. Потом моя знакомая франкоканадка Жижи Ганьон научила меня готовить омаров по-квебекски. Омары стали нашим регулярным лакомством. Мы не пропустили ни одного сезона, который обычно начинается со второй половины мая и продолжается до середины июня. Да и вне сезона я часто старался угостить омарами навещавших меня друзей. Благо, наш город предоставляет нам такую возможность. Омары здесь есть всегда и ныне вполне нам доступны.

Самое известное блюдо из омара — это, пожалуй, омар «Термидор». При его готовке используются сливки, мускатный орех и коньяк. Французская гастрономическая энциклопедия «Larousse gastronomique» сообщает, что омар «Термидор» был впервые подан 24 января 1894 года в парижском ресторане «Chez Marie» на бульваре Сен-Дени по случаю премьеры одноимённой пьесы Викторьена Сарду, которая в тот день состоялась в «Комеди Франсез». Блюдо это нынче весьма редкое, так как его готовка требует возни. Мне посчастливилось попробовать его в монреальском ресторане «Le Pavillion de l'Atlantique» прежде, чем этот ресторан закрылся. В Монреале некогда были шикарные рыбные рестораны «Chez Pauzé» на улице Сент-Катрин и «La Maŕee» в старом порту, но омара «Термидор» в их меню не было.

Зато нечто подобное приготовил шеф «Эрмитажа» Олег Скобиола. В день десятилетия свадьбы с моей женой Ольгой я предложил ей отужинать в «Эрмитаже». Олег заранее поинтересовался, что она любит. Дальше состоялся такой диалог. «Того, что она любит, у тебя нет. — А все-таки, что? — Омара «Термидор». — Да, омара «Термидор» у меня нет, но я приготовлю лучше». Надеюсь, Олег не заметил тогда моего недоверчивого взгляда. Вроде бы омары — совсем не его область...



***Омар «Эрмитаж». Все под панцирем***

Омар в «Эрмитаже» в самом деле оказался выше всех похвал. Сначала нам были предложены тостики с печенью омара — прекрасная закуска под шампанское или белое вино. А потом перед нами поставили тарелки с омарами панцирем вверх. Было такое ощущение, что их просто сварили, разрезали вдоль и подали на стол. Ну прямо, как я это сделал в тот исторический вечер с Сашей Соколовым и дамой из Лос-Анджелеса. Недоумение рассеялось, стоило только поднять панцирь. Под ним оказались кусочки омара во вкуснейшем соусе. К клешням и лапкам был подан другой оригинальный соус. Блюдо

сопровождалось горкой риса, украшенного омарьей икрой. Шеф не обманул: это оказалось вкуснее омара «Термидор». Я настоял, что это блюдо должно называться омаром «Эрмитаж», и ужины с ним по предварительному заказу устраивались в ресторане ещё несколько раз.

От сложного — к простому. Омары кажутся самыми вкусными тогда, когда их просто варишь в морской воде на берегу океана и ешь, обмакивая в растопленное чесночное масло, сдобренное лимоном. Так их предлагают в американском штате Мэн и в канадской провинции Новая Шотландия в заведениях, известных под названием Lobster Pounds. Но для этого нужно быть именно там, сидеть за деревянным столом на берегу, слышать шум прибоя, вдыхать океанский воздух, разделывая при этом омара руками...

Большинство квебекских ресторанов предложат вам нечто подобное: варёных или жареных на гриле омаров. Их режут на две половинки. Так вы их и получаете. Разумеется, с растопленным маслом. Лимон — отдельно. Сами выжмете. Вкусно, но скучновато.

Посему я предложу вам рецепт моей знакомой Жижи Ганьон. Он предельно прост и, по большому счету, по вкусу мало в чём уступает даже знаменитому омару «Термидор». Мой друг журналист Лев Бруни, много лет проживший в Париже, сказал мне, что приготовленный таким образом омар вкуснее всех тех, что он ел во Франции. Мне кажется, я знаю секрет. Во Франции половинку омара подают холодной, густо перемешивая мясо с майонезом. Видимо, это объясняется дороговизной омаров в этой стране. В моём рецепте — чистое мясо без добавок.



Омарами по-квебекски я угостил Аксёновых, когда они со своим спаниелем Ушиком приехали погостить в Монреаль. Восторг был полный.

***Василий и Майя Аксёновы в гостях. Середина 1980-х***

**РЕЦЕПТ**

*Ингредиенты:*
*— омары,*
*— растопленное сливочное масло,*
*— чесночное масло,*
*— тёртый сыр пармезан,*
*— лимон,*
*— мелко нарезанная петрушка,*
*— морская соль,*
*— черный перец в горошке,*
*— лавровый лист.*

*Сначала об омарах. Их лучше брать живыми, желательно самок, так как в них обычно есть икра. В специализированных магазинах самок для вас отберут. Прежде всего омаров надо сварить. Это вовсе не значит, что их можно просто бросить живьём в кастрюлю с кипятком. Я предлагаю подержать их полчаса в морозилке, чтобы они уснули. Дело не только в жалости к бедным созданиям (в Швейцарии законом даже запретили варить омаров живыми, хотя они боли не чувствуют). При погружении в кипяток омар испытывает сильный стресс. У него происходит выброс адреналина, и это отрицательно влияет на вкус мяса. К примеру, на «Титанике» омара разделывали живьём. Кто будет этим заниматься сегодня? Проще подморозить.*

*Воду для варки я подсаливаю морской солью, добавив лавровый лист и черный перец горошком. Омара среднего размера надо варить около 20 минут. Пока омары остывают, поставьте на плиту в бане брусочек сливочного масла, выжав в него по вкусу лимон и слегка посолив.*

*Разрежьте омара вдоль на две половинки, убрав желудочек в самом начале головы и очистив, если нужно, пищевой тракт. Это такая зелёная ниточка, которая идёт вдоль хвоста, или, если по аналогии с раками — шейки. Уложите омаров на противень панцирем вниз. Положите сверху по всей площади каждой половинки тонко нарезанные листочки чесночного масла и присыпьте все тёртым сыром пармезан. Отправьте противень в разогретую до 125 градусов духовку минут на семь.*

*Добавьте в растопленное масло петрушку, перемешайте, разлейте по порциям и подавайте на стол вместе с омарами. Не забудьте подать*

*к столу щипцы или кухонные ножницы для извлечения мяса из клешней, а также вилки-спицы.*

*Во время трапезы в растопленное масло макаются кусочки омара и даже лапки, которые можно обсасывать, извлекая из них мясо, если не получилось сделать это вилкой-спицей.*




***Омары по-квебекски на противне перед подачей на стол***

# БАРАШЕК ПО-ВЕРМОНТСКИ

**Лаконичный рецепт бараньей ноги в духовке***

**Детям до 16 читать эту главу возбраняется*



Знаменитый своими красотами американский штат Вермонт славится скорее коровами, чем баранами, но рецепт этот был обретён именно там. Вот я и решил дать ему такое название, хотя баранья нога целиком в Вермонте нами ни разу приготовлена не была. Если баранину готовили, то исключительно в виде шашлыка, занимался которым Юз Алешковский. Никого другого он к жаровне не подпускал. Секрет его рецепта заключался в том, что Юз маринован баранину в коньяке.

Одно время в Вермонте постоянно жил со своей очаровательной подругой Карин Саша Соколов. Он снимал часть дома в долине Shugar Bush, где пи-

сал свою «Палисандрию», а Василий Аксёнов с женой Майей часто приезжал туда на отдых, селясь поблизости. Для меня Сашин дом был своего рода дачей, куда я при всякой возможности вырывался из Монреаля на день-другой.



***Василий Аксенов с Майей***

Наши тогдашние посиделки незабываемы. Всю компанию объединяло стойкое неприятие советской власти и любовь к хорошо накрытому столу. Наши кулинарные возможности были ограничены нехваткой надлежащей посуды и скудным выбором простого американского супермаркета, так что различные яства скорее обсуждались, чем вкушались. Но этот недостаток компенсировался нескончаемыми дебатами о судьбах России и яркими рассказами Аксёнова. Его талант рассказчика мог соперничать с талантом писателя. Пару раз я описал в дневнике те вечера с темами наших разговоров. Наткнувшись как-то на эти записи, я обнаружил в них немало любопытного. Помещаю здесь небольшой отрывок без всяких изменений. Помимо Аксёновых, у Саши в гостях в тот раз были его переводчик на польский язык Саша Богуславский и Валя Гольдфарб, жена Алика Гольдфарба, известного

правозащитника, а позже сотрудника фонда Сороса и помощника олигарха Бориса Березовского.

*«Вермонт, 14.7.84.*

*Готовлю буйабес на кухне. Слышу Валины слова, что она на Западе полевела. Однако затем, после выпитой водки последовала страстная апология монархии со стороны Майи, Васи и — на удивление — Вали. Саша (Соколов), естественно, завёл избитую песню о ценностях демократии. Все, однако, согласились, что до революции в России демократия вполне была гарантирована... Сошлись на том, что современная Россия давно раскусила Запад, и что её интеллигенция из детей XX-го съезда вполне очухалась от надежд 60-х годов. Аксёновы утверждали, что только монархия будет понятна современной России после того, как там падёт большевизм.*

*Саша Б. пел польские и русские малоизвестные песни. Если забыть французское вино и буйабес, то прямо как в России на подмосковной даче. Аксёновы ушли рано, часов в одиннадцать, что вызвало недовольство Саши и Карин, мол, «не желают девальвировать свои визиты».*

Сейчас трудно предположить, что известный либерал и западник Василий Аксёнов мог заявить себя монархистом. Но я ничего не придумывал.

Мы тогда общались довольно тесно. Аксёнов жил в Вашингтоне, преподавал в нескольких университетах, у него были обширные связи в столичных кругах, и в общем он вёл вполне светскую жизнь.

Как-то раз я позвонил ему, но мне ответил другой голос, сообщивший, что Василия Павловича нет дома. Голос тотчас продолжил:

— Поздравьте меня, я выбрал свободу...

— Поздравляю...

— Может быть, Вы меня даже знаете...

— Возможно, если Вы себя назовёте.

— Олег Видов.

— Очень хорошо Вас знаю. Мы вместе снимались в «Сказке о Царе Салтане». Но вы меня наверняка не помните.



***Олег Видов и Лариса Голубкина в «Сказке о Царе Салтане»***

Летом 1966 года я часто видел Олега Видова и Ларису Голубкину на съёмочной площадке в бухте под Херсонесом в Крыму, где были выстроены декорации города царя Салтана и города-крепости царевича Гвидона. Видов и Голубкина играли главные роли, а я мелькал на втором плане.

Изначально режиссёр Александр Птушко придумал для меня довольно смешную роль поварёнка, но денег не хватило, и в фильме осталась лишь одна сцена, где мы с Лией Ахеджаковой встречаем на пристани корабль царя Салтана. С ролью ей тоже не повезло. Нас даже не упомянули в титрах. Зато в то лето я подружился с Лией и её тогдашним мужем Валерием Носиком. После съёмок наше знакомство продолжилось в Москве вплоть до моего ухода в армию, и я иногда получал контрамарки на их спектакли.

С Ларисой Голубкиной мы вместе возвращались на самолёте из Симферополя в Москву и весь полёт обсуждали мои планы в отношении будущей актёрской профессии, которым, однако, не суждено было осуществиться. После фильма «Гусарская баллада» Лариса пользовалась всесоюзной известностью,



***Кадр с Лией Ахеджаковой***

так что нас даже пригласили посетить кабину пилотов. Для меня, пятнадцатилетнего подростка, это был подарок. А вот с Видовым за все время съёмок я не перекинулся ни единым словом. Конечно же, он меня не помнил. Много лет спустя Лия Ахеджакова была со своим спектаклем в Монреале. Я заглянул к ней за кулисы, но она меня тоже не вспомнила...

Когда Василий Аксёнов в следующий раз приехал в Вермонт, он вспомнил визит Видова: «Был тут у меня этот актёришка»... На самом деле, Аксёнов редко бывал колючим, а главное — никого не осуждал. Я только потом узнал, что приехавший раньше всех в Америку поэт Иосиф Бродский не только не помог Саше Соколову и Василию Аксёнову, но даже подложил тому и другому большую свинью. Я не помню, чтобы фамилия Бродского когда-либо упоминалась в наших разговорах, но я знаю, что Василий Аксёнов помогал многим. Бродский тоже помогал, но только тем, кто не мог потеснить его с литературного Олимпа. Впрочем, это только моё мнение. С Бродским очень дружил Юз Алешковский.

На посиделках нашей вермонтской компании нас по обыкновению развлекал Аксёнов. Жаль, что не пришло в голову не только записывать наши разговоры и Васины рассказы, но и фотографировать. Фотографий тех вечеров нет. Тогда нам казалось, что так будет всегда... Я приведу один рассказ Аксёнова, который не был записан, но хорошо мне запомнился. Увы — большинство участников этой истории уже не с нами...



***Джейн Фонда и Роже Вадим***

В Москву приехали заморские знаменитости: французский режиссёр русского происхождения Роже Вадим (Вадим Племянников) со своей тогдашней женой Джейн Фондой. Аксёнов повёл их в ресторан «Славянский базар». Место это имеет славную историю. До революции в этом ресторане собирался весь московский литературный бомонд, а при большевиках его превратили в столовую ЦК, каковой он и оставался до тех пор, пока его вновь не открыли для публики. Все кулинарные традиции в «Славянском базаре» сохранились. Жаль, что ресторана этого больше нет.

За столиком Роже Вадим неожиданно стал тискать Джейн Фонду за коленку, забираясь все выше под юбку. Это уже не могло оставаться незамеченным для окружающих.



***Виктор Некрасов***

Аксёнов не знал, что делать, как вдруг заметил проходившего мимо Виктора Некрасова. «Вика, давай к нам! — пригласил его Аксёнов, зная, что Некрасов только что вернулся из Парижа и сможет разрядить ситуацию своими рассказами. Не тут-то было. После первой же рюмки Некрасова понесло.

«Вадим, — стал он приставать к гостю. — Ну на кой чёрт тебе сдалась эта тощая американская блядь? Мы тут тебе такую бабу найдём!» Угомонить его было невозможно. Воспользовавшись тем, что Некрасов отлучился в ту-

алет, Аксёнов бросил деньги официанту и потащил гостей к выходу. Только они успели сесть в машину, как показался Некрасов: «Ребята, я с вами!» «Гони!» — скомандовал Аксёнов и — цитирую — «увидел, как большой писатель земли русской, схватившись за ручку задней двери, некоторое время волочится за машиной, а затем остаётся лежать в пыли на Никольской...»



***Михаил Козаков***

Компания как бы невзначай направилась к актёру Михаилу Козакову. На самом деле там был заранее запланирован изысканный ужин при канделябрах. В какой-то момент знаменитая пара незаметно исчезла. Козаков, то ли, как радушный хозяин, то ли по другой причине — о нем ходили разные слухи — стал проявлять беспокойство.

Заглянул в спальню, заглянул на кухню, даже дёрнул ручку туалета — гостей нет. Открыл дверь ванной — и увидал, как Джейн, стоя на коленях перед Вадимом, производит некое действо, которое в специализированной литературе называется пришедшим из латыни сладко звучащим словом fellatio.

Действо это никак не вписывалось в прокрустово ложе советских понятий о сексе. Отпрянувший от неожиданности Козаков повалил стоявший в коридоре большой кактус и накололся на него спиной, как яблоко на иглы ёжика. Весь остаток вечера честная компания вытаскивала колючки из спины Козакова...

Нахохотавшись после подобных рассказов, мы нередко обсуждали разные блюда. Майя Аксенова, своего рода салонная львица, наряду с мужем царствовала в любой компании. Вот она и сообщила свой рецепт ноги ягнёнка: «Я беру кусок баранины, обмазываю его оливковым маслом, шпигую чесноком, обсыпаю его всеми травами, которые есть в доме, и ставлю в печку». Всё. По краткости этот рецепт годится в книгу рекордов Гиннеса. Я неизменно им пользуюсь до сих пор с небольшими добавлениями.

## РЕЦЕПТ

*Берём баранью ногу, спрыскиваем белым вином и шпигуем порезанными вдоль зубчиками чеснока. В данном случае маслом кашу не испортишь. Чем больше чеснока, тем лучше. Затем открываем шкаф и смотрим, что у нас там есть. А у нас точно есть орегано. Это — обязательно. Травка орегано пришла к нам из древней Греции. Может быть, сам Фемистокл ел ягнёнка, сдобренного орегано! Затем мы находим семена тмина, розмарин, чебрец, шалфей, майоран, эстрагон и, наконец, чёрный молотый перец. Это единственная пряность, которую я использую. Кто хочет в вермонтский вариант внести кавказский элемент, может добавить специю хмели-сунели.*

*После этого нужно обмазать ногу светлым оливковым маслом и, призвав помощника, натирать её всеми травами. Помощник сыпет вам приправу на ладони, а вы втираете их в ногу. Не забудьте перец. А вот соли не надо. Потом в готовое мясо её можно будет добавить по вкусу индивидуально. На самом деле, набор трав вполне заменит соль. После того, как вы натёрли травками ногу, мяса не должно быть видно — нога словно покрыта панцирем. Оставьте её в таком виде на несколько часов, а ещё лучше — в холодильнике на ночь, это и будет ваш маринад.*

*Нагрейте духовку до 300 градусов по Цельсию и поставьте туда ногу минут на 30. Затем понизьте температуру до 150 и держите мясо ещё 1 час 15 минут. Все приблизительно, время зависит от размеров ноги. Когда проткнёте готовое мясо ножом, не должна сочиться кровь. После того, как вы вынете блюдо из духовки, ему надо дать постоять 5 минут, и только потом резать. В идеале мясо должно быть нежно розового цвета у кости и темнеть к краям.*

*После нарезки подавать к столу незамедлительно.*

# КОЗА-ДЕРЕЗА

## Рагу с привкусом золотой лихорадки




В молодые годы меня одолевала страсть к путешествиям. Одно из них запомнилось на всю жизнь. Со своими учениками из русской школы при Свято-Николаевском соборе Сашей и Мишей Каллаурами мы отправились на машине через весь континент в Сан-Франциско на молодёжный съезд Русской зарубежной церкви, причём, добирались туда из Монреаля объездом, через северную канадскую территорию Юкон.

Как и многие мои сверстники, я был воспитан на Джеке Лондоне, посему возможность посетить места золотой лихорадки и побродить по тропам его ге-




***Перед поездкой***

роев упустить было никак нельзя. Забросив в багажник огромного «Oldsmobile Toronado» палатку и походное снаряжение, мы двинулись по направлению к столице золотой лихорадки, городу Доусону. Саше было тогда 16 лет, Мише — 14. Как родители отпустили их в такое путешествие, до сих пор не возьму в толк. Мы разбивали палатку в самых невероятных местах, пережили бури и смерчи, налёты туч комаров, а однажды поутру даже обнаружили недалеко от палатки следы медведя...

В дороге мы занимались русским языком, читали и учили стихи, и всё путешествие проходило под песни наших бардов, а на Юконе — в основном под Александра Городницкого. Помимо всего прочего, это была хорошая

школа походной жизни, и после этой поездки мы с ребятами стали друзьями на всю жизнь.

Проехав город Кармакс – это недалеко от места многих кораблекрушений, знаменитого порога «Пять пальцев» на реке Юкон, мы попали в переделку. Внезапно из-под капота у нас повалил пар, и стрелку термостата на щитке приборов зашкалило. Радиатор потёк ручьями, и все путешествие оказалось под угрозой.




***Авария***

Слава Богу, в Кармаксе был гараж, и с первой попуткой Саша был отправлен за тягачом. Мы же с Мишей пригорюнились у обочины и вдруг обнаружили, что весь лес перед нами буквально усеян грибами: сплошь белыми и подосиновиками. Забыв о невзгодах, мы набили грибами все свободное место в машине. В тот же вечер, разбив палатку рядом с индейской резервацией на берегу реки, мы лакомились жарким из грибов с картошкой. Мимо нас стали как бы невзначай проходить индейцы. Нам показалось, что они поглядывают на нас недружелюбно, и мы на всякий случай стали демонстративно чистить газовый пистолет,

который внешне напоминал настоящий «Смит энд Вестон». Внезапно к нам подошёл прямой, как стрела, индеец и положил перед нами на стол кусок сырого мяса. Мы опешили. «Что это?», — в недоумении спросил я. «Коза», — ответил гость и так же неторопливо удалился. Нам даже было нечем его отблагодарить. Видимо, обитатели резервации проведали о наших бедах и решили таким образом нам помочь. На Юконе в диких козах недостатка нет. Они часто выходят к дороге, и я их фотографировал прямо из окна автомобиля.



***Козы Юкона***

Вот тогда-то я и приготовил из этой козлятины рагу с картошкой и грибами, а также со всем тем, что нашлось в нашем багажнике и в магазинчике при этом гараже. Если я скажу, что мы бросили в кастрюлю случайно найденный пучок дикого шалфея — не верьте. Этого не было. Из специй в наличии имелся только перец да случайно обнаруженный в придорожной лавке сухой лавровый лист. Но каким вкусным показалось нам это рагу! Мы ели его все два дня, пока механик паял нам радиатор. Этот кемпинг на реке Юкон был удивительным местом.

Утром к нам прилетала птица, садилась прямо на руку и норовила клевать бутерброд, который мы подносили ко рту...

Однако, к делу. Прежде чем дать вам рецепт рагу из козлятины для приготовления в цивилизованных условиях, сообщу, что дальнейшее наше путе-



*Гость к завтраку*

шествие прошло без досадных происшествий. Мы посетили город-призрак Доусон, мыли золото на ручье Бонанза, где в 1896 году Джордж Кармарк, Джим Скокум и Чарли Доусон случайно нашли золотые слитки и за несколько часов заполнили ими чехол от винчестера.

Нам тоже удалось намыть... единственную золотую песчинку. Пока мы её рассматривали, налетел порыв ветра и унёс её назад в ручей. Потом мы закусывали в знаменитом кабаке «Змеюшник», где некогда собирались герои Джека Лондона.



*Старатели на ручье Бонанза*

Город Доусон уже перестал быть городом-призраком. О былом напоминают разве что деревянные мостовые. Когда бум на добычу золота прошёл, и старатели вымыли всё золото в окрестных ручьях, жители стали поднимать деревянные мостовые и промывать скопившуюся под ними пыль. Некоторое время им удавалось намыть достаточное количество золотого песка, высыпавшегося из карманов прежних старателей, чтобы посидеть в легендарной пивнушке «The «Snake Pit» («Змеюшник» — сейчас просто «Pit») в отеле «Вестминстер». Там до сих пор можно расплачиваться золотым песком. Для этого у кассы стоят маленькие точные весы.



*Перенесённая в Доусон хижина, в которой останавливался Джек Лондон*

Когда несколько лет спустя после нашего путешествия я снова был в Доусоне в командировке от «Радио Канада» и вёл оттуда репортаж, записывая скрип тех самых деревянных мостовых, я в качестве иллюстрации поставил отрывок из знаменитой песни Александра Городницкого: «А я иду по деревянным городам, где мостовые скрипят, как половицы»... Песня сменила в репортаже натуральный скрип мостовых.



***С Александром Городницким в русской редакции «Радио Канада»***

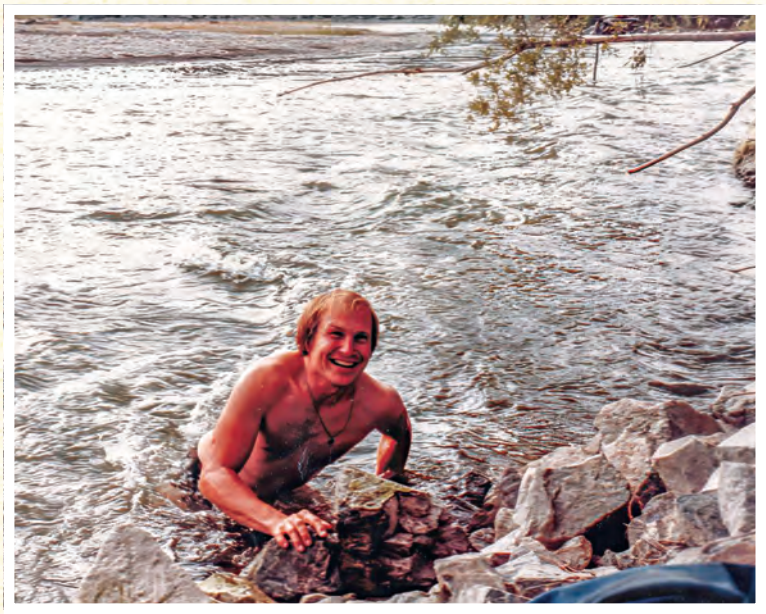
Позднее в Монреале я попросил у него прощения, что не имел возможности позвонить ему с Юкона и спросить разрешение на использование его песни. Александр Моисеевич махнул рукой и только рассмеялся.

Сегодня полуразвалившиеся дома, помнившие времена золотой лихорадки, сохранились только на открытках. Город стал туристическим центром, но в «Змеюшнике» до сих собираются старатели, которые с уверенностью скажут вам, где и сегодня можно найти золото. На самом деле, золота на Юконе сей-



***Остатки оригинальных строений города-призрака Доусона. Спешите видеть! Хотя, может быть, уже поздно...***

час добывается больше, чем во времена золотой лихорадки, только занимаются этим крупные золотодобывающие компании, работающие далеко от Доусона. Канули в прошлое те времена, когда прачки, стиравшие одежду старателей, собирали золотого песка на 20 долларов в неделю — крупная по тем временам сумма. Впрочем, случаются исключения. Мы познакомились с владельцем большого кемпера. Ему повезло найти большой слиток золота. Продав его, он приобрёл автодом, на котором и разъезжал по Юкону.



***Купание в Клондайке***

Во время этого путешествия я исполнил свою юношескую мечту и искупался в реке Клондайк. Вернее, окунулся в неё, держась за скалу. Течение в реке такое, что унести может в любой момент. Тогда — костей не соберёшь. А мне ведь детей домой везти. Ощущение незабываемое. Вода в реке ледяная, и тебя прокалывают тысячи игл. Зато, когда вылез, растёрся полотенцем и принял лекарство против простуды по рецепту Городницкого: «дымится разведённый спирт в химическом стекле...», стало очевидным, что лучше шаблонного выражения «заново родился» ничего не

придумать. Красотища! Обнаружилось ещё одно свойство реки Клондайк: опущенная в него бутылка становилась холодной через пять минут.

Вернувшись в Монреаль, мы решили вспомнить наши приключения, приготовив рагу из козы, благо, что мясо козы в нашем городе можно достать в хороших мясных лавках. В условиях современной кухни рагу из козы получилось ещё вкуснее.

## РЕЦЕПТ

*Для компании человек на десять нам понадобится минимум два килограмма мяса. Лучше всего взять мясо ноги. Как правило, она продаётся целиком. Попросите мясника нарезать ногу крупными бифштексами.*

*Помимо этого, для тушения мяса нам нужно:*

*– 3 луковицы большого размера,*
*– 1/2 клубня сельдерея,*
*– 300 г моркови,*
*– 15-20 горошков черного перца,*
*– 4 столовых ложки дижонской горчицы с зёрнами,*
*– 4 лавровых листа,*
*– 2 стакана красного сухого вина.*

*Режем мясо на куски и жарим на растительном масле на сильном огне до образования корочки. Вываливаем все это в кастрюлю для тушения (казанок), добавляем горчицу, черный перец, нарезанные довольно крупно сельдерей, морковь и лук. Заливаем кипятком так, чтобы вода покрыла содержимое. Тушим на медленном огне 45 мин. после закипания. Затем добавляем лавровый лист, красное вино и тушим ещё 15 мин. В итоге должна остаться половина жидкости.*

*Вынимаем и откладываем в сторону мясо, а оставшееся месиво пропускаем через сито, отжимая тушёные овощи. Полученную жидкость отставляем в сторону, позже мы её используем.*

*Собственно овощное рагу можете приготовить на ваше усмотрение. Тут легко можно дать место фантазии. Предлагаю такой вариант. Пожарьте на гриле 5 болгарских перцев разного цвета, после чего*

*снимите кожу и удалите из них зерна. Затем также на гриле пожарьте нарезанный вдоль, полосками толщиной около 1 см, большой баклажан, 6 маленьких жёлтых кабачков и 6 разрезанных вдоль пополам цуккини. Все это потом надо нарезать на кубики.*

*Отдельно на сковороде жарим до золотистого цвета нарезанные мелкими кубиками 2 средних луковицы, 2 моркови и 2-3 горсти лесных грибов (очень уж они хороши были на Юконе, с грибами — не переборщишь), затем добавляем нарезанные кубиками 5 крупных помидоров (после порезки их надо отжать и слить сок), 4 столовых ложки томатной пасты, одну нарезанную или толчёную головку чеснока, соль и перец по вкусу.*

*Остаётся самое главное: перемешиваем все овощи, добавляем пучок сухих трав «bouquet garni» или, на худой конец, веточку шалфея, которой нам тогда так не хватало на Юконе. Добавляем мясо и заливаем жидкостью, оставшейся от тушения мяса. Закрываем крышкой и тушим с момента закипания 5 минут. Выбросив пучок трав, подаём блюдо на стол к большой радости истомившихся в ожидании гостей.*

*Справьтесь заранее в винном магазине у сомелье, какое он порекомендует вино. Меня вполне устроило бургундское* Réserve ***de la*** *Chévre noir. Это — Pinot Noir. На этикетке там изображена коза.*

# ФАЗАН В ШАМПАНСКОМ

## Простой рецепт изысканного блюда



Моё первое детское воспоминание о дичи — это картина Василия Перова «Охотники на привале». Она почему-то привлекла моё внимание несмотря на то, что дичи на ней совсем мало. Не то, что на натюрмортах многих западноевропейских художников средневековья. Иллюстрации с натюрмортами я всегда рассматривал с большим любопытством. А ещё были рассказы моей тётки по материнской линии, которая до революции совсем юной барышней работала прислугой в богатой интеллигентной еврейской семье. По её рассказам, это был лучший период её жизни. Работы было немного, так как в доме, помимо

неё, был свой повар, прачка и прочая челядь. Хозяйка была дамой прогрессивной, и даже иногда после званых обедов во время беседы с гостями сама мыла посуду, то есть, выполняла работу прислуги.




***Охотный ряд в Москве***

Мою тётку часто посылали за покупками в Охотный ряд. Она набирала всякую снедь, брала извозчика и с комфортом добиралась домой на Рождественку. Так вот, по рассказам моей тётки, лавки с дичью в Охотном ряду бросались в глаза обилием фазанов, куропаток и другой птицы, подвешенной над лотками за шею. Таким образом дикая птица доходила до кондиции. Когда тушка сама отрывалась от головы, это означало, что благодаря естественной ферментации её мясо смягчилось и созрело для готовки. Революция положила конец изобилию Охотного ряда, да и многому другому.

Семья, в которой работала моя тётка, оказалась не только прогрессивной в социальном смысле, но и сообразительной в политическом. Хозяева поступили по примеру родителей кровавой большевички Землячки, отцу которой, киевскому купцу 1-й гильдии Самуилу Марковичу Залкинду, будто бы принадлежит сказанная после революции фраза: «Если наша Роза пришла к власти, то надо бежать...». Хозяева моей тётки в самом начала уплотнения предложи-

ли всей прислуге занять в их доме по комнате, а сами съехали. К тому времени в Охотном ряду уже не стало не только дичи, но и всего прочего, и моя тётка решила пережить голод в деревне...

Куропаток и фазанов, подвешенных за шею, я впервые увидел воочию во время посещения Мюнхена. Они красовались на небольшом рынке в центре города, недалеко от площади Мариенплац. А чуть позже, уже в Канаде, куропатка угодила мне прямо в руки. Вернее, она залетела под капот моей машины, разбив решётку передней панели. Это случилось в Адирондакских горах. Я привёз куропатку домой, подвесил её за шею на балконе и стал ждать. Прошло дня четыре, куропатка все ещё болталась на верёвке, а тушка вовсе не думала отваливаться от головы. Несмотря на то, что при этом никакого подозрительного запаха не ощущалось, я всё же усомнился в правильности столь радикального подхода для смягчения мяса и решил не рисковать. Птица отправилась в мусорный бак.

А потом неожиданно я сам стал охотником поневоле. В середине 80-х годов прошлого века я записывал серию бесед для «Радио Канада» с удивительным человеком — Анатолием Георгиевичем Тофером. Ему было уже лет за восемьдесят. Он прекрасно помнил годы своей учёбы в Коммерческом училище имени императора Александра Третьего в Харькове, богатую культурную жизнь этого цветущего в то время города, а затем гражданскую войну и попытку бежать с дядей в Новороссийск вместе с Белой армией в надежде выехать в Константинополь. Попытка провалилась, так как 14-летний Тофер свалился с брюшным тифом в Анапе. Белых сменили сначала зелёные, потом красные, и беглецы оказались в ловушке. После долгих мытарств, связанных с восстановлением документов, семье Тофера, благодаря эстонской фамилии, удалось выехать в получившую независимость Эстонию как эстонцам.

Анатолий Тофер происходил из семьи обрусевших эстонцев, имевших в Харькове крупную ткацкую мануфактуру, которая снабжала сукном южный фланг российской армии. Перед революцией компания Тоферов оплатила, но не успела получить крупный заказ сырья из Великобритании, а в Таллине филиал их компании продолжал успешно работать. Таким образом, имея начальный капитал и структуру, Тофер в независимой Эстонии продолжил заниматься текстильным делом, хотя масштабы были уже не те. Тем не менее, ему довелось лично встречаться с такими личностями, как Гитлер и Муссолини. Рассказывая о своих переговорах с Муссолини, Тофер вспоминал его, как очень простого и приятного в общении человека. К примеру, один из эпизодов он описал так:

Во время аудиенции на улице неожиданно слышатся крики толпы. К резиденции подходит демонстрация почитателей, громко скандируя: «Дуче! Дуче!» Муссолини просит прощения за то, что должен на минутку отлучиться, выходит на балкон, складывает руки на груди, надувается, как пузырь, и некоторое время общается таким образом с народом. Затем возвращается, сдувается, принимает обычный вид и говорит: «Итак, на чем мы остановились?»

Перед войной независимая Эстония прекратила своё существование. Анатолий Тофер, унаследовавший к тому времени компанию, на сей раз потерял всё. К тому времени Анатолий женился на девушке из смешанной русско-балтийской семьи. Отец его избранницы был балтийским немцем. Таким образом, Тофер сумел выехать в Германию, хотя это было непросто, так как он не скрывал своих антигитлеровских взглядов. Даже потом, уже находясь в Германии, он отказывался вскидывать руку с приветствием «Хайль Гитлер!». Пребывание в Третьем рейхе началось для него с фильтрационного лагеря, из которого его выпустили благодаря хлопотам родителей жены.

Советские власти запретили немецким переселенцам брать с собой деньги и драгоценности, сделав исключение лишь для обручальных колец и мебели из трех комнат. Анатолию Тоферу в Германии пришлось начинать все сначала. В Берлине у него были знакомые, которые помогли ему устроиться на работу простым коммивояжёром. Когда Эстония оказалась под немецкой оккупацией, Тофер вернулся в Таллин, где он надеялся на реституцию конфискованной собственности. При отступлении Красная армия его фабрику взорвала, зато уцелело имение, и он стал заниматься сельским хозяйством, восстановив поголовье коров и кур.

Вскоре, однако, ему пришлось продавать живность в преддверии наступления Красной армии. Надо было заплатить крупную сумму контрабандисту, согласившемуся переправить его в Швецию. Риск был большой, но и выхода не было. Тофер покинул Эстонию в последней лодке вместе с этим контрабандистом. В Швеции он оказался в лагере для перемещённых лиц, но благодаря знанию английского вскоре нашёл работу кассиром в гольф-клубе. Благодаря новым знакомствам и знанию языков, он вскоре нашёл работу в американском посольстве. Однако после того, как Швеция по требованию Сталина стала выдавать латышей и эстонцев, воевавших на стороне Гитлера, но сумевших в конце войны бежать в Швецию, Анатолий Тофер счёл более безопасным эмигрировать в Канаду, что в то время было несложно. Так как помимо английского он говорил и на французском, он выбрал Монреаль, где вскоре нашёл работу в должности главного переводчика государственной железнодорожной

компании Canadian National Railway. Интересно, что после крушения СССР Тофер вновь получил право на реституцию в независимой Эстонии. Он выяснил, что в его доме в Таллине располагался опорный пункт милиции, а в его спальне была устроена Ленинская комната. Силы у него уже были не те, и он решил с реституцией не заморачиваться.

Анатолий Георгиевич был страстным охотником и рыболовом. Он буквально ухватился за знакомство со мной: «Женя, у меня проблема. Все мои друзья умерли, а сам я машину уже не вожу. Мне не с кем ездить на охоту и на рыбалку!».



***На зимней рыбалке с А.Г. Тофером***

Таким образом я стал его спутником, и мы в течение нескольких лет зимой ездили на рыбалку в Сент-Анн-де-Ля-Перад, куда в январе устремляется на нерест навага, летом собирали грибы, а осенью отправлялись на охоту на уток. Ради этих поездок Тофер даже подарил мне ружье и охотничьи сапоги. Мне же были интересны его рассказы, в которых приём у Муссолини мог смениться случаем на охоте, когда мой собеседник нечаянно провалился в берлогу медведя, на которого сам охотился... Приятно также было осмысленное пребывание на природе.

Но я не охотник и не рыболов. Когда приходило время стрелять, я направлял ружье в направлении утиной стаи и нажимал на курок, не целясь, в надежде промахнуться... Мои надежды неизменно оправдывались, а надежды моего друга подстрелить утку, как правило, нет. Один раз мы все же вернулись с уткой, и готовить её было поручено мне: Анатолий Георгиевич сам к плите уже давно не подходил. Я приготовил утку обычным способом, и она получилась откровенно невкусной, хотя мой гость её нахваливал то ли из вежливости, то ли потому, что это был его собственный охотничий трофей.

После этого случая с дикой уткой я решил больше не экспериментировать. Каждый должен заниматься своим делом. Посему, когда я получил от одного моего знакомого охотника в подарок фазана, я сразу подумал о шефе ресторана «Эрмитаж» Олеге Скобиоле. Вспомнил его рассказ о том, как он в начале 90-х готовил дичь в перьях для Ельцина и компании на саммите СНГ в Кишинёве.



***Гусь для Саши Соколова***

В своё время он приготовил для Саши Соколова гуся в перьях, а ещё раньше как-то на Рождество я заказал у Олега гуся, фаршированного уткой, цесаркой и перепёлкой с начинкой из разных орехов с сухофруктами. На столе он выглядит,

как целый гусь с ножками и крылышками, но его можно резать, как колбасу, и перед глазами изумлённых гостей предстаёт своеобразный рулет, где более тёмное мясо гуся переходит слоями в более светлое мясо всей прочей птицы. Вкус даже не берусь описывать. Рецепт не предлагаю, ибо не могу представить себе хозяйку, которая будет вытаскивать из четырёх птиц все косточки по одной. В приготовленном гусе они остаются только на кончиках крыльев и ног. У этого блюда один недостаток: на другой день после приготовления мясо птицы становится суховатым. Всё должно быть съедено в один присест.

Когда я попросил Олега приготовить фазана, он предложил не заморачиваться с перьями, а запечь его в духовке, поливая шампанским. Рецепт прост, но благороден. Сказано — сделано. Собрали компанию.

Гости застали процесс готовки на последнем этапе, когда Олег периодически открывал духовку и поливал фазана шампанским. Нетерпёж ожидания мы гасили тем, что оставалось в бутылке. Сопровождает ужин так же шампанское. Результат превзошёл все ожидания: я понял, что вкуснее птицы не ел. Даже белое мясо таяло во рту. Вечером все участники ужина, не сговариваясь, перезвонили друг другу и признались, что все ещё находятся под впечатлением фазана в шампанском. Думаю, что лучшего рецепта к новогодним праздникам я вам предложить не могу.

## РЕЦЕПТ

*Нам понадобится фазан весом в полтора килограмма. Его хватит на угощение для шестерых. Вам может первоначально показаться, что цена этой птицы кусается, но игра стоит свеч. Размораживаете фазана в холодильнике и за сутки до приготовления натираете его снаружи и внутри солью и перцем по вкусу. С солью лучше не переборщить. Часа за два до готовки вынимаете его из холодильника, чтобы он дошёл до комнатной температуры, и натираете растёртым чесноком. Хватит трех зубчиков. Затем связываете ножки и крылья фазана бечёвкой и насаживаете его на полулитровую бутылку пива.*




***Фазан в духовке***

*Далее ставите птицу стоймя на противень, кладёте рядом для аромата ветку эстрагона и отправляете все это в духовку, нагрев её предварительно до 200 градусов по Цельсию. Через 45 минут уменьшаете температуру до 150 градусов и готовите птицу ещё полтора часа, каждые десять минут поливая шампанским или хорошим игристым. Другими словами, от плиты далеко не отойдёшь. Ничего не поделать: это блюдо требует внимания. На весь процесс у вас должно уйти приблизительно 250 мл шампанского. Как и мы, можете скрасить остатками этого благородного напитка время ожидания.*

*Если задумаете подать фазана с маринованными фруктами, как это сделал Олег, то с ними придётся немного повозиться:*

*На шесть человек берём шесть груш, очищенных от кожи и с удалённой сердцевиной, шесть слив и полкило винограда без косточек. Для маринада наливаем в миску 650 мл воды, добавляем 100 г мёда, 100 мл уксуса, 100 г сахара, чайную ложку соли. Досыпаем немного молотой корицы и гвоздики по вкусу. Если вы хотите, чтобы фрукты приобрели красноватый оттенок, добавьте немного красного вина или вишнёвого ликёра. Все это доводим до кипения, заливаем фрукты маринадом и оставляем на 12 часов. Непосредственно перед подачей доводим до кипения, затем раскладываем фрукты на тарелки по порциям.*

# ЖАР-ПТИЧКИ

## Фламбированные перепёлки от Лейхтенбергских



В корне не согласен с профессором Преображенским, персонажем повести Михаила Булгакова «Собачье сердце», провозгласившим, что «холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики, а мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими». Сам Булгаков смотрел на эти вещи куда шире, недаром в другом его произведении, бессмертной «Белой Гвардии», штабс-капитан Мышлаевский говорит Лариосику: «Позвольте, а как же вы селёдку без водки будете есть?»

Закусить водку селёдочкой на чёрном хлебушке с лучком — удовольствие, одинаково ценимое как конюхом, так и князем. А можно ли себе представить армянский суп хаш без стопки водки? Решительно нельзя. Все это вовсе не отменяет полезности присутствия на праздничном столе горячих закусок. Вступая в спор с профессором Преображенским, позволю себе заметить, что горячие закуски совершенно не обязательно должны сопровождать водку, более того, многие из них даже лучше подходят к вину. Как, например, фламбированные перепёлки.

Рецепт этого блюда я в своё время получил от жительницы Монреаля, давно ушедшей от нас герцогини Екатерины Александровны Лейхтенбергской. История этой замечательной женщины заслуживает целого романа, я же вынужден ограничиться здесь лишь кратким биографическим очерком.

Екатерина Александровна, дочь московского дворянина Александра Арапова, была воспитанницей московского женского Александровского института. Институт был элитным заведением, но в нем также учились девицы из простых сословий, в том числе дочери малоимущих. Для справки: к 1917 году в институте обучалось 158 девочек, из них бесплатно — 84 и 3 девочки — в группе экстерна для дочерей бедных служащих. При институте был пансион, в котором и жила Екатерина Александровна.

В моих архивах сохранилось интервью с герцогиней Лейхтенбергской, которое она согласилась дать для русской секции «Радио Канада». Она никогда не давала интервью, и записать в середине 1980-х годов её рассказ о пережитом мне удалось только благодаря личной дружбе.




***Александровский институт благородных девиц в Москве***

Интересно, что на вопрос, что ей больше всего запомнилось из жизни в России, Екатерина Александровна назвала февральские дни 1917 года.

Воспитанницы института Февральскую революцию не приняли и на разглагольствования прибывшего к ним эмиссара Временного правительства о том, что теперь они свободны и вольны делать все, что им заблагорассудится, ответили гробовым молчанием.

Самым тяжёлым для них был момент, когда они были вынуждены снять портрет одной из попечительниц училища, императрицы Александры Фёдоровны, жены императора Николая Первого. Это поручили сделать лучшей воспитаннице. Когда она снимала портрет, все рыдали.

После закрытия института в 1918 году юная Катя участвует в белом подполье, переправляя офицеров на Дон в Добровольческую армию. Затем едет туда сама, причём по дороге её чуть было не расстреляли сначала красноармейцы, а потом белые. Те и другие приняли её за лазутчицу противника.

Красные уже вывели её на расстрел. Несмотря на то, что у неё дрожали колени, она спокойно стала убеждать их, что нет смысла расстреливать молодую барышню только по одному подозрению. Ей это удалось. На другой стороне её задержал казачий разъезд. Какой-то мелкий атаман не стал слушать никаких аргументов и приказал на следующий день её расстрелять. В это время в штаб вошёл полковник Белой армии. Поинтересовался, что тут происходит. Узнав, что перед ним Катя Самарина, он воскликнул: «Да я с Вашей матерью на балу танцевал!» Так ей повезло во второй раз.



***Екатерина Александровна в подвенечном платье, 13 мая 1921***

В Добровольческой армии она служит сестрой милосердия. В 1919 году выходит замуж за князя Бориса Чавчавадзе, но он вскоре умирает от тифа. От этого брака в 1920 году у неё родилась дочь Ирина, с которой она с Белой армией эвакуируется в Константинополь. Там на её долю выпадает удача: ей предлагает руку и сердце друг её покойного мужа герцог Дмитрий Георгиевич Лейхтенбергский.

Лейхтенбергские — это отдельная история. Род русских Лейхтенбергских ведёт своё начало от Максимилиана Лейхтенбергского, сына Эжена де Богарне, которому в своё время король Баварии пожаловал титул герцога, и у которого в Баварии были два замка — Штайн и Зеон. Эжен де Богарне — сын Жозефины и пасынок императора Наполеона Первого.



***Максимилиан Лейхтенбергский***

Максимилиан в 1837 году по поручению своего дяди короля Людвига Баварского приехал на кавалерийские манёвры в России, где был представлен царской семье. Между ним и дочерью императора Николая Первого великой княжной Марией Николаевной вспыхнула любовь. Император не стал препятствовать чувствам своей дочери, хотя брак с человеком из семьи, получившей герцогский титул совсем недавно, да к тому же от выскочки Наполеона, был для него мезальянсом. Условием брака стало предложение остаться на службе при русском дворе. Максимилиан был награждён орденом Св. Андрея Первозванного и после свадьбы получил от императора титул Императорского Высочества и чин генерал-майора русской армии. Он также стал шефом гусарского полка. От брака с Марией Николаевной у них было семеро детей. Все они получили титул князей и княжон Романовских.

Лейхтенбергские известны благотворительной деятельностью. Так, в Санкт-Петербурге до сих пор действует Максимилиановская лечебница, названная в честь основателя и попечителя «Общества посещения бедных» герцога Максимилиана Лейхтенбергского. Это была первая бесплатная клиника в России.

Стену моей гостиной украшают две литографии из коллекции «Русская старина». Эта коллекция была составлена и напечатана благодаря стараниям Лейхтенбергских. После революции Лейхтенбергские в России потеряли все, но в Баварии у них остался замок Зеон (другой замок был ранее продан). Туда и привёз Екатерину Александровну её муж. Несмотря на то, что герцог

Лейхтенбергский воевал на стороне Российской империи, замок в Баварии у них не отобрали. Герцог просто приехал в свой второй дом. При замке ещё раньше была построена православная церковь, здесь же потом возникло маленькое православное кладбище. Первые годы эмиграции у Дмитрия и Екатерины Лейхтенбергских прошли безмятежно. От этого брака у них родились дочь Елена и сын Георгий.



***Замок Зеон в Баварии***

Елена впоследствии приняла постриг с именем Елизаветы и закончила свои дни во Франции, в русском православном Покровском монастыре в деревне Бюсси, в Бургундии. Сын Георгий умер от раковой опухоли в мозгу в 1963-ем году. Поскольку у Константина Георгиевича, брата Дмитрия Георгиевича, в браке с княжной Ольгой Алексеевной Оболенской родились две дочери — Ксения и Ольга, но не было сына, род этой ветви Лейхтенбергских по мужской линии прервался. Но это все случилось потом...

А тогда, в начале 20-х годов, на некоторое время замок Зеон стал одним из центров русской монархической эмиграции. Здесь гостит и пишет свой роман «От двуглавого орла к красному знамени» казачий генерал Пётр Николаевич Краснов, здесь некоторое время проживает «лже-Анастасия» Анна Андерсон. Герцог сомневался, что она — царская дочь, но не смог бы простить себе отказа в гостеприимстве, пока оставался пусть даже самый ничтожный шанс на правдивость её истории.



***Подарок атамана П.Н. Краснова герцогине Е.А. Лейхтенбергской. Надпись: Ея Светлости Герцогине Екатерине Александровне Лейхтенбергской. Замок Зеон, Бавария, 10/23 22 г. Внизу: Добрый конь подо мною, Господь надо мною! Петр Краснов***

С содержанием замка Лейхтенбергские не справились. Им пришлось переехать в Канаду, где в местечке Сен-Совёр под Монреалем муж Екатерины Александровны стал осваивать горнолыжный спорт. Сейчас это самый известный горнолыжный курорт на востоке Канады. На старой фотографии конца 30-х годов, снятой на ступенях их дома в Сен-Совёре, вплоть до самой горы простирается широкое снежное поле, пересекаемое лишь полотном железной дороги. Сегодня это поле сплошь застроено гостиницами, бутиками и торговыми центрами. Ни железнодорожного полотна, ни дома Лейхтенбергских больше нет...

Девиз рода Лейхтенбергских — «Честь и верность». Другими словами трудно кратко передать смысл жизни Екатерины Александровны Лейхтенбергской. Во время общения с ней я понял, что истинное благородство заключается в простоте. Она мне рассказывала, что в детстве мать заставляла её наводить порядок и готовить. «Ты никогда не будешь знать, как надо убираться в доме и ценить труд прислуги, если не будешь уметь это делать сама», — говорила ей мать. После переезда в Канаду с роскошной жизнью пришлось расстаться. В их доме был своеобразный пансион для именитых гостей. В числе развлечений было и катание на лыжах с горы. Так в Сен-Совёре зародился горнолыжный спорт.

Приезжие отдыхали на правах гостей, но предполагалось, что за это они должны были платить. После прогулок на лыжах и ужина Екатерина Александровна развлекала гостей исполнением романсов под гитару, а когда они удалялись на покой, принималась за мытьё посуды и уборку. Денег на прислугу у них не было...

При этом Екатерина Александровна прекрасно понимала, какой род представляет. Как ни странно, в Канаде запрещены титулы, хотя Канада и монархия. Тогда Екатерина Александровна взяла титул как собственное имя. Ее фамилия писалась так: Duchesse de Leuchtenberg de Beauharnais — Герцогиня Лейхтенбергская де Богарне.

В какой-то момент международное сообщество приняло решение, что в паспорте местом рождения нужно называть то государство, какое существует в настоящий момент. Когда Екатерина Александровна получила новый канадский паспорт с пометкой, что она родилась в СССР, она и граф Андрей Петрович Апраксин добились того, что им были выданы другие паспорта, где местом рождения была обозначена Российская империя. Именно этому, уже не существующему государству, они сохраняли верность даже на бумаге.

Сознавая своё положение, Екатерина Александровна держалась в обществе несколько отстранённо, что не мешало ей быть очень простой в общении.

Быть приглашённым к ней в гости считалось большой честью. Такой чести часто удостаивалась моя семья и ближайшие друзья. Это было необычно, так как среди дворянства из первой эмиграции было немало тех, которые держались от бывших советских подальше.

Как-то раз Екатерина Александровна попросила меня помочь провести пасхальный приём. Мы быстро со всем управились и присели на диван в ожидании гостей. Екатерина Александровна предложила выпить по стопке. Я спросил её, а не помнит ли она какие-нибудь анекдоты белой армии? Она стала рассказывать их один за другим, некоторые даже с непечатной лексикой. Вскоре раздался стук в дверь. Екатерина Александровна протянула мне свою рюмку: «Женя, примите, а то гости подумают, что я начала пить, не дождавшись их...» Она пошла встречать гостей, и один за другим потянулись Трубецкие, Апраксины, Милорадовичи, Олсуфьевы, Апухтины, Шмеманы... Из тех, кто тогда был на приёме, уже никого нет на свете. Ещё здравствуют их дети, но подобных приёмов они больше не устраивают. Корю себя за то, что сразу не записал анекдоты, которые тогда рассказывала Екатерина Александровна. Сейчас не могу вспомнить ни одного.



***На пасхальном приёме, 1987***

Екатерина Александровна Лейхтенбергская не дожила меньше полугода до того дня, когда над Кремлем вместо советского был поднят трёхцветный российский флаг. Несмотря на то, что этот флаг олицетворял собой уже не Российскую Империю, а усечённую в территории Российскую Федерацию, мне кажется, что это зрелище было бы для неё праздником.

Познакомился я с герцогиней Лейхтенбергской через её дочь от первого брака Ирину Борисовну, с которой мы подружились в Вене. Как вы уже знаете, мне посчастливилось неоднократно быть приглашённым в дом Лейхтенбергских на ужин. Накрывался стол с массой вилок, вилочек, ножей и ложечек, а также целым рядом бокалов и рюмок за каждой тарелкой. Ужин неизменно




***Герцогиня Е.А.Лейхтенбергская с дочерью. Монреаль, 1979***

начинался с закусок под стопку водки. Несмотря на то, что ей было далеко за восемьдесят, герцогиня всегда выпивала с нами три стопки водки. За столом велись беседы на самые разные темы, и во время одной их таких бесед Екатерина Александровна сообщила мне рецепт фламбированных перепёлок – довольно простого в приготовлении, но весьма изысканного блюда.

Коль скоро мы заговорили о дичи, этой излюбленной пищи русского дворянства, не могу не вспомнить одну историю, которую мне поведал другой житель Монреаля, также ныне покойный князь Михаил Григорьевич Трубецкой, автор очень интересной книги о своём отце, дипломате императорской России в Сербии, «Годы смут и надежд». Я записывал с Михаилом Григорьевичем серию интервью для «Радио Канада» на самые разные темы, а потом предложил ему рассказать просто от себя что-нибудь, что он сочтёт интересным. Тогда я и услышал рассказ об известном советском писателе Сергее Михалкове, авторе двух советских и одного постсоветского гимна на одну и ту же мелодию Александрова.



***Моя семья с пасхальным визитом у Ирины Борисовны, 2010***

Маститый советский писатель был выходцем из княжеского рода МихАлковых, с ударением на А.

После революции только за одну эту фамилию можно было получить пулю в лоб. Сметливый юноша сменил ударение, поставив его на последнее О, а в биографии написал, что он сын птицелова. Соврал он не до конца. Как мне поведал князь Трубецкой, отец Сергея Михалкова славился на всю Москву своим умением готовить рябчиков...

У нас сегодня не рябчики, которых уже не достать, а перепёлки. Кроме самих птичек нам понадобится крупный, желательно без косточек белый виноград, белый перец, соль, сливочное масло и бренди для фламбирования. Представьте себе — и это всё!



**РЕЦЕПТ**

*Сначала надо натереть перепёлки снаружи и изнутри солью и белым перцем, затем засунуть в них по четыре виноградины, скрепив отверстие зубочисткой, чтобы виноградины не вывалились. Дабы крылышки и лапки не торчали в разные стороны, проделываем следующую маленькую операцию. Слегка надрезаем кожу на боках перепёлки и засовываем в надрезы кончики крылышек. Затем проделываем отверстие между косточками в оконечности одной лапки и засовываем туда кончик второй лапки. Получается эдакая элегантная балетная позиция — ножки вместе. Далее обжариваем перепёлки на топлёном либо сливочном масле со всех сторон до того момента, как они подрумянятся и помещаем на противне в духовку на 20 мин. при температуре 220 градусов по Цельсию. Пока они находятся в духовке, выжимаем в масло, оставшееся на сковородке, виноградины из расчёта по две виноградины на птичку, все это жарим, сливаем полученный соус, обрабатываем его до однородности в миксере и процеживаем. Этот соус подаётся к перепёлкам отдельно.*

*Слегка подогреваем бренди, заливаем им готовые перепёлки и поджигаем. Если у вас есть красивая сковорода, вы можете устроить это представление на ней и вынести пылающую сковороду к гостям. Впечатление это блюдо производит неотразимое. Вкус — тоже. Разложив птичек по тарелкам, поливаем их соусом. Так как это горячая закуска, гарнира не требуется. Но бокал хорошего сухого белого вина подойдёт в самый раз, хотя профессор Преображенский, сдаётся мне, предпочёл бы рюмку водки.*

# КУРИНЫЙ ДУАЛИЗМ

## Бёдрышки и грудка



Убеждён, что человечество делится на две неравных половины: на тех, кто предпочитает тёмное мясо курицы, и тех, кому милее белая грудка. Белое мясо считается более благородным, но плебеев, видимо, больше, чем аристократов. Судя по моей семье и друзьям, тех, кто выберет ножку или крылышко намного больше, чем любителей нежирной грудки. Выбирающие же грудку, зачастую делают это из идейных соображений: в грудке меньше калорий. В те редкие дни, когда из-за недостатка времени для домашней готовки я возвращался из супермаркета с готовой курицей, в конце ужина почти нетронутыми остава-

лись две половины куриной грудки. На следующий день они шли в салат типа «Оливье». Сейчас я готовлю курицу нечасто. Но бывают обстоятельства, когда она может прийтись как нельзя кстати.

Один такой случай произошёл в декабре 1999 года, когда у нас гостила моя свояченица Оксана Кузнецова. Она очень любила готовить и при этом не боялась экспериментов. Например, она не могла сварить пельмени просто так. В бульон всегда добавлялся чеснок и самые разные специи. Кроме того, у неё были свои оригинальные рецепты. С Оксаной мы могли обсуждать кулинарию часами. Во время пребывания в Монреале она мне много помогала по кухне.



***Соратники по кухне. Оксана***

Как-то вечером звонит мне один приятель:

—Женя, можно к тебе приехать с труппой Славы Полунина?

(Слава Полунин тогда гастролировал в Монреале со своим спектаклем «Снежное шоу Славы».)

— А сколько вас?

— Человек десять.

— Когда приедете?

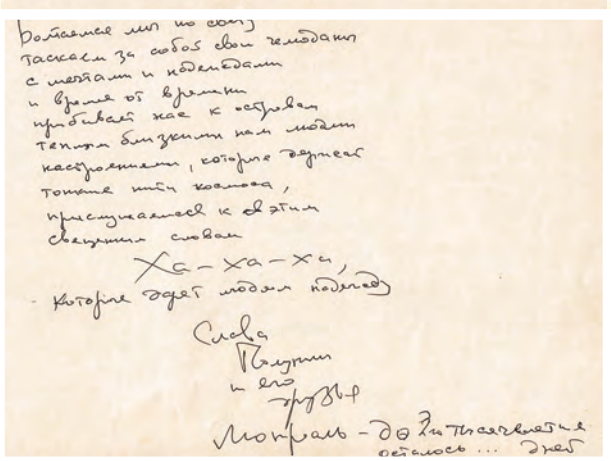
— Часа через полтора.

Я к Оксане: «Примем? — Легко!» Вот тогда нам и пригодился рецепт, придуманной с кондачка её сестрой, а тогда ещё моей женой Ольгой. Речь идёт куриных окорочках с приправой карри. В своё время Ольга решила провести эксперимент и посыпала куриные окорочки карри. Эта индийская специя, изготовленная из смеси различных приправ, сегодня хорошо известна всем. Своё название она получила от одноименного кустарника, листья которого индусы сушат и используют как приправу. Эксперимент оказался настолько удачным, что иначе я куриные окорочки теперь не готовлю. Вкусно, просто, недорого. Идеальное блюдо для приёма большого числа гостей. В нашем случае гости прибыли неожиданно, но если вы ожидаете компанию подростков, что часто бывает, когда дети ходят в школу и поочерёдно собираются друг у друга дома для занятий или на дни рождения, лучшего рецепта трудно придумать. Окорочки с карри любят даже маленькие дети, они просто откладывают в сторону пряную кожу.

Пока Оксана ставила на стол грибочки, шпроты, селёдочку, ветчину и делала греческий салат, я быстро съездил в магазин, купил большую упаковку куриных бёдрышек — верхней части окорочков, которые мы в обиходе назы-



***Компания Славы Полунина на Иль-Перро, 1999***



***Запись в гостевой книге***

ваем «плечиками», и к приезду гостей всё уже было готово. Вечер удался на славу. Много шутили, смеялись, гости нахваливали стол. Слава Полунин оставил в моей гостевой книге очень тёплую запись.

Надо ли добавлять, что в благодарность за приём моя семья получила контрамарки на великолепное представление Славы. Когда в конце спектакля со сцены по всему залу стали разлетаться надувные шары, Слава Полунин появился в центре зала и сел на спинку одного из кресел, моя девятилетняя дочь на правах знакомой устремилась к нему с приветствием, и Слава усадил её себе на плечи. Я пожалел, что не захватил с собой фотоаппарат. Это для неё была бы фотография жизни!

Правда, у неё есть другие, не менее значимые фото. В Монреаль нередко приезжал с концертами Дмитрий Хворостовский. Как-то раз в его честь российское генконсульство устроило приём, и я захватил на него Ксюшу. Мы как раз перед этим были на представлении «Евгения Онегина» в опере Метрополитен, где прославленный баритон исполнял партию Онегина. Голоса были великолепные, а вот постановка разочаровала. Декораций не было вообще. Сад в усадьбе Лариных был обозначен ворохом сухих листьев на пустой сцене, а в третьем действии единственное кресло представляло собой интерьер зала в доме петербургского сановника, где Онегин вновь встретил Татьяну.

В какой-то момент в это кресло она и села. Третье действие должно открываться полонезом. Вместо этого под музыку полонеза Хворостовского переодевали из одежды, в которой он был на дуэли, в костюм для бала. На некоторое время зрители увидели его обнажённый торс.



Хворостовский оказался очень милым и простым человеком. Мы разговорились. Я посетовал на эту постановку, но Хворостовский со мной не согласился. Для него главное — голоса. Ксюша стояла рядом с программкой для автографа, и я представил её Хворостовскому.

— Как, как её зовут? — переспросил он.

— Да какая разница? Вы же всё равно через пять минут о ней забудете.

— Почему Вы так думаете? Вовсе нет.

Тогда у меня был с собой фотоаппарат, и я запечатлел этот момент.

**РЕЦЕПТ**

*Куриные окорочки или бёдрышки с карри. Нет ничего проще. Покупаете окорочки или верхнюю их часть, ополаскиваете, обтираете бумажной салфеткой. Затем натираете их солью по вкусу, чесночными гранулами или чесночной пудрой по вкусу, укладываете на противень и густо посыпаете сверху порошком карри. Разумеется, можно использовать и свежий чеснок, пропустив его через чесноковыжималку. Добавив в противень немного воды, отправляете его на полчаса в духовку, нагретую предварительно до температуры 200 градусов по Цельсию. Через полчаса открываете духовку и поливаете курицу жидкостью из противня. Снова отправляете в духовку и готовите ещё полчаса при температуре 175 градусов. Вынимаете, снова поливаете жидкостью из противня и проверяете вилкой на готовность. Когда окорочки готовы, кожа должна легко отходить от мяса. Жидкостью из противня можно полить картофельное пюре, если оно предполагается в качестве гарнира.*

Когда я позже гостил в Москве, мы с Оксаной вспоминали тот её визит в Монреаль, вечер с Полуниным и многое что другое. Упомянули и рецепт окорочков с карри, отметив, что для белого мяса курицы он не годится. Тогда Оксана пообещала сделать перед моим отъездом сюрприз. И своё обещание исполнила. На моем последнем ужине в Москве она дала мне попробовать приготовленное ею блюдо в качестве холодной закуски.

Это было нарезанное ломтиками филе какого-то непонятного мне мяса. Вкус его оказался нежнейшим. Я даже подумал, что это филе какой-то рыбы, то ли осетра, то ли палтуса. Выяснилось, что это куриная грудка, приготовленная при низкой температуре. Вернувшись в Монреаль, я поделился этим рецептом с шефом ресторана «Эрмитаж». Блюдо ему настолько понравилось, что он иногда готовит его для небольших банкетов. Делюсь рецептом Оксаны и с вами.



***Куриная грудка***

## РЕЦЕПТ

*Берём куриную грудку целиком с костью и кожей. Замачиваем её в соляном растворе на 5 часов. Раствор готовим так: 50 г соли на один литр воды, выдавливаем туда пару зубчиков чеснока. Кипятим воду, солим, выдавливаем в неё чеснок, а после того, как вода остынет, укладываем в раствор грудку. Перед готовкой мясо следует обсушить бумажными полотенцами, уложить в противень и смазать сверху сливочным маслом. Готовится грудка в духовке при температуре 90 градусов Цельсия в течение полутора часов. Затем надо накрыть противень фольгой и оставить в остывающей духовке до полного охлаждения. Это все. Приготовленная таким образом куриная грудка подаётся как холодная закуска.*

# БИГОС

## Пасхальная традиция семьи Пагануцци



Для меня известное блюдо бигос навсегда связано с семьёй Петра Павловича Пагануцци. Эта семья пользуется в русской общине Монреаля большим уважением и непререкаемым авторитетом. Пётр Павлович, а для меня просто Петя, был первым русским, с которым я познакомился по приезде в Монреаль почти полстолетия тому назад. Наша дружба продолжается вплоть до сегодняшнего дня. Его дочь Татьяна одно время была моей ученицей в русской приходской школе, где я преподавал. Семья Петра Павловича имеет славную историю.

Итальянская фамилия объясняется тем, что его предок, итальянский архитектор Луиджи Пагануцци, был приглашён на строительство Исаакиевского собора в Санкт-Петербург, куда он и отправился с женой и сыном. По дороге Луиджи ограбили и убили, но вдова с грудным младенцем всё же добралась до Санкт-Петербурга. Государь проявил сочувствие к молодой вдове. Он пожаловал ей участок земли в Тамбовской губернии, а сына, когда тот подрос, определил в столичный Кадетский корпус. Согласно семейной легенде, приглашение Луиджи Пагануцци приехать в Санкт-Петербург было сделано императором Николаем Первым, но тут есть несовпадения по хронологии. Известна точная дата рождения сына Луиджи — 2 октября 1809 года. Так что скорее всего, он прибыл в Россию в царствование Александра Первого. Сына звали Сальватор Карл Луизович Пагануцци. Закончив в Санкт-Петербурге Второй кадетский корпус, в котором готовили артиллеристов и военных инженеров, он в 1829 поступил на военную службу, участвовал в подавлении Польского восстания и в войне против горцев. Получив множество наград, он дослужился до звания генерал-майора.




***Павел Николаевич Пагануцци с няней в имении Брасово, 1911***

Его потомки пошли по аграрной линии. Прадед моего друга Петра Пагануцци был главным агрономом удельных земель, а дед — Николай Александрович — управляющим Александровским хутором в имении Брасово брата Николая Второго, Великого князя Михаила Александровича. Николай Александрович, инженер агрономии, женился на Евгении Клинген. Её отец И.Н. Клинген — известный в своё время учёный-агроном, труды которого, кстати, до сих пор востребованы в России.

В имении Брасово в 1910 году родился отец Петра Павловича, Павел Николаевич Пагануцци.

Впоследствии Великий князь Михаил был расстрелян группой местных большевиков под Пермью, где он находился в ссылке.



***Великий князь Михаил со своим секретарём Джонсоном в Перми, 1918. Снимок сделан случайным прохожим***

Это убийство произошло в ночь с 12 на 13 июня 1918 года, практически за месяц до расстрела царской семьи. Великого князя Михаила и его секретаря Н.Н. Джонсона тайно похитили из пермской гостиницы, где они жили, вывезли в лес и убили в районе местечка Малая Язовая.



***Н.А. Паганучци во время гражданской войны***

С революцией история имения Брасово закончилась. Николай Александрович пошёл служить в Белую армию, и после разгрома белых эвакуировался вместе с армией генерала Врангеля в Константинополь, откуда переехал в Югославию, которая принимала тогда русских беженцев.

Павел Николаевич Паганучци окончил в Белой Церкви Крымский кадетский корпус, который позже был объединён с Первым русским кадетским корпусом. Затем он получил диплом инженера-агронома Загребского университета. В Югославии родился Пётр Паганучци. После прихода к власти в Югославии Тито положение белых эмигрантов в стране ухудшилось. На них начались гонения. К тому же сразу после вступления на югославскую землю советских войск СМЕРШ начал арестовывать русских эмигрантов. В числе многих был арестован и вывезен в СССР мой крёстный отец В.В. Шульгин.

Семье Паганучци вновь пришлось бежать. Так они оказались в Канаде.



***Павел Николаевич Пагануцци***

Русские старожилы Монреаля хорошо помнят Павла Николаевича Пагануцци. Его отличал природный аристократизм, благородство, ум и обширные академические знания. Павел Николаевич получил магистерскую степень в Монреальском университете в области русского языка и литературы и 20 лет проработал в Вермонтском университете, где он был профессором кафедры русского и сербского языков, одновременно читая лекции по русской истории, литературе и культуре.




Большую известность в эмиграции ему принесла книга «Правда об убийстве Царской семьи», переведённая в своё время даже на японский язык, а также многочисленные труды на литературные и исторические темы. Такие люди, как Павел Николаевич Пагануцци, составляли золотой фонд русской эмиграции.

Его сын Пётр Павлович Пагануцци, инженер по образованию, всегда вёл большую общественную работу. Он принимал участие в организации всех русских благотворительных балов, а в 1988 году — большого концерта в честь Тысячелетия крещения Руси с участием Нью-Йоркской певческой капеллы. В те годы в Монреале ежегодно устраивалось несколько балов: Большой русский бал, Кадетский бал, Татьянин бал и Балтийский бал.

Балтийский бал давали балтийские немцы, старшее поколение которых ещё не забыло русский язык. Они всегда приглашали на свои балы русскую молодежь. Татьянин бал в последние годы устраивало Русское монархическое объединение Монреаля. На нём выбирали Татьяну, которая получала в награду царский золотой червонец. Поколение, устраивавшее эти балы, уже ушло.



***Отец угощает сына***

У семьи Пагануцци была своя традиция — пасхальные приёмы. Они устраивались в первый понедельник после Пасхи. В большом доме этой семьи на улице Вандом собирался весь русский Монреаль. У меня было ощущение, что гостей там бывало больше ста человек. Хозяева умудрялись накормить всех. Коронным блюдом был бигос. Он подавался поздно вечером, когда подвыпившие гости вновь были не прочь чем-нибудь закусить. Позже традицию пасхальных приёмов перенял его сын Андрей. Он их устраивал с таким же размахом несколько лет подряд вплоть до короновируса. Но и на приёмах Андрея отец всегда продолжал готовить свой бигос.

Сегодня такие грандиозные приёмы канули в Лету, но рецепт бигоса Пагануцци остался. По моей просьбе, Пётр Павлович дал его из расчёта на два десятка человек.

## РЕЦЕПТ

*Главное для хорошего бигоса — это выбрать правильные колбасы общим весом в 2 кг 200 г. Они должны быть разных видов: краковская колбаса, острые венгерские сосиски и обычные сардельки. Кроме того, нужны копчёные ребра. Их потребуется около 1 кг 300 гр. Ребра продаются одним блоком, так что следует попросить мясника разрезать их вдоль пополам.*

***Другие продукты:***

*– половина кочана шинкованной свежей капусты,*
*– половина кочана шинкованной квашеной капусты,*
*Общий вес капусты должен быть равен весу колбас и рёбрышек. В нашем случае это 3.5 кг. Так что нужно выбрать кочаны соответствующего размера.*
*– три луковицы, нарезанные тонкими полуколечками;*
*– 3–4 средних моркови, нарезанные на крупной тёрке,*

***Специи:***
*– чёрный перец в зёрнах (10–15 горошин), молотый черный перец по вкусу, лавровый лист (3–4 листа), гвоздика (5–6 бутончиков),*
*– стакан сухого белого вина – (предлагаю Шардоне) или пива;*
*– питьевая вода для парки (вместо неё можно использовать рассол от капусты, но не очень много, чтобы не пересолить). Обратите внимание, что соли среди ингредиентов нет. Её достаточно в квашеной капусте и в сосисках.*

## ГОТОВКА

*Для начала подготавливаем большой противень. Обжариваем на растительном масле лук и отправляем его на противень. То же самое проделываем по отдельности с капустой и морковью. Добавляем квашеную капусту и всё хорошо перемешиваем.*
*Поливаем все это водой, закрываем противень фольгой, ставим в духовку, доводим до кипения, добавляем вино, снижаем температуру до 175 гр. по Цельсию и парим все это 2–3 часа, время от времени перемешивая и добавляя, если надо, воду.*
*Режем на кусочки колбасу и отделяем поштучно рёбрышки. Все это вместе со всеми специями добавляем на противень, перемешиваем с овощами и держим в духовке, время от времени помешивая, ещё в течение часа. Если вы готовите это блюдо заранее, и оно остынет, то операция по разогреву тоже занимает около часа. Надо разогревать бигос на том же противне, накрытым фольгой, время от времени приподнимая фольгу и помешивая. Как подавать бигос – это уже на ваше усмотрение.*

# СЫРНАЯ ПАСХА ИЗ ЛИВАДИЙСКОГО ДВОРЦА

**Её подавали к царскому столу**



Самые главные блюда пасхального стола — кулич и творожная пасха. На Пасху то и другое готовится каждой хозяйкой по собственному рецепту. Например, отменная заварная пасха была в доме Нины Григорьевны Ганн. Когда я появился в Монреале ещё совсем молодым человеком без семьи и знакомых, семья Ганнов взяла надо мной опеку, и разговляться ранним утром после пасхальной литургии я приходил именно в их дом. До сих пор помню богатое убранство пасхального стола с куличом под корочкой из сахарной глазури и усечённой пирамидой творожной пасхи с православным крестом и буквами ХВ на гранях. Всегда было жалко разрушать такую красоту. Такая же красивая пасха, только не заварная, а сырная, украшала стол у митрополита Виталия.



***Митрополит Виталий с мироточивой иконой Иверской Божией матери Монреальской, середина 1980-х***

Последний глава исторической Русской православной церкви заграницей (РПЦЗ) митрополит Виталий (Устинов) был легендарной личностью. Он родился в Санкт-Петербурге в 1910 году в семье морского офицера Петра Константиновича Устинова и его первой супруги Лидии Андреевны Стопчанской, дочери жандармского генерала. Его нарекли Ростиславом, и своё детство он провёл в Севастополе, куда перевели по службе его отца. Владыка прекрасно помнил свои детские годы, вплоть до адреса своего дома (Чесменская, 55) и, по его словам, мог бы легко найти дорогу от своего дома к Графской пристани. Атмосферу своих детских лет он передал фразой: «Тогда в России стояла царская тишина». Продолжалась эта тишина недолго. Началась гражданская война. В десятилетнем возрасте мальчика отдали в Крымский кадетский корпус, который в октябре 1920 года вместе с остатками армии генерала Врангеля покинул Крым. Его матери тоже удалось выехать из России, вскоре она вторично вышла замуж за белого офицера. Переехав в Париж, она благодаря своим связям устроила сына в иезуитский колледж святого Людовика в городе Ле Ман. По окончании колледжа Ростислав проживал с матерью и отчимом в Каннах. В 1933 году он принял французское гражданство в отличие от многих других белых беженцев, отказавшихся принимать иностранное гражданство в надежде вернуться на родину после крушения коммунизма. Как гражданин Франции, он был обязан отбыть воинскую повинность. Казалось

бы, он должен был влиться во французскую жизнь. Но Ростислав Устинов отклонил предложение сделать военную карьеру и в 1936 году ушёл в монастырь преподобного Иова Почаевского в Ладомировой на территории нынешней Словакии. В монашестве он принял имя Виталий. Так началась его духовная жизнь. В каких бы странах он ни жил и на каких бы должностях ни пребывал, он везде развивал кипучую деятельность: основывал монашеские братства и типографии. В бытность архиепископом Монреальским и Канадским, он основал монашеское братство и построил Спасо-Преображенский скит в уединённом месте недалеко от городка Мэнсонвилль. В Монреале он приобрёл и благолепно обустроил самый крупный в Зарубежье соборный храм, недалеко от которого расположилось архиерейское подворье. На подворье действовала типография, выпускавшая богослужебную, вероучительную, церковно-историческую литературу и периодическое издание «Православное обозрение». Эта типография также печатала журнал «Кадетская перекличка».



***С митрополитом Виталием, Мэнсонвилль, 2003***

Я познакомился с митрополитом Виталием в этот период его служения. Владыка принял меня очень тепло, и никогда не отказывался дать интервью для «Радио Канада». Он также выступал с обращениями к важным праздникам и высказывался по богословским и церковным вопросам, объясняя почему РПЦЗ не имеет канонического общения с Московской Патриархией. Владыка часто приглашал меня на подворье разделить с братьями трапезу, и беседы на духовные, исторические и даже литературные темы по уровню превышали лекции в любом университете. А лекций, поверьте, я в разных университетах мира прослушал немало. Как-то раз, в начале 80-х годов, после вечернего богослужения владыка неожиданно попросил меня приехать к нему.

Тут необходимо отвлечься на одну историю, сильно испортившую мне начало моей эмигрантской жизни в Канаде. Когда я в 1977 году въезжал в Канаду, канадская иммиграционная служба определила местом моего жительства столицу канадской провинции Саскачеван Риджайну. Тогда новых иммигрантов распределяли по разным городам Канады. Вскоре меня навестил Саша Соколов, живший тогда в Анн-Арборе в доме главы издательства «Ардис» Карла Проффера.

Неожиданно с нами захотели встретиться представители Канадской королевской конной полиции (RCMP), в ведении которой тогда находились вопросы безопасности. Каким-то образом они узнали, что Саша приехал ко мне в гости. В основном они интересовались отцом Саши, кадровым офицером советской разведки Всеволодом Соколовым, в бытность которого резидентом ГРУ в Оттаве бежал на Запад с кипой секретных документов шифровальщик советского посольства Игорь Гузенко. Тогда эта история наделала много шума. Отец Саши давно уже был в отставке, никаких отношений с сыном у него не было. Ничего интересного сообщить о своём отце Саша не мог. Тем не менее сотрудники канадской полиции были с нами очень любезны и даже пригласили нас на парад своего училища в Риджайне.

Представители канадской разведки вновь связались со мной, когда я уже работал в Монреале в русской редакции «Радио Канада». Меня стал часто приглашать на встречи моложавый сотрудник, который представился мне, как Рене Д. Он даже пригласил меня один раз в хороший ресторан. Поначалу мне показалось, что он интересовался жизнью в СССР. Потом я понял, что он мне мало верит, так как его представления о России ограничивались клише из дешёвых шпионских романов, и менять своё мнение он не собирался. Кроме того, он оказался чудовищно невежественным человеком, но с большим самомнением. Например, искренне удивился, что в Египте говорят на арабском, а не на египетском, как он полагал. Он был уверен, что шпионами КГБ могут быть только русские, потому что русские угнетают все другие национальности, а это значит, что те Россию ненавидят и на КГБ работать не будут. История о том, что видного украинского националиста Евгения Коновальца ликвидировал в Роттердаме в 1938 году сотрудник НКВД, этнический украинец Павел Судоплатов, была ему неизвестна.

В 1980 году в Канаде вышла книга Джона Савацки «Люди в тени». В ней он повествует о провалах канадской разведки в слежке за вероятными агентами КГБ. В частности, он пишет, как набирали сотрудников в службу безопасности RCMP. Замечают какого-нибудь положительного с их точки зрения

полицейского, который до этого выписывал штрафы, и переводят его в советский отдел. Видимо, Рене был из таких.

Наши встречи постепенно стали носить неприятный характер. Ни с того ни с сего он обвинил меня в том, что я ненавижу евреев. На мой вопрос, чем я заслужил это бредовое обвинение, он ответил, что все русские ненавидят евреев. Следуя этой логике, тогда и он, как франкоканадец, тоже должен быть антисемитом. Ведь это в Квебеке в 30-х годах существовало движение «Покупаем у своих», направленное на бойкот еврейских лавок. Это их газета «Девуар» в те же годы писала о евреях такие статьи, что их вполне можно было бы печатать в нацистской газете «Фёлкишер беобахтер».

Я уже было решил прекратить эти «дружеские встречи», но Рене вызвал меня в штаб-квартиру RCMP в Монреале на улице Дорчестер. Привёл в какой-то кабинет, сел напротив, достал из ящика стола колоду карт, картинно разбросал её по столу и заявил:

— Карты на стол!

— У меня нет карт, к тому же играть в «дурака» с вами я не намерен...

Тут он вдруг преобразился и участливо сказал: «Вы ведь любите свою маму? Вы желаете, чтобы она была счастлива? Мы хотим помочь Вам стать хорошим канадским гражданином...» Тут я не смог не рассмеяться. Дело в том, что когда меня в своё время привезли на допрос на Лубянку, один из «добрых» следователей начал беседу именно с этих фраз: «Вы ведь любите свою маму? Мы хотим, чтобы вы были хорошим советским гражданином». Рассказав об этом своему визави, я прямо спросил:

— Вы, случайно, не одно училище заканчивали?

— Как вы смеете?

— У вас одна методика.

— Признайтесь, вы ездили на Ямайку встречаться с советским агентом!

— Я ездил на Ямайку в отпуск нырять с аквалангом и кататься верхом, но если у вас есть доказательства моей шпионской деятельности — предъявите, и их рассмотрит суд. Канада пока ещё демократическая страна.

— Мы свои дела с КГБ решаем без суда.

— Вот вы с ними и решайте...

— Мы будем распространять про вас слухи, что вы агент КГБ.

— А у вас и клевета допустима?

— Ну, не распространять, мы не будем опровергать эти слухи», —поправился он.

Я встал и попросил проводить меня к выходу. Рене был явно разозлён.

— Имейте в виду, что в случае чего можете всегда к нам обратиться.

— К вам? Никогда. Я вам не верю.

Некоторое время спустя Рене позвонил моему коллеге Юрию Боголепову и сказал, что хочет с ним встретиться. Юрий, уже знавший подробности моего визита в RCMP, ему сказал: «Пришлите мне официальную повестку, и я приду со своим адвокатом». Тот повесил трубку, и больше мы о нём не слышали.

Вскоре после этих событий митрополит Виталий попросил меня к нему приехать. Он мне сообщил, что к нему приходили сотрудники службы безопасности и интересовались, не считает ли он меня агентом КГБ. Митрополит им ответил, что он занимается исключительно моей духовной жизнью, а остальное его не интересует. Мне же он сказал: «Женя, сейчас про вас пойдут разные слухи. Сделать ничего нельзя. Не выйдете же вы на середину храма и не станете бить себя в грудь, мол, я не агент КГБ! Поверьте, всё пройдёт».

Я же избрал другую тактику и просто стал рассказывать эту историю всем своим знакомым. От некоторых из них, в свою очередь, я узнал, как много подлостей эта служба пыталась мне сделать. О том, сколько «люди в тени» на меня вылили клеветы, можно написать отдельную главу. Приведу лишь один пример.

В 1984 году из-за большого числа незаконных действий Канадской королевской конной полиции вопросы национальной безопасности были переданы новой структуре — Канадской службе безопасности и разведки (CSIS). Но, похоже, «всадники без головы» со своими методами просто перекочевали в новую службу. Моя ситуация не поменялась.

В 1986 году в Канаду при содействии НТС, правозащитной организации «Дом свободы», Русской Зарубежной церкви в Торонто и Общества канадско-украинской помощи удалось привезти пять советских пленных из Афганистана. Они остались в живых только потому, что формально приняли ислам. Они провели в неволе три года. Там у них был коротковолновый приёмник, и они могли слушать «Радио Канада». Получив от них весточку, я ответил им в одном из своих «Просмотров писем», а мой бывший ученик Серёжа Иванов посвятил им свою песню. Когда я приехал встречать их в Торонто, они сказали, что, слушая эту песню, от тоски готовы были грызть скалы. А потом они приехали погостить ко мне в Монреаль. Встреча была очень тёплой, но мне надо было уехать на два дня на конференцию в Норвич. Когда вернулся, обнаружил лишь благодарственную записку. Они уехали, даже не закрыв дверь квартиры. Какое-то время спустя меня вновь навестил один из них, Влад На-

умов. Он мне рассказал, что, когда меня не было, их навестили сотрудники службы безопасности и сказали, чтобы они немедленно уезжали, так как мы с Юрием Боголеповым хотим отправить их в Советский Союз.

Это было позже. А после своего последнего разговора с Рене я понял, что пора обращаться к адвокату. Моё прошение о гражданстве задерживалось, а в отсутствие паспорта я не мог выезжать из страны. Временное канадское удостоверение личности выдаётся на определённый срок, и к тому времени уже истекло. Когда-то мне был закрыт выезд из СССР, а теперь — из Канады. У меня просто не было документа, на который можно было бы поставить визу.

Мне вызвалась помочь адвокат Джойс Йедит, которая специализировалась на правозащитных делах. Она считала бесполезным судиться с правительством, что могло стоить очень дорого и продолжаться бесконечно. Она лично вышла на федерального министра мультикультурализма и гражданства Джерри Вайнера. По её словам, министр был возмущён. Он вмешался в дело, и паспорт я вскоре получил. Доблестные сотрудники канадской службы безопасности оставили меня в покое. Дело явно оказалось мыльным пузырём.

До сих пор можно только гадать, что это было. Возможно, меня кто-то оклеветал, или они по своему скудоумию решили, что коль скоро я друг Саши Соколова, а он — сын советского разведчика, то и я могу работать на КГБ. Главное то, что они не пытались во всём разобраться, а сразу же стали «шить дело», прибегая к самым подлым приёмам. Между тем разобраться было несложно. К государственным секретам я доступа не имел, ни в каких организациях не состоял, а моя журналистская деятельность на волнах «Радио Канада» и на страницах эмигрантских газет была у всех на виду.

В итоге митрополит Виталий оказался прав. Вся эта история забылась, и моя репутация в русской общине нисколько не пострадала.

Ну, а теперь перейдём к приятному. Сырная пасха на приёмах у митрополита Виталия всегда вызывала восторг гостей. Он неизменно готовил её сам. Рецепт он получил от своей матери, которая во время жизни в Севастополе дружила с фрейлиной Государыни. Царская семья со второй половины XIX века регулярно выезжала в свой Ливадийский дворец, за ней следовал двор. Иногда там отмечали Пасху. В один из таких приездов августейшего семейства в Крым фрейлина поделилась с матерью будущего главы Зарубежной церкви рецептом сырной пасхи, которую подавали к царскому столу.

Сестра Юрия Боголепова Татьяна, которая до эмиграции жила в Севастополе, была близка митрополиту Виталию. Владыка по её просьбе продиктовал ей этот рецепт, которым мы с тех пор неизменно пользуемся.

**РЕЦЕПТ**

*Ингредиенты:*

*– творог – 1 кг,*
*– сливочное масло – 400 г,*
*– яичные желтки – 6 штук,*
*– сахар – 500 г,*
*– сливки для взбивания – 300 мл,*
*– белый изюм – 100 г,*
*– миндаль молотый – 100 г,*
*– ваниль,*
*– кардамон.*

*Растираем масло с сахаром, добавляя по одному желтку до полного растворения сахара. Добавляем ваниль, кардамон, творог и миндаль. Мешаем до получения однородной массы. Лучше всего использовать электрический миксер. Взбиваем сливки и постепенно вливаем их, помешивая в одну сторону. Добавляем изюм, размешиваем.*

*Полученная жидкая масса кладётся в специальную пасочницу – пасхальную форму, выложенную изнутри мокрой марлей. Сверху, на основание усечённой пирамиды, кладётся груз, и пасха ставится в холодное место на 2–3 дня. Из неё должна вытечь вся жидкость. Если пасочницы нет, то можно использовать обычный дуршлаг. В этом случае сверху надо положить тарелку, а на неё груз. Пасха достаётся из холодильника непосредственно перед подачей на стол, ставится на большую тарелку. Створки пасочницы раскрываются, марля удаляется и блюдо готово к употреблению. Можно украсить сырную пасху клубникой.*

# КРЕПКИЕ НАСТОЙКИ

## Спутницы наших посиделок

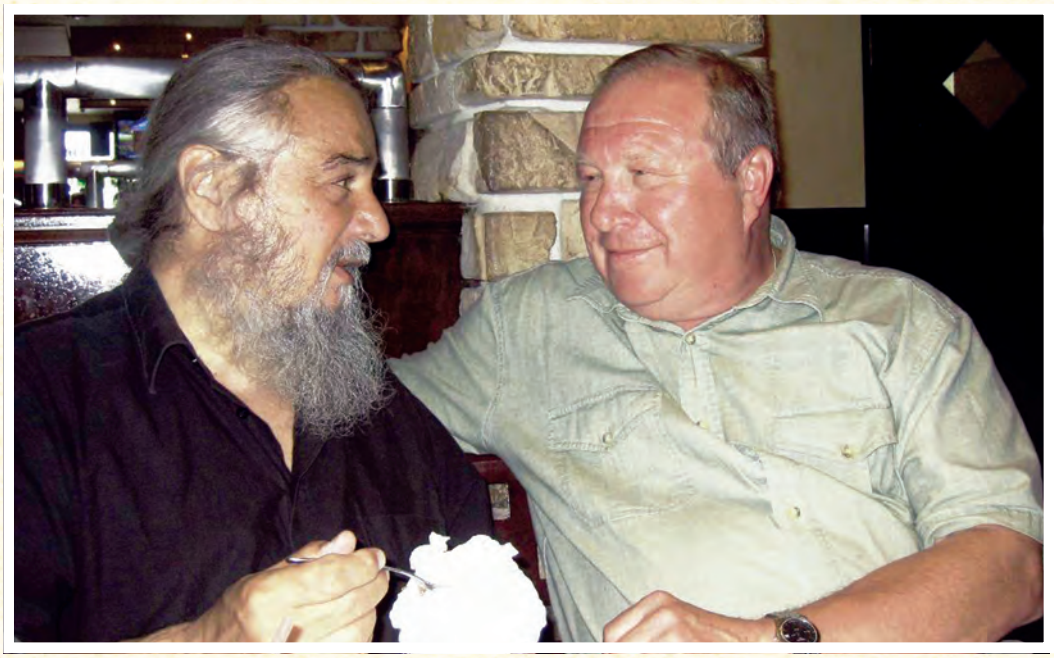



Да простят меня трезвенники, но ужин без выпивки пресен, как тайская кухня без специй. В благородных домах приём начинают с аперитива. Маленькая рюмочка порто или сухого хереса, бокал шардоне — вариантов тут много. В ресторанах я обычно начинаю с коктейля «Bloody Caesar». В отличие от «Кровавой Мэри», «Кровавый цезарь» имеет уникальный вкус благодаря кламатовому соку — смеси ракушечного сока с томатным. В наши дни клама-

товый сок уже выбрался за пределы Канады, но коктейль «Кровавый цезарь» международного распространения пока не получил.

Изрядное число лет тому назад мы тесной компанией оказались в одном из дорогих ресторанов Сан-Франциско. Наш стол готов ещё не был, и нам предложили подождать в баре. «Кровавого Цезаря» в меню, разумеется, не оказалось. Тогда я решил воспользоваться случаем и осуществить свою давнюю мечту: попробовать любимый коктейль Джеймса Бонда «Веспер» — взболтанный, а не смешанный (shaken, not stirred). Его специально придумал для своего героя Иан Флеминг. Основу составляют джин, водка и ликёрный аперитив «Лилле блан». Коктейль Бонда оказался такой гадостью, что я не смог сделать и второго глотка. Это был второй алкогольный напиток, который я не осилил. Первым был пастис, анисовая настойка, очень распространённая во Франции. Мои русские друзья, живущие в Париже, сумели к нему пристраститься. Вроде бы он освежает в жару. Три раза я честно пытался понять его прелесть и все три раза не преуспел. Впрочем, о вкусах не спорят. Но лично мне пастис напоминает разведённую в воде зубную пасту с добавкой в эту смесь молочного цвета скверного самогона.

Самогон в наши дни — это не тот напиток, который предлагают гостям. В последний раз я его пробовал четверть века тому назад, когда мне его привёз в подарок гостивший у меня в Монреале известный литератор и церковный деятель отец Михаил Ардов.



***С о. Михаилом Ардовым в Джерси-Сити***

Нас связывает многолетняя дружба, начавшаяся в период нестроений в русской православной церкви, возникших вскоре после крушения Советского Союза. О. Михаил – удивительный человек. Сын советского писателя-сатирика Виктора Ардова и сводный брат известного актёра Алексея Баталова, он с детства знал многих замечательных людей. В своей книге «Легендарная Ордынка» он пишет о том, как у них на квартире всегда по приезде в Москву останавливалась Анна Ахматова, как именно к ним пришла вернувшаяся из тюрьмы известная певица Лидия Русланова и о многом другом. Его рассказы и шутки можно было слушать часами. Чувство юмора ему было присуще с детства. Например, когда у них жила Анна Андреевна Ахматова, но куда-то вышла, раздался телефонный звонок. Трубку поднял тогда ещё юный Миша Ардов. Звонивший попросил к телефону Анну Аркадьевну. Услышав ответ, что её нет дома, звонивший спросил, а где она. «Она пошла на вокзал», – чуть было не сорвалось с языка у Миши Ардова. Читателям, подзабывшим русскую классику, напомню, что «Аркадьевна» было отчеством Анны Карениной. Очень благодарен о. Михаилу, что как-то раз мы совершили длительную прогулку по кварталу легендарной Ордынки.

В зрелом возрасте Михаил Ардов воцерковился и даже принял сан. Он был строгим священником в смысле канонов церкви, но оставался таким же балагуром в жизни, каким и был прежде. Однажды мы с ним были на службе у о. Владимира Шишкова, настоятеля церкви Казанской Божьей Матери в Нью-Джерси. Это был бывший храм англиканской церкви, и православные иконы очень хорошо смотрелись на его кирпичных стенах. Я заметил, что у о. Владимира очень красивый храм. «Да, молодцы англикане, – ответил о. Михаил, – дай им, Господи, хорошую бабу во епископы!» В то время англикане разрешили женский епископат.



***Юз Алешковский:***
***«Примешь лишнее –пойдёшь юзом!»***

Так вот, в один из своих визитов в Монреаль о. Михаил привёз в подарок бутылку самогона собственного изготовления, памятник эпохи борьбы с алкоголем «минерального секретаря» Михаила Горбачёва. Как ни странно, самогон оказался вполне сносным, и мы постепенно «уговорили» его в качестве аперитива, как будто это был скандинавский аквавит.

Сейчас во время застолий к закускам наряду с водкой я предлагаю крепкие настойки. Первая такая настойка появилась на моем столе три десятка лет тому назад. Это была настойка на тархуне, подаренная мне Юзом Алешковским в один из моих к нему приездов. Юз никогда не отпускал от себя друзей без какого-нибудь подарка. Один раз он мне отлил привезённое им в огромной бутыли из Китая какое-то зелье, настоянное на ящерицах, змеях и ещё бог весь каких тварях. Все эти твари просматривались в бутыли. Юз меня уверял, что от одной рюмки этого напитка поднимается тонус и кое-что ещё, что иногда должно подниматься. Не скажу, что по вкусовым ощущениям это был шедевр, но пить его, в отличие от водки-мартини Джеймса Бонда, все же было можно. А вот настойка Юза на тархуне пришлась нам по вкусу.




Дегустировали мы подарок Юза с поэтом Бахытом Кенжеевым. Настойка нам так понравилась, что мы решили сделать свою.

Бахыт предложил перцовку. Мы настояли водку на красном остром перце, и она нам понравилась. В то время ныне исчезнувшие ароматизированные советские водки вроде «Старки» и «Охотничьей» в Канаде не продавались, и разнообразие напитков к закусочному столу было весьма востребовано.

Ассортимент домашних настоек стал расти. Я придумал настойку на хрене с мёдом, а мой друг и коллега Лев Бруни предложил свой рецепт укропной.

С Лёвой Бруни я познакомился в Париже во время работы по обмену на Международном французском радио, позже нас связывало сотрудничество в российской «Независимой газете», газетах «Сегодня» и «Время новостей». Лёва был в этих газетах заместителем главного редактора, а я — канадским корреспондентом. Но главное — мы стали большими друзьями, и Лёва неоднократно бывал у меня в гостях в Монреале. Как-то раз он предложил сделать настойку на укропе. Мягкая и лёгкая, она казалась бархатной.



***Лев Бруни***

Увлёкшись темой, мы с Лёвой стали придумывать нашим настойкам названия и этикетки. За основу была взята реклама в дореволюционном иллюстрированном журнале «Нива». Там наряду с Шустовским коньяком рекламировалась «Несравненная рябиновка».

Таким образом, настойка Юза стала называться «Несравненной Юзовкой», моя — Несравненной Серафимовкой (по моему отчеству), далее появились несравненные Бахытовка и Брунёвка. Под каждым названием было небольшое пояснение. Под Юзовкой — «Достоинство надо иметь». Юз потом предложил другое, что-то вроде: «Перепьёшь — пойдёшь юзом», но было уже поздно. Этикетки были напечатаны. Моя настойка получила название «Ностальгия» с пояснением — «хреновая, но с мёдом», и была определена как «продукт общественной мысли русского рассеяния».

Самыми удачными, на мой взгляд, оказались надписи, придуманные автором «Несравненной Брунёвки на укропе»: «Наливать больше, чем кажется», и «Drink Before Cooling» — «Пить до охлаждения». Все этикетки содержали название и сопутствующую информацию в старой орфографии, фото моего дома и данные производителя: Соколовский разлив. Российское Подворье. Остров Перро,



Новая Франция. Когда в очередной раз я приехал к Юзу Алешковскому в гости, я привёз ему его настойку на эстрагоне в гранёном графине с придуманной нами «фирменной» этикеткой. Юз разыграл гостей: «Вот, мать твою, стали водку моего имени выпускать, даже не спросили». Гости на розыгрыш повелись.

Самой последней настойкой, которую мы сотворили, была настойка на таврической полыни, привезённой мной из Крыма. Этикетку к ней мы придумать уже не удосужились. На сегодняшний день самой популярной настойкой у нас остаётся укропная. Гости часто предпочитают её элитным водкам. Когда я жду в гости шефа ресторана «Эрмитаж» Олега Скобиолу, я стараюсь приготовить его любимую — хреновую на мёде. Прочие время от времени я тоже не забываю. Основа для приготовления всех этих настоек одна.

## РЕЦЕПТ

*Свои настойки я готовлю на основе чистого спирта из зерна с 94% содержанием алкоголя. Помимо этого, нам нужен мёд и глицерин.*

*Разливаем спирт поровну в три бутылки такого же объёма, что и оригинальная бутылка со спиртом. Предварительно чуть согреваем их в раковине под горячей водой и заливаем спирт крутым кипятком, оставляя около 3 см пространства до кромки горлышка. Разводить спирт кипятком научил меня поэт Бахыт Кенжеев, химик по образованию. Разведённый таким образом спирт не имеет ярко выраженного резкого вкуса и, будучи горячим, лучше вбирает аромат укропа.*

*Добавляем в каждую бутылку 5 капель глицерина и половину чайной ложки мёда. Глицерин убивает сивушный запах, мёд смягчает настойку. Взбалтываем каждую бутылку. Таким образом мы получаем основу для любой настойки.*

*Если я делаю укропную, то отправляю в бутыль 3 веточки укропа и, если есть, кусочек стебля большого укропа для маринада. Это не обязательно. Если вы намерены употребить настойку в ближайшее время, можете положить больше укропа. Для жгучей перцовки — два острых перчика. Крепость этих настоек чуть меньше 40 градусов, но в морозилке они не замерзают, а пить их легче, чем водку. Для хреновой я режу хрен крупными стеблями в длину и помещаю их в бутыль с разведённым спиртом. Добавляю мёда больше, чем для других настоек. На третий день настойки готовы к подаче.*

Печально, что трёх авторов этих настоек уже нет в живых, как и многих других героев этой книги. И сейчас, собираясь поставить последнюю точку в последней из собранных здесь историй, я наливаю стопку настойки, чтобы выпить за помин души моих ушедших друзей.



# КУХНЯ МОЕГО ДЕТСТВА



***Моя семья в самом начале 50-х годов***
***с отцом Серафимом Алексеевичем Соколовым,***
***матерью Клавдией Ивановной Павловой и старшим братом Виталием***

В мою бытность участником съёмок в кино на «Мосфильме» существовала картотека детей-актёров, и нас нередко приглашали на кинопробы для разных фильмов. Одним из таких последних приглашений было предложение участвовать в пробах на роль одного из подростков в фильме Марка Донского о Ленине «Сердце матери» на киностудии имени Горького. Кинопроба про-

ходила в павильоне, где был устроен класс сельской школы с надписью мелом на школьной доске: «Щи да каша — пища наша». Мне тогда даже в голову не пришло, что это и была пища моего детства.

До сих пор помню, как на даче в Трубачеевке моя мать варила на керосинке с тремя фитилями щи или борщ, а на завтрак всегда была каша разных сортов. На даче у нас было небольшое подсобное хозяйство с курами и даже утками. Так что всегда были яйца, а иногда и мясо птицы. Козье молоко мы покупали у соседей. Не могу сказать, что у меня было голодное или полуголодное детство. Но аппетит был всегда отменный, и всегда «хотелось чего-нибудь такого». Иногда на дачу приезжала Валя, моя сводная сестра по отцу, с мужем Валерием. Он был работником торговли со связями и всегда жарил шашлык из баранины. Такие дни для меня были поистине праздничными, и я до сих пор предпочитаю шашлык из баранины всем прочим. А вот кашу не люблю.

Зимой мы жили в Москве, которая вместе с Ленинградом и северными городами, вроде Воркуты, снабжалась лучше, чем прочие города Советского Союза, но щи да каша и картошка оставались нашей основной пищей. В московских магазинах можно было купить «Отдельную», «Докторскую» и даже «Любительскую» колбасу, замороженные в пачках пельмени и «домашние» котлеты, которые продавались поштучно, но на нашем столе по бюджетным соображениям они бывали редко. Помню, что, когда я получил свою первую зарплату на «Мосфильме» за роль злого волшебника в «Сказке о потерянном времени» — а мне на время съёмок положили 90 рублей в месяц, больше, чем по отдельности зарабатывали мои родители-бухгалтеры, — мать послала меня в магазин купить 300 граммов докторской колбасы. «Ешь, сколько хочешь», — сказала она мне. Когда она поняла, что за один присест я готов съесть все 300 граммов, она все же предложила мне оставить немного на другой день.

Моя диета изменилась, когда три лета подряд я уезжал сниматься на юг. Нам полагались суточные, кухни в гостинице не было, и потому мы ужинали в ресторанах. В Ялте — в гостинице «Ялта», а в Севастополе — в гостинице «Севастополь». Моими любимыми блюдами там были салат «Столичный» и «Котлеты по-киевски». Они казались мне верхом кулинарного совершенства. Впрочем, я также помню, что в 1964 году во время съёмок в Белгороде-Днестровском совершенно бессмысленного и потому благополучно забытого фильма «Чёрный котёнок» мы с местными мальчишками в перерыв забегали в ближайшее кафе, где на столах лежал тонко нарезанный чёрный хлеб, а также стояли соль и горчица. Мы намазывали на хлеб горчицу, посыпали солью и с удовольствием этими бутербродами перекусывали — совершенно бесплатно.

Эмиграция полностью изменила мою жизнь, в том числе, и в смысле питания. Помню, как в Вене, получив первое пособие от Толстовского фонда в 50 шиллингов в сутки, я пошёл на рынок и купил 100 г колбасы «Экстра» за 6 шиллингов. «Экстра» – это вроде нашей «Докторской», только намного вкуснее. Мне подумалось: «Здесь я точно не пропаду». Так оно и вышло. Более того, будучи по жизни оптимистом, я научился ценить так называемые «маленькие радости жизни», к коим, безусловно, относятся вкусная еда, эстетическое удовольствие от подходящего к случаю застолья, совместная трапеза с людьми, к которым испытываешь лучшие чувства.

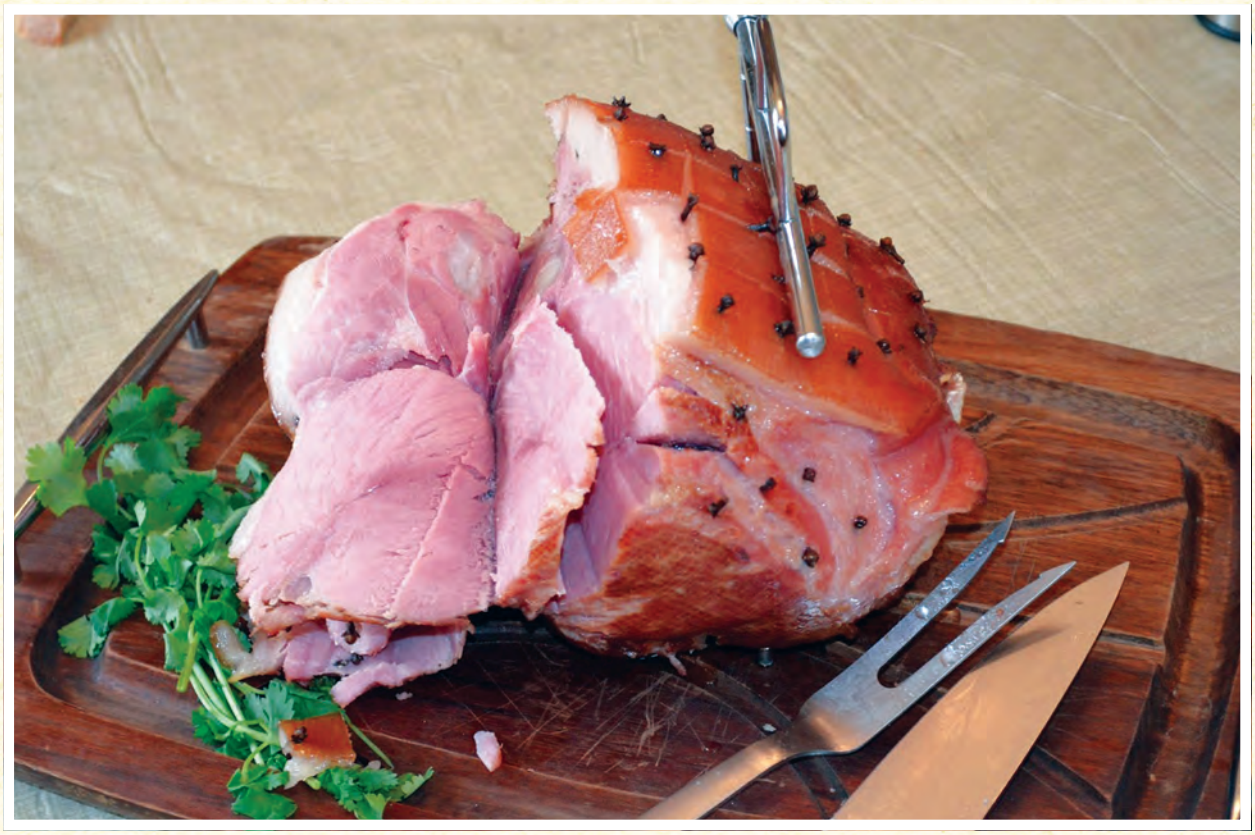
Мои друзья, Юра Боголепов, Миша Назаров и я сам эмигрировали не из-за куска колбасы, а из-за того, что нам в СССР не хватало, пафосно выражаясь, «глотка свободы». При развале Советского Союза началась новая волна эмиграции. Иногда её называют «колбасной».




Мы видели репортажи о пустых полках магазинов, о длиннющих очередях, закрывающихся предприятиях, о людях, месяцами не получающих зарплату, о мешочниках, об интеллигентных людях и пенсионерах, торгующих где попало и чем попало... Страну в буквальном смысле «довели до ручки». Разве можно осудить тех, кто решил отправиться на поиски лучшей жизни для себя и для своих детей?

19 августа 1991 года я впервые после своей эмиграции в 1975 году приехал в Москву из Парижа, где должен был начать работу по обмену на Международном французском радио. Несмотря на то, что я оказался в гуще политических событий и вёл для «Радио Канада» репортажи о путче, я всё же заглянул в несколько продуктовых магазинов. Мягко говоря, там было не густо. Заранее зная, что я навещу своего друга Андрея Воробьёва, женатого на моей подруге детства Вале Захаровой, я захватил с собой из Монреаля свиную лопатку горячего копчения. Она была упакова-

на в полиэтилен и потому легко перенесла перелёт из Монреаля в Париж, а затем и путь поездом в Москву. Когда мы её открыли, кухню наполнил такой аппетитный запах, что Андрей предложил её немедленно нарезать и съесть.



Но я всё же приготовил её так, как готовлю ветчину на Пасху: минут сорок поварил, чтобы она была сочнее, нашпиговал гвоздикой, полил привезённым с собой кленовым сиропом и отправил минут на двадцать в духовку. Валя к моему приезду собиралась приготовить традиционный борщ. Андрей был послан по этому случаю в магазин за свёклой. Он отсутствовал два часа и пришёл домой одновременно со мной. На вопрос «почему так долго?», он объяснил, что была огромная очередь, потому что привезли дефицитный в то время репчатый лук, а очередь была общей (но лук он не купил, так как был послан за свёклой). Мы посмеялись над ситуацией и отдали должное свиной лопатке под рюмку водки и воспоминания о студенческих годах.

Надо признать, что сия лопатка весьма украсила нашу долгожданную встречу.

# ОГЛАВЛЕНИЕ

ОТ ИЗДАТЕЛЯ ..... 3

ПРЕДИСЛОВИЕ АВТОРА ..... 4

КРЫМСКИЙ РАТАТУЙ ..... 5

УЛИТКИ НА СРЕЗЕ ЖИЗНИ ..... 23

ЧЕРНОМОРСКАЯ ЗАКУСКА ..... 30

САМЫЙ НАСТОЯЩИЙ «ОЛИВЬЕ»
И ЛЁГКИЙ САЛАТ «БРОКУСТА» ..... 38

УСТРИЦЫ «A LA RUSSE» ..... 47

САЛАТ, ДОСТОЙНЫЙ ЦЕЗАРЕЙ ..... 60

САЛАТ АПИЦИЯ СО СТОЛА АЛЕШКОВСКОГО ..... 67

ПИРОГ АРМАНДОВ ..... 75

МИДИИ НА ПАРУ ..... 82

КУРИНЫЙ БУЛЬОН «СЛЕЗА КОМСОМОЛКИ» ..... 88

СУП БЕДНЫХ ДЛЯ БОГАТЫХ ..... 92

ЛЕЩИК И ЛИНЁК ..... 117

БИСК ИЗ ОМАРА ..... 128

ЛАКОМСТВО ПОД ПАНЦИРЕМ ..... 138

БАРАШЕК ПО-ВЕРМОНТСКИ ..... 144

КОЗА-ДЕРЕЗА ..... 152

ФАЗАН В ШАМПАНСКОМ ..... 161

ЖАР-ПТИЧКИ ..... 169

КУРИНЫЙ ДУАЛИЗМ ..... 179

БИГОС ..... 185

СЫРНАЯ ПАСХА
ИЗ ЛИВАДИЙСКОГО ДВОРЦА ..... 191

КРЕПКИЕ НАСТОЙКИ ..... 199

КУХНЯ МОЕГО ДЕТСТВА ..... 206

Литературно-художественное издание

**Соколов Евгений Серафимович**

# ГУРМАН НАШЕГО ВРЕМЕНИ

**ИСТОРИИ С РЕЦЕПТАМИ О РЕЦЕПТАХ С ИСТОРИЕЙ**

Редактор

***Андрей Воробьёв***

Корректор

***Александр Ерофеев***

Макет и вёрстка

***Михаил Китайнер***

Дизайнер обложки

***Анатолий Рубан***

Фото
из интернета
и личного архива
автора

Подписано в печать 20.09.2025.
Формат 84x108 1/16 Печать офсетная. Бумага офсетная.
Гарнитура LiteraturnayaC. Усл. п. л. 22,26.
Тираж экз. Заказ №4

«KISMET» Publishing
Торонто — Нью-Йорк

**Евгений Серафимович Соколов** (р. 1950, Москва) – журналист.

В 1963 году сыграл роль злого волшебника Прокофия Прокофьевича в фильме Александра Птушко «Сказка о потерянном времени».

Учился в МГПИЯ им. Мориса Тореза. Снял любительский фильм «Приключения господ офицеров в стране большевиков», что вызвало конфликт с КГБ.

С 1975 года в эмиграции. Получил магистерскую степень в области русского языка и литературы в Русской школе Норвичского университета в Вермонте, где потом преподавал многие годы.

С 1979 по 2012 год – сотрудник русской редакции Международного канадского радио в Монреале. Автор цикла программ о белой эмиграции. Статьи Е. С. Соколова появлялись на страницах многих эмигрантских изданий. После крушения СССР был канадским корреспондентом ведущих российских СМИ.















KISLET PUBLISHING

© 2025г. Канада

ISBN 978-5-91722-620-0

В книге собраны рецепты как самых простых, так и изысканных блюд.

Юз Алешковский приводит свой рецепт салата из лука-порея, Саша Соколов рассказывает, как готовят волжскую уху, Майя Аксенова, жена известного писателя, даёт совет готовки в духовке бараньей ноги.

Помимо прочего, читатель узнает о русской кухне на «Титанике», о фламбированных перепёлках из замка герцога Лейхтенбергского, о восстановленном секрете заправки салата «Оливье» и многом другом.

Все эти рецепты связаны со значимыми, порой забавными, эпизодами из жизни автора и его встречами с известными деятелями русского зарубежья и метрополии. Занимательные истории сопровождаются историческими фотографиями.



