

*Сведобная  
история  
моей семьи*



Анна Павловская

*Сведобная  
история  
моей семьи*

Москва  
СЛОВО/SLOVO  
2013

УДК 930.85:641  
ББК 63.3-7+36.997  
П12

Книга выходит в авторской редакции

ISBN 978-5-387-00618-0

© Павловская А.В., 2013

© СЛОВО/SLOVO, издание, 2013

*Моей маме — к юбилею*



## *Предисловие*

**В**се люди в мире думают о еде. Голодные мечтают поесть; сытые ругают себя за то, что переели; хозяйки устало вздыхают, думая о предстоящей рутинной готовке. Приглашая гостей, мы в первую очередь начинаем думать, чем будем их кормить. Возвращаясь после работы домой, мысленно перебираем, что нас ждет в холодильнике. Даже отправляясь на романтическое свидание, задумываемся о том, где посидеть и что поесть. Оправляясь в туристический поход — собираем провизию. Возвращаясь из экзотического путешествия, отвечаем на бесконечные вопросы, чем нас кормили. Еда для человека — это не просто способ поддержания жизни. Это ритуал, это общение, это радость, это часть познания окружающего мира.

И вместе с тем люди стесняются говорить о еде, особенно в России. Тема эта считается почти неприличной для нашей культуры. Говорить на тему еды — пошлость, мещанство, показатель отсутствия духовных интересов, свидетельство низкого интеллектуального уровня. Во всем этом есть удивительное противоречие — важнейший вопрос жизни, волнующий всех и каждого, находится чуть ли не под негласным запретом.

Отсюда и другие, печальные, парадоксы — книг по кулинарии на прилавках много, даже слишком много, а уровень подавляющего большинства из них удивительно низкий. Создается впечатление, что все эти «Русские кухни» или «Кухни народов мира» переписываются из какого-то одного безграмотного источника, который можно условно назвать «Как научиться невкусно готовить», к тому же читать их скучно, да и практической пользы мало. Есть еще многочисленные переводные издания, красочно иллюстрированные, но абсолютно неприменимые к нашей жизни; их можно отнести к вымышленной рубрике «Что вы никогда не сможете приготовить», читать их интереснее как фантастические книги, но пользы тоже мало, да и утомляют они очень быстро.

Вот и пользуются спросом, как ни парадоксально, старые книги по кулинарии. Их можно разделить на две категории. Первая — полезные. Старые издания, начиная еще со сталинской «Книги о вкусной и здоровой пище», все еще очень практичные и близки к жизни. Нет, конечно, кое-что ушло из нашего быта и с наших прилавков, а многого в этих книгах не хватает, но если молодая хозяйка хочет освоить азы добротной и качественной пищи, лучше всего пользоваться старой «Книгой о вкусной и здоровой пище». Вторая категория старых книг по кулинарии — интересные. Самый яркий автор здесь В. В. Похлебкин. Его книги очень личные, полны исторических фактов, они познавательны и содержательны. Готовить по ним нельзя; я помню, как в юности пыталась приготовить что-то по его рецепту и потерпела полное фиаско. Знакомство с самим Похлебкиным только подтвердило тот факт, что человек он удивительный, знающий, эрудированный, но кроме него никто не может осуществлять его «практических руководств».

В России во все времена тема еды считалась низкой и недостойной, сугубо женской, хозяйственной сфе-

рой. Только в последние десятилетия, да и то в основном за рубежом, стали признавать важность и значимость этой темы, в том числе и как научной проблемы. Помню, как когда-то я предложила статью о еде как важнейшем факторе национального самоопределения, а также о месте еды в межкультурной коммуникации. На меня смотрели удивленно и жалостливо — вроде серьезный человек, а занимается такой ерундой! Если уж в обывательских кругах еда — тема пошлая, то что и говорить о научном снобизме. Если ты пишешь простым и понятным языком — ты не ученый, если пишешь о простых и понятных всем вещах — это не наука.

А ведь в этой «недостойной» теме сокрыто множество глубоких и важных для человечества проблем. Это и вопрос национальной идентичности — труднее всего народы отказываются от пищевых привычек, даже оказавшись оторванными от родной среды. Это и вопрос социальный, тесно связанный с традицией общения, семейными ритуалами, общественными отношениями. Безусловно, это и вопрос экономический — производство продуктов питания, торговля ими, в том числе и международная, все это важнейшие составляющие мировой экономики. Это и вопрос политический — чего только стоит непрекращающиеся уже несколько веков рассуждения на тему российского пьянства, вот и сегодня «водка» — не просто национальный напиток, но и краеугольный камень дискуссии на тему русского характера.

И все-таки для меня главной в теме еды остается «мысль семейная». За общим столом испокон веков собирались члены одной семьи, представители разных поколений — еда была и остается важнейшим семейным объединителем. На праздники приглашались и более дальние родственники, которых только и встретишь как за общим столом, последнее время, правда, увы, часто поминаль-

ным. Дочери учились кулинарному мастерству у матерей и бабушек, а потом, в свою очередь, делились своими знаниями и навыками со своими детьми и внуками. Таким образом, осуществлялась невидимая и чаще всего неосознанная связь времен, передача семейных и национальных традиций.

Интересный и наглядный пример — сегодняшняя глобализация общества. За последнее столетие множество людей по разным причинам (среди важнейших — экономические кризисы, голод, безработица, революции, войны, разного рода перестройки, кроме того, была и есть и просто «охота к перемене мест») поменяли место жительства, оставили родные края, поселились в далеких местах, погрузились в иную культуру. Потомки переселенцев-эмигрантов, оторванные от национальных корней, сменили одежду, образ жизни, мировосприятие. А вот традиции питания часто выдают их происхождение: лобио и чахохбили на вполне парижском столе оказываются бабушкиным влиянием, а соленые огурцы и борщ на лондонском ясно указывают на страну, в которой родилась хозяйка дома.

Важным является, конечно, не только и не столько состав блюд, сколько традиции и ритуалы питания, определяющие, в свою очередь, ритм и уклад жизни. Даже в самой бедной крестьянской семье, где и выбора-то блюд не было никакого, кроме сезонного разнообразия, старались за стол сесть все вместе, хотя бы вечером, после работы. Ели молча, чуть ли не священнодействовали — хозяйка подавала еду, хозяин лично нарезал хлеб, строго следили, чтобы никто не ухватил лишнего куска, чтобы всем досталось поровну. В праздники выставляли на стол все лучшее, потчевали гостей, заботились, чтобы все были довольны, считая это своеобразным делом чести, берегли семейные традиции.

И сегодня в каждой семье — свои традиции, а вместе во всем многообразии они складываются в единую национальную систему.

Одна из причин, побудивших меня написать эту книгу, очень личная. В середине 1990-х годов я выступала на международной конференции в Мюнхене. Это была конференция по межкультурной коммуникации. Удивительно, но нет людей более нетерпимых к своеобразию чужих культур, чем эти самые коммуникаторы. Создается впечатление, что их главная задача — подогнать всех под одну гребенку, как правило, гребенка эта имеет ярко выраженный англосаксонский характер. Мой доклад был посвящен стереотипам восприятия России в мире. В числе прочего я вскользь упомянула о том, что упрощение трактовки советской эпохи, сведение ее исключительно к тоталитаризму и гнету представляется мне однобоким. И что у меня, например, было счастливое советское детство. И что я не знаю, как там с писателями и диссидентами, может, ими и интересовалось КГБ и они ощущали себя угнетенными режимом и несвободными, но мы, простые обыватели, мало чувствовали гнет власти и внимание КГБ; жили своими интересами и радостями, такими же, как у жителей «свободного» мира. На это немедленно и очень страстно отреагировала польская участница. Она с яростью набросилась на меня, отрицая возможность счастливое детства в условиях советского строя. На ее вопрос, что же было у меня хорошего, я, слегка растерявшись, сказала: «Мама, папа, бабушки и дедушки, дача и деревня...» Не дав мне договорить, она презрительно хмыкнула: «Понятно, у вас была дача, так вы из номенклатуры!»

Долго я потом мысленно дискутировала с этой ученой межкультурной дамой. Рассказывала о своем детстве; о среде, в которой выросла; о стране, в которой сформирова-

ровалась. И о дедушкиной даче — крошечном фанерном домике, который сегодня даже постеснялись бы назвать громким словом «дача», состоявшим из неотапливаемой террасы и двух малюсеньких проходных комнат с печкой. Домике, в котором удивительным образом помещалась большая семья, в котором устраивали чудесные пиры и праздники, который был открыт для всех. Домике, который окружали такие же крошечные домики, в которых жили наши многонациональные соседи — одна украинская, две русских, две еврейских, одна армянская, одна осетинская семья. Вот уж где была межкультурная коммуникация в действии, которую и представить себе не могут ученые специалисты. Когда из-за одного забора начинало пахнуть шашлыками, все соседи, собрав у кого что было, отправлялись в гости, не дожидаясь приглашения, уверенные, что им будут рады. И им были рады: и ели, и пили, и общались, и смеялись, и устраивали детские праздники и взрослые гулянки. Да, дедушка мой в то время был небольшим чиновником в конторе, называвшейся Шахтспецстрой. Но это сейчас угольные шахты стали синонимом несметного богатства, а тогда работа на этом государственном предприятии означала, в числе прочего, и трудные для его возраста командировки, например в Норильск, во время одной из которых он и умер. Все, что имел мой «номенклатурный» дедушка, досталось ему, главным образом, из-за его удивительно доброжелательного характера, способности обзаводиться друзьями везде и всюду — а связи в нашей стране всегда были важнее чинов и даже богатства.

Словом, вспоминая свое детство и юность, я решила, что было бы здорово написать историю своей семьи — такой обычной и такой уникальной, такой банальной и такой неповторимой, как и всякая семья. Семьи, в которой отразилась действительно очень непростая советская эпо-

ха. Но разве бывают простые эпохи в истории? И почему мы так мало интересуемся повседневной жизнью того периода, сосредотачиваясь преимущественно на политических моментах? Благодаря дневникам и письмам, которые были опубликованы в последние годы, мы теперь хорошо знаем повседневную историю XIX века. А недавняя, но уже ушедшая в историю эпоха века XX представлена почти исключительно дневниками государственных деятелей и письмами политзаключенных.

Я стала собирать материал. Нашла большой семейный архив: тут и письма, и официальные документы, и записи моей бабушки, и дневник дедушки, и многое другое, чудом сохранившееся в больших рваных пакетах на даче. Стала намечать план книги, продумывать детали, составлять список вопросов для старшего поколения родственников. Постепенно я стала осознавать, что воспоминания о детстве и юности люди не случайно пишут в глубокой старости. И не зря столь любимую мной «Семейную хронику» С. Т. Аксаков завершил незадолго до своей кончины, хотя работать над ней начал гораздо раньше. А потом, как будто случайно, «отвлекся» на записки об ужении рыбы и записки об охоте. Писать о жизни людей, которые, слава богу, еще живы, оказалось невозможно, не приукрашая действительность, а какой смысл писать только о хорошем, если было всякое, как и у всех. Кто же поверит хорошему, если картина будет неполной. Словом, с идеей истории семьи пришлось расстаться. Правда, я все еще мечтаю опубликовать когда-нибудь хотя бы найденные письма. Они сами по себе уже любопытнейший документ эпохи, несмотря на то, что в них нет встреч с великими людьми или описаний знаменитый событий.

И вот я решила написать историю семейной кулинарии, описать семейные традиции питания, гостеприимства и застольного общения. Об ужении рыбы я ничего

не знаю, на эту тему отвлечься не могу, а вот за прошедшие годы опыт приготовления блюд накопился немалый. И не просто как у любой хозяйки. Готовка — мое хобби. Когда мне грустно, скучно, не хочется работать, я иду на кухню и фантазирую с блюдами. При этом, как и большинство женщин, я опираюсь в первую очередь на семейный опыт, вспоминаю детство и юность, читаю книги, использую опыт своих путешествий. Женщина на кухне — всегда хранительница традиций, мужчина в этом вопросе чаще является творцом и художником, экспериментатором, а вот бабушкины рецепты блюдет именно женщина.

К тому же я поняла, что большая часть событий моей жизни, как и жизни любого человека, связана с едой и культурой питания. Так что история семьи, история страны, история исторических эпох вполне укладываются в «кулинарную» историю. Временным ограничением стали для меня 1970-е годы, последнее десятилетие советской эпохи, еще хранившее сложившиеся советские бытовые традиции.

Нередко жизнь того или иного человека или целой семьи связывается в нашем сознании с определенным местом. Где только ни жил Лев Толстой — и в Москве, и в Казани, и в Петербурге, не считая службы на Кавказе и путешествий по Европе, а для нас он — Ясная Поляна, и ничего с этим не сделаешь. В детстве же такого рода привязки к месту еще сильнее, чувствуются острее и сохраняются на всю жизнь. Именно поэтому три главы книги названы тремя географическими названиями, которые неразрывно связаны в моем сознании с моими родственниками. Смоленские крестьяне, родня моего папы, для меня — тарусяне, жители города Тарусы, Калужской области, в котором они поселились после войны. Кав-

казская родня мамы ассоциируется, в первую очередь, с дачным поселком Клязьма. Хотя мы и проводили там всего пару летних месяцев, именно это место стало для меня воплощением той дружной, крепкой и счастливой семейной жизни, с которой связываются воспоминания детства.

Глава о моих родителях названа «Ленинский проспект». Собственно говоря, на Ленинский проспект наша семья переехала после смерти бабушки, в 1977 году: бабушка не хотела одна оставаться в старой квартире, и мы сделали родственный обмен, как это было тогда принято. Событие это произошло вне временных рамок этой книги. Однако за прошедшие годы мы все так привыкли к тому, что наши мама и папа живут именно там, что понятие «Ленинский» стало в каком-то смысле нарицательным — место проживания родителей. Даже сейчас, когда, оставшись одна, мама переехала в другую квартиру, мы иногда говорим: «Ну что, встретимся на Ленинском?» — подразумевая у мамы. Думаю, это пройдет, но именно Ленинский останется для нас своеобразным «родовым гнездом», именно там мы жили все вместе, одной семьей, оттуда ушли мы, дети, в самостоятельную жизнь и туда приезжали потом очень часто, чтобы посидеть и попить чайку с мамой и папой.

Каждая глава, в свою очередь, делится на одинаковые части: «семейная» посвящена истории соответствующей родовой линии, «застольная» — ее быту, традициям, прежде всего в области повседневного и праздничного питания и общения, «кулинарная» — семейным рецептам и традициям приготовления пищи. Все это обильно пересыпается историко-культурными сведениями, касающимися истории быта и еды.

Трудно определить жанр этой книги. Научно-популярные мемуары? Мемуарная публицистика? Ученые воспо-

## — Предисловие —

минания? Здесь и изыскания об истории моих предков, и собственные воспоминания, и кулинарные рецепты, и заметки по истории советского быта, и исследования по истории и традициям питания, и многое другое, что трудно вместить в общепринятые рамки и дать некое единое определение.

Эта книга очень личная. Она об обычной российской семье советского периода, пережившей всякое; типичной, такой же, как все, и вместе с тем особенной, необычной и неповторимой, опять же, как любая российская семья.

*Трета 1*  
*Маруса*



## *Семейная*

**В** семье моего отца не принято было говорить о еде. Возможно представить их, смакующих описания блюд и разносолов. Категоричный папа с позиции русского интеллигента, вышедшего из крестьянской среды, называл это мещанством, а про нас, его детей, поддавшихся влиянию западной культуры и с чувством обсуждавших меню в ресторане, в этом случае презрительно говорил: «Вам бы только пожрать и выпить, вот вырастил детей». А дети между тем получились не такие плохие, и он это прекрасно знал. Но столь сильно было презрение к низменной теме еды.

Между тем еда — это не только обжорство, один из смертных грехов, но и семейная традиция. Именно папина семья, страшно голодавшая во время трехлетней оккупации, перебивавшаяся кое-как с хлеба на воду в послевоенные годы, всю жизнь питавшаяся скромно, знала это лучше других. И папа, москвич, профессор, городской житель, много лет возил любимым маме, сестре и брату из столицы сливочное масло, колбасу, белый хлеб. А бабушка моя до самой смерти хранила под подушкой мешочек с черными сухарями — на всякий случай, вдруг что случится, а у нее и запас готов! Еду никогда не выбрасы-

вали, это считалось кощунством. Впрочем, в отличие от современной традиции покупать и готовить впрок, на неделю вперед, продуктов много никогда не покупали, а еды много не готовили.

Главное же то, что за общим столом рождалась, крепла, жила семья, и еду можно считать тем цементом, который ее скреплял. Посмотрите многочисленные сайты и форумы о еде в Интернете: «Так делала моя бабушка», «Моя мама это блюдо готовила так, что пальчики оближешь!», «Этому меня научила свекровь». Людей уже давно нет, а память о них живет в любимых блюдах, которые едят их благодарные выросшие дети и никогда не виденные ими потомки.

Именно о семье мне и хотелось бы поговорить в первую очередь, о той советской семье, которая потерялась среди идеологических баталий, политических скандалов, грандиозных исторических событий, но которая имела свои неповторимые черты и в некотором роде, наряду с освоением космоса и стройками века, вполне может считаться достижением социалистической системы. Известно о ней мало: статистика, всегда покорная требованиям времени, в советское время все представляла в идеализированном виде, а в постсоветское кинулась в другую крайность и очернила все, что можно. Почти все источники личного характера — дневники, мемуары, письма, относящиеся к этому периоду, — если и были опубликованы, то касаются политических и масштабно-исторических событий. Кое-что можно найти в художественной литературе и фильмах того времени, хотя и здесь в большинстве своем сильно идеологическое влияние. Но — остались люди. Время это еще не так далеко отстоит от нас, чтобы не иметь возможности обернуться назад, вспомнить, отдать должное.

Это не научное исследование. Я не буду пытаться проанализировать советскую семью, основываясь на разно-

образных источниках (нечто подобное я сделала в своем труде «Русский мир»). Я просто попробую вспомнить свою семью. Помогут мне в этом любимые семейные блюда и традиции, дожившие до нашего времени. Но это не мемуары (до них я еще не дозрела), а скорее попытка создать образ, тип традиционной советской семьи, а я считаю советскую семью одним из важнейших достижений эпохи. Насколько же типична моя семья?

У меня было счастливое советское детство. Много родственников — мама, папа, бабушки, дедушка, тети, дяди, двоюродные братья и сестра. Я, конечно, тогда и не подзревала, как это здорово, когда тебя окружает такое количество родных и близких, которые, к тому же, все трогательно тебя любят. Мне повезло — у родителей я была первый ребенок, у дедушки и бабушки по маминной линии — первая внучка, до меня были только мальчики, а папа сам был обожаемым младшим ребенком в своей семье, и их чувства ко мне стали отражением этой большой любви. Понимаю, что не всем так повезло в жизни. Во всем же остальном моя большая семья была вполне типична для своего времени. Советская эпоха к этому моменту, началу 1960-х, действительно успела все перемешать и привести к некоему общему знаменателю. Папа выходец из крестьянской семьи, мама из служащих, он изначально из Смоленской (потом проживал в Калужской) области, она москвичка, папа русский, мама армянка, он из довольно бедной семьи, она из относительно состоятельной. А встретились оба в лучшем учебном заведении страны — Московском университете.

Есть один странный, но вечный вопрос, которым взрослые любят мучить маленьких детей: «Ты кого больше любишь — маму или папу?» Трудно сказать, что они надеются выяснить, задавая его. Каких-то тайных признаков, откровений, правду о ситуации в семье? Не знаю, как

других, но меня этот вопрос всегда ставил в тупик. Любовь к обоим родителям была совершенно естественным состоянием детской души, собственно, я даже и не знала тогда, что это называется любовью. Любовь — это у героев книг или фильмов. Это было у нас в детском саду, из которого я приносила сведения, кто кого любит. Однажды мама, с неподдельным женским интересом выслушав очередную тираду про Свету, которая любит Мишу, который любит меня, а я люблю Диму, пересказала это папе. В мамином дневнике периода моего детства я прочитала: «Валя сразу вскинулся: “Еще чего! В твоём возрасте, помни, надо любить воспитательницу и бабушку Крылова”. Аня (*хитро-хитро и надменно*): “А замуж мне что, за его портрет выходить?” После паузы: “Что, мне его портрет будет посуду мыть и мусор выносить?”».

Родители — они просто есть, как воздух, как жизнь, как ты сам. Какая же тут любовь? Так вот, одинаково ценя и любя своих родителей, начну все-таки с отцовской линии. Да простят меня все феминистки мира, но как-то принято именно так начинать биографию.

Предки моего отца родом из Смоленской области. На реке Угре стояла деревня Покровка, большая часть жителей которой носила фамилии Фатющенко и Фотченковы. Фамилии не совсем обычные. На четвертом курсе исторического факультета МГУ я сдавала экзамен по русской культуре академику Б. А. Рыбакову. Его лекционный курс был очень необычный, авторский, Борис Александрович выплескивал на нас все богатство своей научной фантазии по самым разным темам. Было ужасно интересно, завораживало, вводило в другой мир. Как опытный преподаватель, понимавший, что на четвертом курсе нас, специализирующихся по русской истории, уже нет смысла спрашивать даты и факты, на экзамене Рыбаков просто вел с каждым студентом приятный околонучный разго-

вор. Со мной он заговорил о моей фамилии — Фатющенко, высказавшись относительно ее украинского характера. Я стала терпеливо объяснять, что папа мой «потерял» букву «в» (о чем позже), что и сделало нас украинцами, а так вообще мы все Фатющенко-вы из деревни Покровка, что недалеко от Ельни. Академик Рыбаков, всегда тяготевший к южнорусской теме, а незадолго до нашего разговора подтвердивший дату 1500-летия основания г. Киева, ничуть не впечатлился: фамилия все равно украинская, утверждал он, чего только стоит сочетание «щенк» и вообще ее звучание.

Смоленская земля — пограничная. Кто только по ней ни проходил — и поляки, и литовцы, и французы, и, самым страшным потоком — немцы. Еще большее значение, возможно, имело непосредственное соседство с белорусскими землями, что способствовало смешению языков, культуры и традиций на территории Смоленщины.

Согласно рассказам моей тети Тоси, Ефросиньи Ивановны Фатющенко-вой, в шести километрах от Покровки, в месте впадения в Угру маленького притока «стоит столб каменный — граница, называется Жастовня» (что такое — сама не знаю), и почему называли это границей, никто не знал. В сторону Покровки «разговор был наш, простой, русский», женщины носили панёвы (или понёвы, допустимы оба варианта), плиссированные юбки темно-синего цвета, с красными прожилками-клетками. А вот в другую сторону от столба, к деревне Мазово и дальше, шли места, которые местные жители называли «Польшей», сами не знали почему. И разговор там был другой, все через букву «з», даже и понять бывало трудно, и носили саяны, «шили их выше, под грудь», «не то чтобы розового, не то фиолетового, а скорее, оранжевого и желтого цвета».

Обратившись к этнографическим материалам, я обнаружила следующее. Для Ельнинского района Смоленской

губернии в XIX веке были характерны два типа крестьянского костюма, граница в бытовании которых проходила с севера на юг, примерно по реке Угре. Один, великорусских крестьянок (типологию традиционной одежды принято в большей степени проводить по женскому костюму, мужской отличается большим единообразием), в котором определяющим предметом была понева, древнейший вид русской одежды. Первоначально распашная, из двух нешитых полотнищ, а потом в виде юбки-поневы. И да-да, полотна были темно-синего цвета в крупную клетку. Дополняли этот костюм длинная холщевая рубаша навыпуск, украшенная вышивкой красного цвета по горловине и низу рукавов, старинный головной убор «сорока» и бисерные нагрудные украшения. Впрочем, «сороку» к началу XX века вытеснил платок.

Второй тип одежды, белорусский, состоял из андарака или саяна, юбки из пяти-шести полотнищ, вверху сборенных под пояс. Их расшивали пестрыми продольными полосками, отсюда, наверное, неопределенность цвета, на который указала моя тетка. Согласно словарю В. И. Даля, саян — это сарафан с застежкой спереди (причем он утверждает, что слово это почти вышло из употребления, а вот тетка моя в начале XXI века употребляла его так, как будто все знают, о чем идет речь). Однако в данном случае речь идет именно о белорусской юбке.

То есть соседи моих предков были не поляки, как они их называли, а белорусы, впрочем, и это название здесь условное. Вопросы, связанные с формированием этнических общностей, подобно вопросам о происхождении слов, это всегда гадание на кофейной гуще, только еще и изрядно приправленное политическими моментами. Вот и единого мнения о происхождении белорусов нет. Существует несколько распространенных концепций. В Российской империи долгое время была принята версия, что

территории, занимаемые белорусами, исконно русские, а в Польше, — что они истинно польские. Существовала также идея, что белорусы — потомки летописных племен кривичей или их конгломерата с соседними племенами. Самая популярная концепция в советское интернациональное время заключалась в том, что единая древнерусская народность разделилась с течением времени на три части — великороссов, малороссов (украинцев) и белорусов. Некоторые исследователи выводят происхождение белорусов от балтов, смешавшихся со славянскими племенами, есть даже сторонники их финно-угорского происхождения. Название «белорус» позднее, широкое распространение оно получило после присоединения земель к Российской империи в XVIII веке (кстати, смоленские земли тоже долгое время относили к этому ареалу, даже в 1919 году они на несколько дней оказались в составе Советской Социалистической Республики Белоруссия). Долгое время белорусов называли литвинами, руссо-литвинами, литовцо-руссами — и как самоназвание оно долго жило в народах, заселявших северо-западный край России.

Подтверждаются наблюдения тети Тоси и о различии в говорах. Исследователи утверждают, что белорусские особенности русского говора заключаются в частности в замене звуков «ц» и «щ» на «с» и «з». Описание белорусских жителей Смоленщины за 1857 год содержит следующее наблюдение: «Язык их не чисто Великорусский, а какая-то смесь с Белорусским и Польским. Резкая твердость языка Польского и полнозвучие речи русской сливаются и, перемешиваясь между собою, образуют какой-то особенный, странный для непривычного уха говор». Еще более яркие примеры встречаем в словаре В. И. Даля: «Дзекать — произносить *дз* вместо *д*, как белорусы и мазуры... Как ни закаивайся литвин, а дзекнет. Только мертвый литвин

не дзекнет». «Нацокать — Литвин нацокает, что инее разберешь его. Поколе жив смолянин, не нацокается».

Статистические труды и сборники XIX века приводят интересные цифры, согласно которым на территории Смоленской губернии в то время проживало 46% великороссов и 54% белорусов, причем в Ельнинском уезде белорусы составляли более 90%! А вот Первая Всероссийская перепись населения 1897 года дает совсем другие данные: белорусов «стало» меньше одного процента, подавляющее же большинство жителей русских. Вот и верь после этого статистическим данным...

Многое намешано-перемешано на русской земле, поди разберись.

Памятная книжка Смоленской губернии за 1857 год приводит следующие различия между двумя главными народами, ее заселяющими. «Великорусы»: «они деятельны, бодры, свежи, дородны, зажиточны и опрятны. Сметливость, деятельность, заботливость об участи своего семейства, изворотливость при отыскании средств к жизни» — их отличительные черты. Там, где преобладает «белорусский элемент», жители «малорослы, мешковаты; хозяйство их скудно; одежда неопрятна». Хотелось бы верить, что не только костюмом и говором жители Покровки относились к великороссам, но и чертами характера. Кстати, роста они были высокого и очень статны.

Сохранившиеся малочисленные фотографии моих предков, а также лица моих близких и родных отчетливо указывают на принадлежность к определенному типу. Я старательно, как дотошный исследователь, изучала типы лиц по разным российским регионам. Непростое и неблагодарное это дело, антропология: изучив карты и рисунки, я так и не смогла точно определить, к какому типу или хотя бы к какой географической зоне относилась деревня Покровка — то ли Верхнеокской, то ли Валдайской, к тому

же река Угра, на которой она стояла, — рубежная, делящая эти самые зоны. Предки мои имели вполне определенный тип лица, тонкие губы, тонкие, редкие, какие-то серые волосы, прищуренные, довольно бесцветные глаза (серые? светло-голубые?), выступающие скулы, крупные складки на щеках — и бабушкины и дедушкины родственники по этой линии удивительно похожи между собой и мало похожи на украинский и южнорусский тип. Бабушкина линия более «монголоидная» — чуть приплюснутые круглые лица, узкие глаза, дедушкина — вытянутые головы с двумя характерными высокими залысинами.

Из семейных рассказов создается впечатление, что предки моего отца испокон веков крестьянствовали на смоленской земле. Трудно спорить и с академиком Рыбаковым, и с лингвистическими данными, относящими фамилии с «-ченк» и «-щенок» (т. е. и Фотченковых и Фатющенковых) к украинским или белорусским. Окончание «-енков» часто встречается и у донских казаков. Видимо, здесь сказалось влияние соседей. Первая фамилия, скорее всего, происходит от имени Фотий, только вместо Фотиевых или Фатеевых получились мои предки на западнорусский манер — Фотченковыми. С Фатющенковыми потруднее, вариантов здесь больше. Вероятно, фамилия произошла от прозвища. В словаре Даля есть слово «фатюй, фатюк, фетюк — фофан, разиня, простофиля», есть «хват — молодец, удалец, храбрец, ловкий, бойкий, смелый, расторопный». Словом, выбирай на свой вкус. Фамилии от прозвищ более древние, чем от имен, а «-ющенковыми» они могли стать под юго-западным влиянием.

Издревле, согласно «Повести временных лет», смоленские земли были заселены славянским племенем — кривичами. Монашествующий автор летописи, обозвав их язычниками, не слишком благосклонно отзывался об их нравах. Подобно прочим языческим племенам, кривичи

«жили в лесу, как и все звери, ели все нечистое и срамословили при отцах и при снохах, и браков у них не бывало, но устраивались игрища между селами, и сходились на эти игрища, на пляски и на всякие бесовские песни, и здесь умыкали себе жен по сговору с ними; имели же по две и по три жены. И если кто умирал, то устраивали по нем тризну, а затем делали большую колоду, и возлагали на эту колоду мертвеца, и сжигали, а после, собрав кости, вкладывали их в небольшой сосуд и ставили на столбах по дорогам».

В XII веке Смоленское великое княжество переживает взлет, потом падение. Татаро-монгольского ига избегает. Зато позднее подвергается многочисленным набегам, несколько раз переходит из рук в руки: в XV–XVI веках смоленские земли находились под властью Великого княжества Литовского, в XVII вошли в состав Речи Посполитой, а с 1654 года окончательно и бесповоротно стали частью России.

Деревня Покровка была расположена на высоком берегу Угры, окружена густыми лесами и болотами. По рассказам, там даже и грибов-то было мало, слишком болотистая местность, надо было идти за несколько километров («километрах в пяти от деревни в сосновом бору водились отличные белые!»). Река Угра была чертой пограничной, за важное оборонительное значение ее иногда называют «Поясом Богородицы»; мой папа гордился этим, как и всем, что связано с местами проживания его предков.

Покровка — название очень распространенное на Руси. Чаще всего деревни называли по названию храма — Покрова Пресвятой Богородицы. Но в нашей деревне церкви никогда не было. По воспоминаниям бабушки, идти в ближайшую церковь в село Щекино было далеко, километров десять, и сложно, особенно в весеннюю распутицу или осеннюю непогоду. Она отмечала, что чаще шли женщи-

ны и дети, мужчины отлынивали. Считается, что название Покровка в данном случае напрямую не связано с церковным. В словаре В.И. Даля, составленном в середине XIX века, есть такое значение слова «покров»: «Защита, заступенье, заступничество, застой, покровительство. Господь покров мой. Птенцы растут под покровом матери». Местоположение и правда было защищенным — поди доберись до этой Покровки по болотам и бездорожью! Жаль это не спасло ее — в годы Великой Отечественной войны деревня была полностью уничтожена (сжигали трижды, первые два раза жители пытались ее восстановить).

Согласно «Списку населенных мест по сведениям 1859 года», в деревне Покровка проживало: 8 дворов, мужчин 57, женщин 62 (ну почему по всем статистическим данным на Руси женщин всегда больше, чем мужчин?). Семьи были большими, по 14–15 человек в каждой. Там же указывается, что иначе деревню называют Ураги (с ударением на *a*) или Овраги. Деревня была помещичья, крестьяне — крепостные.

Старейшая семейная история рода Фатющенковых-Фотченковых относилась опять же к иноземному нашествию, и рассказывала ее, если верить все той же Ефросинье Ивановне, столетняя старуха, жившая в деревне. Шел 1812 год. К деревне приближались французы. Испуганные жители спрятались в гумне, «где лен обрабатывали». Молодой женщине не дали взять с собой грудного ребенка, так как он плакал, и крестьяне боялись, что он всех их выдаст. Она была вынуждена согласиться с общим мнением и оставить его. Когда же все стихло и жители вылезли из своего укрытия, то обнаружили, что ребенок жив и здоров, а на колыбельке висит очень красивый французский платок с кистями — подарок французских солдат. Столетняя бабка особо подчеркивала, что платок был французский, очень красивый, «мы их уже знали тогда». Откуда, хоте-

лось бы знать? Я всегда подозревала, что изолированность русских крестьян от жизни была всего лишь мифом.

Эта история имела продолжение уже в наши дни. Ее очень любила моя мама, рассказчица и сказительница по натуре. В ее исполнении она звучала гораздо интереснее и радостнее, чем в оригинале. Женщина не оставила ребенка сознательно, а забыла в суматохе, а потом уже было поздно. Она рвалась, плакала, но ее не пустили. А ребенок не просто был живой, но и накормленный, довольный, и помимо платка рядом с колыбелькой стояла бутылочка с молоком. Словом, все подробности делали историю более человеческой и гуманной, хотя и менее правдоподобной. Рассказывать и пересказывать хорошие истории мама всегда очень любила. Благодаря ей этот случай, как и многие другие, стал достоянием общечеловечности. Однажды она рассказала ее французам, пришедшим к нам в гости. Они так впечатлились, что через некоторое время прислали ей в подарок шелковый платок. Французские поклонники талантов моей матери провели специальное историческое расследование, чтобы выяснить, какой именно полк мог проходить через смоленскую деревню. И в военно-историческом музее заказали платок, точную копию такого, какой был в ходу у этого полка.

Отец моего папы, мой дед Иван Никитич Фатющенко (1893–1941), происходил из богатой деревенской семьи. Легендарным главой ее был его отец Никита Иванович (1870–1934), называемый во всех семейных историях «дед Никита». Судя по рассказам, человек сильный, жесткий, как говорили в деревне — настоящий хозяин, такой, кто и сам отдыха не знал, и другим послаблений не давал. В молодости он прошел всю Сибирь, строил Транссиб, потом вернулся домой, женился на Ирине Степановне (ок. 1872–1943) из своей же Покровки, завел семью, стал хо-

зяином. Было у него два сына — Филипп и Иван и три дочери — Елена, Наталья и Федосия.

Вся большая семья находилась у него в подчинении. Моя бабушка, будучи уже 90 лет от роду, нередко с затаенной обидой вспоминала, как в 18 лет, выйдя замуж, попала в его крепкий и хозяйственный дом. Больше всего он не любил праздность. А его невестки и дочери по молодости очень любили поболтать вечером, когда вся работа была уже сделана. Если же их заставлял за болтовней хозяин дома, наказание было очень простым — они переносили с места на место поленницу дров. Работа была бессмысленной, но возражать ему никто не смел. Хороший хозяин, он понимал, что праздность — мать многих грехов и бед, но как же было обидно молодым девкам делать ненужную работу вместо того, чтобы спокойно поболтать после окончания трудов крестьянских.

Первая жена моего дедушки Ивана Никитича в 1915 году умерла от родов. Она долго мучилась, и вся семья просила деда Никиту дать лошадь, чтобы отвезти ее в больницу, но он был тверд — время было горячее, лошади нужны в хозяйстве, а баба и так родит, не первая, не последняя. А она умерла, оставив новорожденного мальчика, которого назвали Павел, и растила его уже моя бабушка Ирина. Она сделала для мальчика все, Павел любил и уважал ее всю жизнь, но все равно был пасынком; бабушка моя была человек простой, цельный и бескомпромиссный: свое — это свое.

Бабушка с гордостью рассказывала о замечательном хозяйстве, которое было у строгого деда Никиты. Коровы, лошади, земля, дом на высоком берегу Угры, в самом красивом месте деревни. Он остался в памяти своей семьи настоящим хозяином, сильным человеком с богатырской мощью. Умер дед Никита нелепо: маленький мальчик Паша невольно отомстил ему за смерть матери. Ребенок

заболел дизентерией, ему сварили куриный бульон, которым тогда лечили разного рода заболевания, он съел несколько ложек и отказался. Дед Никита, хозяин во всем, возмутился, что хороший продукт хотят вылить, и доел за ребенком. В результате мальчик выздоровел, а крепкий, сильный и здоровый дед Никита умер.

Его сын, Иван Никитич, мой дед, в 1918 году женился вторым браком на моей бабушке Ирине Ивановне Фотченковой. Ее отец, Иван Анисимович (умер до войны, в возрасте 65 лет), судя по всему, тоже был личностью интересной, хотя и совсем другого склада, чем дед Никита. С женой Акулиной Прокофьевной (ок. 1873 — погибла в начале 1942 года) и семьями своих сыновей (у него было 5 сыновей и 3 дочери) он уехал из деревни на отруб, на что в то время решались немногие, все-таки надо было иметь смелость выделиться из деревни, в каком-то смысле пойти наперекор обществу. Завел там знаменитую пасеку, благодаря которой был известен в округе. Все, кто приезжали в деревню, врачи, начальство, обязательно заезжали к нему — поговорить и хорошим медом разжиться.

Любимым бабушкиным братом был Андрей. Трагически, хотя и героически, сложилась судьба его сына Петра. До войны он закончил педучилище, потом заочно институт, преподавал в школе (любовь к преподаванию, похоже, была в крови у многих наших смоленских родственников). Еще до начала войны Петр Андреевич был призван в армию, закончил в Бобруйске военное училище. В самом начале войны попал в окружение, подался к партизанам, был заместителем командира в партизанском отряде. И погиб на глазах у родной деревни, расстрелянный карательным отрядом.

Не так давно в списке погибших в войну, опубликованном Министерством обороны, нашла еще Фотченкова Нила Ивановича, родившегося в Покровке, проживавшего

в Шекино и пропавшего без вести в 1943 году. Жена его в 1948 году на свои многочисленные запросы получила ответ, что, по свидетельству однополчан, он был ранен, взят в плен и умер в Германии в плену (интересно, откуда эти подробности могли знать его товарищи по оружию?). Судя по всему, это тоже один их бабушкиных братьев.

В Покровке у дедушки Ивана и бабушки Ирины родилось двое детей — Александр и Ефросинья. Дед мой, Иван Никитич, был человек, судя по рассказам, незаурядный. Крестьянствовал он, как я понимаю, немного. В Первую мировую участвовал в Брусиловском прорыве, получил Георгиевский крест и дворянское звание (ненаследственное, тогда многим его давали за воинские заслуги, что породило сейчас больше «дворян», чем было на самом деле). В Гражданскую тоже воевал, был ЧОНовцем — бойцом частей особого назначения, созданных в 1917 году для оказания помощи советской власти в борьбе с контрреволюцией. Возможно, именно тогда получил специальность строителя (тетя Тося с гордостью рассказывала о его умении составлять сложные сметы).

В 1931 году семья Ивана Никитича переехала в Донбасс, на Украину, на заработки. Там в 1935 году родился младший сын, горячо любимый всем семейством, мой отец — Валентин. Во время регистрации получился конфуз — в свидетельстве о рождении его записали на местный манер: Фатющенко. Как могли это не заметить его родители, до сих пор загадка для всей семьи. Но факт остается фактом — все его родственники имели «-ков» в окончании, лишь он один остался на всю жизнь «-ко». Хорошо, что у моей бабушки не было никакого наследства, иначе у отца могли бы возникнуть серьезные проблемы. Мой брат Андрей, получая в 16 лет паспорт, захотел вернуть себе фамилию предков, однако ему это не удалось. Районный ЗАГС потребовал от него массу докумен-

тов — свидетельство о браке бабушки и дедушки (думаю, его никогда и не было), свидетельство папы о рождении и т. д. Довод, что все сгорело в Великую Отечественную войну, начиная от деревни и заканчивая ельнинскими архивами, ни на кого не подействовал, и ему в конце концов было отказано.

Дед мой умер в феврале 1941 года при загадочных обстоятельствах — он, здоровый и сильный, выпал из поезда. Или столкнули? Но тогда некогда было разбираться. Семья его к тому времени жила в уездном городе Ельня Смоленской области, где он работал и, судя по всему, неплохо по тем временам зарабатывал, даже посылал деньги родственникам в родную Покровку. Тетя Тося жизнь в Ельне вспоминала с удовольствием: жили в центре, напротив городского сада, город был небольшой, уютный, утопал в зелени, в центре был устроен живописный пруд. Именно в Ельне застала Великая Отечественная война бабушку, оставшуюся одной с четырьмя детьми. Два сына были уже взрослыми — Павел, работавший до войны учителем математики, пошел в армию еще до начала военных действий. Александр (1922 г. р.), бабушкин старший сын, ушел защищать родину в 1941 году добровольцем, не дожидаясь призыва, 19 лет от роду.

Дядя Шура, как мы его называли в семье, воевал под Ельней, защищал Сталинград, прошел всю Европу, брал Вену, сражался на озере Балатон, закончил войну в Праге. Был ранен. Вернулся домой, увешанный орденами, которые надевал в День Победы. Не так давно Министерство обороны сделало достоянием гласности много документов военных лет, в том числе и о награждениях. Именно на сайте этого министерства я обнаружила фотокопии уникальных документов — от руки написанные представления к наградам. Трогательным по простоте и искренности языком там говорится о том, что «в боях за город

Сталинград гв. л-т Фатющенко А.И. проявил исключительную храбрость и мужество», за что 12.10. 1942 награждается орденом Красной Звезды. Из Представления (текст сохранен полностью): «Вклинившись в оборону противника он с 8 бойцами был отрезан от своей части. Не растерявшись, он умело организовал круговую оборону, в результате чего было отбито несколько атак фашистов. В одной из атак гв. л-т Фатющенко был ранен, но продолжал руководить боем. 4 часа горстка храбрецов во главе с ним в окружении отбивались от немцев. Когда иссякли боеприпасы гв. л-т Фатющенко с боем прорвался в расположение своих частей. Лично уничтожил 32 немца. За находчивость, мужество и смелость гв. л-т Фатющенко А. И. достоин правительственной награды ордена «Красной Звезды». Напомню, было герою 20 лет.

Дядя Шура был человеком исключительной доброты и честности. Была у него одна слабость, свойственная русскому человеку вообще, а героям войны, не нашедшим себя в мирной жизни, в особенности — алкоголь. Работал он много и честно. После армии, как боевой офицер, был направлен в партшколу, учился. Работал на руководящей должности в райисполкоме. Потом по заданию партии поехал в колхоз, укреплять сельское хозяйство. Только никакого укрепления особенно не получилось. Как рассказывала тетя Тося, не было ничего — ни техники, ни лошадей, ни средств. «Да и кого послали, Шуру, какой он специалист? В деревне он что?» — вздыхала она.

Последние годы Александр Иванович жил с матерью и сестрой, был тихим, скромным, читал книги о войне, выполнял всю мужскую работу по дому, доедал то, что уже никто не ел (типичный разговор: «А это что, несвежее?» — «Оставь, Шура съест»). Для него просто не имело значение, что он ест. Он относился к тому поколению, которое так и осталось навсегда связано с войной. На войне

была жизнь, был подвиг, были друзья, были настоящие чувства, отношения, все было ясно и понятно. А в мирной жизни надо было приспособливаться, хитрить. Вот и жил он памятью о войне. Как ветерану, ему полагался бесплатный отдых в санатории раз в год и бесплатный билет до Волгограда — Сталинграда, куда он, счастливый и нарядный, ездил раз в году встречаться со своими фронтовыми товарищами. Умер дядя Шура сразу после смерти сына, погибшего при трагических обстоятельствах — по официальной версии, он покончил жизнь самоубийством (но кто делает это, перерезая себе горло?!). Дядя Шура сразу потерял интерес к жизни, зачах. А так, наверное, жил бы себе, несмотря на ранения и проблемы, ведь русский народ живучий по натуре.

Бабушка в войну осталась с дочкой Ефросиньей, 14 лет, и моим папой Валею, 6 лет. Что было делать? Оставалось одно: возвращаться на родину, в Покровку, в дом, где жила семья мужа. И вовремя — почти сразу после ухода их дом в Ельне разбомбили фашисты. До деревни больше 40 километров, шли пешком. Поселились сначала в добротном дедовском доме, делили его с семьей старшего сына деда Никиты, Филиппа. Интересно, что, несмотря на трагизм времени, и мой отец, и тетя Тося с восторгом вспоминали этот старый дедовский дом, стоявший на высоком холме над Угрой.

Пережили в Покровке все, что только было можно: оккупацию, набеги карателей, страшный голод, жизнь в землянке в лесу. Край был боевой, партизанский. Тетя Тося не без затаенной гордости рассказывала, что немцы к ним практически носа не совали, засылали только карательные отряды. Родного бабушкиного племянника, партизана, того самого Петра Андреевича, каратели расстреляли прямо в деревне и не давали похоронить. Маленькому папе прострелили руку. Выжили. Дети еще и выучились,

несмотря ни на что. Всю жизнь они буквально боготворили свою мать, в прямом смысле надрывавшуюся, чтобы прокормить их. Ей приходилось даже просить милостыню, когда не было других путей накормить своих детей, но об этом говорилось вполголоса, как о чем-то очень страшном для русского человека.

Понятен подвиг солдата, сражающегося с врагом и совершающего героические поступки во время боя. Сейчас много и правильно говорят о подвиге тыла, о тех, кто дено и ночью работал на заводах, поставляя технику и боеприпасы фронту; на полях, кормя огромную армию. Но есть и незаметные подвиги — например, подвиг моей бабушки, выжившей в страшных условиях и спасшей своих детей, которым потом предстояло всю жизнь честно работать на благо своей страны. Это не просто громкие слова, в данном случае — это правда.

Мы сейчас мало представляем смысл слова «голод», который еще относительно недавно был понятен и близок населению нашей страны. Это не просто нехватка определенных продуктов, это когда нет НИЧЕГО. Голод наша крестьянская страна переживала с «завидной» регулярностью, а в XX веке особенно часто. Это именно то, что пережили родные моего отца и он сам. Даже во время войны не всем выпадал этот страшный, всеобъемлющий голод. Папа был человек ироничный и в каком-то смысле юродивый по натуре. Семье никогда ничего особенно страшного про войну не рассказывал, как всякий русский не любил пафоса. Но однажды моему брату Андрею рассказал, как мать оставила его в чужом доме и ушла искать хоть какую-то еду, а он лежал в сенях на лавке и кричал от голода несколько дней, и никто к нему не подходил. А потом всю жизнь помнил «Кусок драгоценного хлеба / В худых материнских руках» (из его стихов). Нам, слава Богу, трудно представить настоящий голод во всем его вековом и неиз-

бывном ужасе, но многое в русской традиции связано со страхом перед ним.

Деревню Покровка сжигали несколько раз и в конце концов сожгли совсем. Нет ее, не осталось ничего. Мой брат Андрей много лет мечтал поехать посмотреть, что осталось от нашего «родового гнезда». Но дорог там нет, вокруг болота, не найти уже этого места. Однако удивительным образом Покровка осталась жить в сердцах: и моего отца, посвятившего ей немало лирических стихотворений, и тети Тоси, рассказывающей с гордостью о красивом «богатом» доме, и даже тех, кто, как мы с братом, никогда не видел и уже не увидит ее, но хранит ее в душе как родину предков, «родное пепелище».

Война — это тоже жизнь. Папа всегда вспоминал грустного немца, который поделился с ним, маленьким голодным мальчиком, булкой (эта трогательная история тоже дошла в обработке моей мамы). А еще он научился читать и писать. И в «школе» — маленьком домике в лесу, где прятались жители после разгрома деревни, — прошел четыре первых класса за два. И там же (о, этот странный русский народ!) прочитал Достоевского, Пушкина, Маяковского, «Историю русской литературы XVIII века» и многое другое. Откуда эти книги взялись в лесу? Бог знает... Но русская литература стала папиной судьбой.

Нелегкое это дело — поиск предков. Хорошо тем, у кого корни дворянские. Сколько их всего и было-то на всей Руси великой, все в дворянские родословные уместились, изданные-переизданные. Но так уж получилось, что большая часть населения нашей страны имеет корни крестьянские, и здесь начинаются трудности. Не только род крестьянский проследить непросто, но даже и историю деревни не всегда найдешь. Сколько карт, столько и вариантов на тему. Например, на двух картах XVIII века, выпущенных с разницей в 10 лет, совпадение населенных пунктов Ельнинского

района где-то 20 процентов. Трудно представить, что за это время исчезло такое количество и появилось столько же новых. Проблемы картографии, неточности, ошибки, разные варианты названий — все имеет место. Зато трудно передать, какая радость охватывает тебя, когда ты вдруг находишь подробную карту с указанием заветной деревни. Ты как будто погружаешься в странный мир, создаваемый условными (ну очень условными) знаками. Здесь были строения деревни, где жили твои предки, с этой стороны березовая роща, тут болота, а тут ручей с немыслимым названием. Здесь «бр.», видимо, брод, а здесь «ур.», надо полагать, урочище. Есть еще «сар.» — сараи, все, что осталось от некогда цветущей деревни, обозначенной на карте курсивом или прерывистым подчеркиванием, что, увы, означает, что она не сохранилась.

Но есть и хорошая новость для любителей семейной генеалогии. Жизнь крестьян российских отличалась значительным единообразием, то есть почитав труды о быте смоленских крестьян, получаешь представление о том, как жили и твои предки. К тому же, слава Богу, XIX век дал России прекрасных писателей-натуралистов, оставивших чудесные описания русской природы. Поэты, которыми богаты все уголки России, раскрасили родные края яркими красками. Ну и, конечно, незаменимым остается то знание, которое, порой незаметно, передают нам наши родители, деды и бабки, тетки и дядья и другие родственники, которых нам довелось застать в живых. Постепенно, как бы нехотя, всплывают в памяти рассказы о прошлой жизни, выстраивается некая картина, создается неповторимый мир прошлого. Собрав все это вместе, ты потихоньку воссоздаешь картину ушедшей жизни. Попробую сделать это и я.

Начнем с карт, исторических и топографических. Хотя, впрочем, они все в некотором роде исторические, ибо их

последнее добротное обновление было в 1960-х годах, по заказу военного ведомства, все поздние карты — не более чем перепечатки старых. У меня есть своего рода «лакмусовая бумажка» для определения возраста карт: паром в Тарусе через реку Оку прекратил свое существование в конце 1980-х. Все «новейшие» карты и атласы продолжают рисовать его на старом месте, из чего становится ясно, что рекламируемые как «самое последнее издание», они являются всего лишь перепечаткой старых.

Карты я просмотрела с 1773 года. Первая карта, относящаяся как раз к этому году, разочаровала — кроме Ельни и того самого белорусского Мазова, находившегося в 10 км от Покровки, ничего интересного я не обнаружила. Само по себе отсутствие населенного пункта в принципе ничего не означает, карты изобиловали неточностями, а в то время вообще показывали в основном более или менее крупные населенные пункты, совсем маленькие деревни (а таковых, состоявших из 3–5 семей, было тогда множество) на карты часто не попадали.

Карта 1792 года дала более интересные результаты: помимо уже известного Мазова, на ней показана и Асевка, деревня, находившаяся совсем рядом с Покровкой, только на противоположном берегу Угры. А неподалеку, ближе к Ельне, обнаружилось село Покровское, с церковью, вполне законно объяснявшей его название. Отмечу сразу, что на картах середины XIX века оно отсутствует, по каким-то причинам большое село исчезает. Это дало мне возможность предположить, что предки мои могли переселиться из села Покровское на несколько километров выше по берегу Угры в деревню, которую они называли Покровка, по старому названию, но в сокращенном варианте — по причине отсутствия церкви. Такого рода перемещения хорошо известны в истории. Деревни иногда «переезжали» с места на место, и далеко не всегда по

воле помещиков, но часто и по каким-то своим внутренним причинам. Кстати, такое расположение объяснило бы и историю с наполеоновским отрядом. Трудно представить его в Покровке на берегу Угры (только если какой-то сумасшедший разведывательный отряд). Судя по картам, войска туда не доходили, тем более что речь могла идти только о наступлении; вряд ли отступающие, мерзнущие и голодающие французы были бы столь великодушны. Покровское же находилось слева от Угры, на одном из ее притоков, на пути между Ельней и Вязьмой.

Карты Генерального межевания успокоили мою душу. Деятельная Екатерина II, в числе прочих инициатив, решила провести обмер всех земель в государстве, что и было сделано с 1765 по 1832 год. Смоленскую губернию обмеряли и описывали в числе первых, во второй половине 1770-х годов. На этих картах я нашла и Покровку, и село Щекино, где находилась приходская церковь нашей деревни. Есть там и деревня Селище, которая позже, по каким-то загадочным поворотам судьбы, к XX веку трансформировалась в деревню Селибка (на самой последней карте в конце XX века она же Селипка). Почему-то нет Мазова, но я решила не огорчаться, в конце концов, оно есть практически на всех остальных картах, к тому же это не моя прародина. А вот село Покровское все еще существует, что не опровергает мою концепцию, так как какое-то время Покровское и Покровка могли сосуществовать.

В 1855 году карта была составлена детально и щедро: есть и Покровка с ее вторым названием Ураги, и Мазово, Щекино, Асеевка, Селинка (промежуточный вариант между Селищем и Селибкой), и даже совсем рядом деревня Константиновка, которая не встречается больше нигде. А вот село Покровское исчезло и больше никогда на картах не появилось. Кстати, название Ураги мне не совсем понятно. Самое простое, что приходит в голову (и даже

упомянуто как одно из названий деревни в издании середины XIX века), это слово «овраги». Но проблема в том, что никаких оврагов в окрестностях деревни обнаружено не было, одни болота. Может, «враги»? Такое название возможно, хотя и странно для деревни. Есть еще «ураги» — змеи-люди из индийских и индейских легенд, но это еще более загадочно, хотя и может быть древнейшим названием, не попавшим изначально на официальные правительственные карты.

Наверное, самое большое удовольствие доставили мне топографические карты 1960–1970-х годов. Они позволили разыгаться воображению и по сухой схеме восстановить мир ушедшей навсегда Покровки. Удивительно много информации содержится в них. Располагалась она, вопреки моему представлению, на правом берегу Угры, и особо высокого берега там не было. Угра в этом месте достигает 20 метров в ширину и 1,5 метра в глубину, дно песчаное, много бродов, по которым можно было ее переходить. То есть река, мягко скажем, не велика. Напротив бывшей деревни в Угру впадает речка (на этой карте она ручей) с лирическим названием Невестенка. Неподалеку нашлась и та самая речка Жастовня (ее, кстати, нет больше ни на одной карте), которая так удивляла тетю Тосю. А Константиновка превратилась в урочище Голосиловка.

Вдоль Угры идет проселочная дорога, та самая, по которой ходили мои предки в село Щекино, в церковь. Есть и само Щекино (не от древнего ли имени Щек происходит? Вспомним «Повесть временных лет» с Щеком и Хоривом, основателями Киева), на слиянии Угры с речкой Невестинкой (разница в одну букву «е»-«и», чего, кстати, не было на картах XVIII века, там они обе Невестенки). Здесь же протекает речка с чудным (ударение может быть любым) названием Ужрепт (в XVIII–XIX вв. она называется Ужеперт). Никакие найденные в книгах объяснения ее

этимологии меня не удовлетворили, отношу ее к русским чудесам. Кроме церкви, здесь находилась пристань и проводилась регулярная ярмарка, так что дорога сюда была проторенной. В Щекино похоронена родня по линии бабушки Ирины, уехавшая из Покровки. По свидетельству тети Тоси, Фатющенковы, как и другие жители деревни, были похоронены на кладбище рядом с родной деревней. Иных свидетельств нет.

Окружают место бывшей деревни Покровки леса, в которых растет ель и береза, 11 метров высотой; напротив через реку — береза и осина. Главное дерево этих мест, конечно, ель — отсюда и название Ельни, и ель в гербе города и уезда. В исторической литературе отмечалось, что в здешних лесах всегда водилось много волков, порой их становилось так много, что приходилось снаряжать специальные охотничьи отряды для их истребления.

Непосредственно вокруг деревни раскинулись луга, есть и кустарники, и отдельно стоящие деревья, и, конечно, болота, в том числе со своими названиями — Гудково болото, Плентово болото, Некрасово болото.

Болот вокруг деревни всегда было много. Это отмечается во многих описаниях губернии, и один раз в них упоминается наша деревня — «по правому берегу от деревни Ураги» начинаются бесконечные болота. У русского крестьянина отношение к болотам было неоднозначным. С точки зрения здоровой, практической, в плане развития коммерческих отношений, конечно, болота мешали передвижению. А с точки зрения крестьянской — в каком-то смысле защищали, никто зря не полезет. Вспоминается некрасовский Савелий-богатырь из поэмы «Кому на Руси жить хорошо?», который убил вместе с другими крестьянами немца Фогеля, обманом заставившего их сделать болота проходимыми. С нежностью вспоминает он времена, когда деревня была неприступной для посторонних:

— А были благодатные  
Такие времена.  
Недаром есть пословица,  
Что нашей-то сторонюшки  
Три года черт искал.  
Кругом леса дремучие,  
Кругом болота топкие.  
Ни конному проехать к нам,  
Ни пешему пройти!

Вот и Покровку, похоже, черт искал-искал и все-таки нашел к середине XX века, сжег дотла.

Большую радость доставило нам с братом Андрюшей нахождение нашей «барыни». Порывшись в книгах, мы обнаружили, что перед отменой крепостного права владела Покровкой Татьяна Александровна Савина. Правда, документы показывают, что заботилась она больше о других владениях (всего ей принадлежало шесть деревень в округе, из которых Покровка была самой маленькой). Так, в принадлежавшей ей деревне Замосье построила наша барыня суконную фабрику и кирпичный завод, а также подарила ей церковь и большой парк. Нам повезло меньше, никаких следов ее пребывания в Покровке обнаружено не было.

Дворянский род Савиных ведет свое начало от Никиты Савина, служившего капралом в Преображенском полку. В 1741 году он принял участие в дворцовом перевороте, итогом которого стало возведение на престол дочери Петра I — Елизаветы. За это он получил потомственное дворянство, вместе с поместьем в Серпуховском уезде и возможностью впоследствии жениться на княжне Куракиной. Дети его породнились с известными дворянскими родами — Волконских, Белосельских, а правнук женился на француженке со знаменитым именем, графине Фанни Тулуз-Лотрек. Из всей семьи больше всех прославился его

праправнук, корнет Николай Герасимович Савин, знаменитый авантюрист, среди «подвигов» которого — участие вместе с великим князем Николаем Константиновичем в похищении из Мраморного дворца оклада с бриллиантами, попытка занять болгарский престол, многочисленные побеги из тюрем и ссылки.

Главным занятием смоленских крестьян Ельнинского уезда было хлебопашество. Сеяли рожь, главную культуру здешних мест, овес, значительно меньше гречиху, ячмень, горох, совсем мало пшеницу. Пользование земель в регионе было исключительно общинное, совместное. На личных огородах выращивали незатейливые овощи для личного потребления: картофель, свеклу, морковь, лук, капусту, в меньшей степени огурцы, они плохо росли в тех местах.

Чтобы представить себе атмосферу мест проживания наших смоленских предков в начале XX века, можно обратиться к творчеству русского советского писателя Ивана Сергеевича Соколова-Микитова (1892–1975), отец которого был родом из Щекино. В детстве Иван Сергеевич приезжал с отцом в эти места. Это было и время детства моих покровских дедушки и бабушки. Воспоминания о поездках сохранились в его рассказах: «Микитовыми стали нас кликать по деду моему, дьякону щекинской заштатной церкви. В те времена стояло село Щекино в большом дремучем лесу, на берегу тихой и светлой речки Угры, и белая светила между деревьями колокольня. Село было бедное, деревни кругом — голытьба, и кормился дьякон, как Адам, на земле: пчелами и садом. Было у деда девять человек детей. Понять невозможно, как он успел выходить, вырастить, всех выпустить в люди... О Щекине, о деде, о щекинской поэтической речке Невестнице слышал я от самого отца. Раза два ездили мы в Щекино, на его родину, на могилу моего деда. Хорошо помню эти поездки — зыбучую песчаную лесную дорогу, протянутые через дорогу

узластые сосновые корни, цветущий сухой вереск, ягоды — толокнянку, за которой, соскочив с дрожек, хожу по сухой, мягкой, покрытой скользкой сосновой хвоей земле. Помню и самое село Щекино — церковь, чай у заросшего львиною гривою седого попа, толстую матушку... Детство отца, о котором он сам рассказывал мне в наши таинственные вечера, казалось мне сказкой. Сказочным представляется мне тогдашнее отцовское Щекино с косматыми медведями, приплывавшими через реку ломать пчел на огород к моему деду; речка Невестница, в которой водились необыкновенные лини и щуки, а раков было столь великое множество, что в пору, когда зацветает на полях лен, нужно было брать с собою на ловлю большой осьминный мешок».

Километрах в десяти от Покровки находилась деревня Глотовка, родина знаменитого русского советского поэта М. В. Исаковского. Исаковские приходились нам дальними родственниками. «Бедные они только были очень, голытьба», — отмечала слегка свысока тетя Тося. Папа же гордился тем, что в годы Гражданской войны Исаковский (кстати, ровесник моей бабушки Ирины) служил под началом его отца в Красной армии и даже написал об этом в своих воспоминаниях.

Исаковский, как и мой отец, большую часть жизни проживший в Москве, писал о родных краях: «Да, я родился и вырос на Смоленщине. И хотя я прожил там в общей сложности меньше, чем в других местах, земля смоленская и до сих пор остается для меня самой близкой, самой родной. И это не потому, что я меньше люблю ту большую, великую землю, которую все мы называем своей матерью — Родиной — Родиной с большой буквы... Дело тут, по-видимому, в другом. Места, где я родился и вырос, кажутся мне самыми родными и незабываемыми потому, что там как бы осталась часть моей жизни, часть меня са-

мого. Там — в этих смоленских местах, родилось и возникло то, что потом стало целью моей жизни, — возникла моя поэзия. Это она, смоленская земля, дала мне свои думы, свои напевы, свои слова, свои краски.

Кстати, и знаменитая его Катюша, значит, «выходила на берег крутой» на Угру, над которой «поплыли туманы» и «расцветали яблони и груши». А уж его песня «Враги сожгли родную хату» победного 1945 года о возвращении солдата в родную деревню и вообще о здешних краях:

Пошел солдат в глубоком горе  
На перекресток двух дорог,  
Нашел солдат в широком поле  
Травой заросший бугорок.

Не о всех ли сожженных деревнях смоленской земли эта песня?

После войны старший папин брат Александр был направлен в город Тарусу Калужской области заместителем председателя райисполкома. Пост был немалый. Дали машину, обещали жилье. Сюда в 1949 году и привез Александр Иванович свое голодающее семейство — мать, сестру и брата. И тихая Таруса стала их второй родиной, а для моего поколения и единственной, связанной с семьей Фатющенко-Фатющенко. В интервью, данном тарусской газете «Октябрь», папа вспоминал: «И Тарусу мы сразу полюбили. Здесь было тихо, чисто, уютно, светло. И была еда. На базарной площади, где теперь стоит фабрика, женщины продавали свои ряженку, маслище, творожок, лепешки, яблоки, живых кур и поросят».

Все семейные воспоминания о переезде в Тарусу — светлые, радостные, начало новой прекрасной жизни. Очень мало бытовых деталей, а если есть, то только хорошие. Быт того времени можно восстановить по знаменитому «Письму из Тарусы» К. Паустовского, напечатанно-

му в 1956 году не где-нибудь, а в «Правде» — самой что ни на есть центральной газете того времени. Известный советский писатель, искренне любивший Тарусу и восхищавшийся ее природой, хотел привлечь внимание к трудностям местной жизни (отмечу, кстати, что ему это во многом удалось: на улучшение быта тарусян государством были выделены денежные средства).

Итак, Таруса глазами Паустовского первой половины 1950-х годов, времени, когда семья Фатющенковых только обживалась в ней. Электричества не было. В городе работала «жалкая тарихтелка», дававшая ток только 6 часов в сутки по неслыханно высокой цене. Практически полностью отсутствовали дороги, связывающие город с окружающим миром — те, что были, являлись «не средством связи между городом и колхозами, а средством (особенно осенью, зимой и весной) полного разобщения», на них ломалась и портилась самая прочная техника. Прямой автобус из Серпухова пустили в середине 1950-х годов; даже десять лет спустя мне казалось чудом, что он доезжал до конечного пункта по тарусскому бездорожью.

В городе не было водопровода и проблема воды стояла очень остро. Вода поступала из ручья по старым трубам в три резервуара, находившихся внизу, у реки. Зимой и летом люди, часто «дряхлые старухи», таскали воду ведрами и бочками, на коромысле и на салазках, иногда за 2–3 километра (особенности почвы делали бесполезным рытье колодцев в городе). Город обветшал, после революции не было построено ни одного дома, люди «ютились в трущобах». Больница без электричества, инструменты для операций кипятились на керосине. Единственная средняя школа помещалась в трех разбросанных по разным углам домах, «темных и тесных», а учеников было более 800 человек (обращает внимание, как много детей было в послевоенные годы в городе, люди хотели плодиться

и размножаться). Пекарня выпекала недостаточно хлеба, приходилось возить его из Серпухова. Не было средств для вывоза мусора, он валялся где попало. Во время ветра на улицах вздымались тучи пыли. Нравами «похвалиться» было нельзя, а милиция «вела себя уклончиво». Леса вырубались. Ока загрязнялась. Замечу, что многие проблемы и по сей день остались актуальны.

Такой Таруса тех лет предстает в горестном изображении известного советского писателя. А для моей семьи она стала землей обетованной, подарила ей мир, тишину, покой, работу, еду, кров — все, о чем мечталось в голодной военной деревне. К тому же им встретились очень добрые и приветливые люди.

Таруса был и остается тихим провинциальным городком, до недавнего времени по своему характеру, быту и нравам скорее большей деревней. Железная дорога в XIX веке его обошла, добираться до него всегда было не просто; ничего особенного, удивительного, отличавшего его от множества других русских городков, в нем никогда не было. Но, может, именно эта обычность, простота, типичность и сделали его своеобразным местом паломничества русской и советской интеллигенции, в первую очередь художественной.

Русский советский писатель Алексей Свирский в журнальной статье, опубликованной в 1916 году, писал о том, что «город до того безлюден и тих, что когда гуляешь в одиночестве по зеленым улицам и нечаянно забредешь на кладбище, то не ощущаешь никакой перемены в настроении, как там, в городе живых, так здесь, в селении мертвых, те же мирный покой и тишина и сон». Однако, повосхищавшись красотами природы, он называет Тарусу оброненным «великой Русью» «дорогим перстнем», «крупным алмазом», «самоцветным камнем», «драгоценностью», которую некому поднять.

Так получилось, что этот тихий захолустный городок служил пристанищем для самых разных и очень неординарных людей. Начиная с конца XIX века, с легкой руки художника В. Поленова, построившего себе усадьбу недалеко от Тарусы, сюда стекались люди, связанные с искусством — В. Борисов-Мусатов, В. Ватагин, Н. Крымов, основатель Музея изящных искусств в Москве и отец поэтессы М. Цветаевой, И. В. Цветаев. За ними потянулись поэты и писатели — Бальмонт, Цветаева, Заболоцкий, Паустовский. К тому же Таруса находилась в 101 километре от Москвы, а это, как известно, была та граница, за которую выселяли диссидентов в советское время. Многие из них нашли себе пристанище в этом старинном русском городе.

Благодаря этому жившие в Тарусе люди имели большой опыт общения с самыми разными людьми. А послевоенное время настраивало людей на доброту — выжили, уцелели, мирное небо над головой, надо жить и помогать друг другу.

Приехав в Тарусу, семья моего отца поселилась у Боголюбовой Елены Казимировны — необыкновенной женщины, которую все вспоминали с уважением и благодарностью. Она была вдовой известного врача, матерью поэта Николая Тарусского, погибшего под Сталинградом. Именно он собрал богатейшую библиотеку, поразившую тогда юного Валю. Особенно большое впечатление произвело на него собрание поэтических сборников начала века, которые хранились в большом сундуке. Библиотека эта впоследствии пропала, и мой отец, страстный библиофил, всю жизнь жалел, что не попросил ни одной книжки. Елена Казимировна подарила моей бабушке икону Божьей Матери «Калужская», ставшую единственной семейной реликвией. Бабушка молилась перед ней каждый день всю свою долгую жизнь.

Папина сестра Ефросинья закончила заочно пединститут и учительствовала сначала в районе, а потом и в самой

Тарусе. Преподавала русский язык. По негласным законам советской школы, учителя русского языка занимали особое, первейшее место среди учителей, а предмет их считался наиглавнейшим. Среди тех людей, кто помогал молодой учительнице, была и Лидия Михайловна, тоже преподававшая русский язык, ставшая затем директором школы в Тарусе — пост значительный и ответственный по тем временам. Это была та самая школа, которая так огорчала Паустовского своей неустроенностью. Располагалась она в трех зданиях, далеко стоящих друг от друга, учились дети в две смены. По свидетельству тети Тоси, Лида не знала «ни сна, ни отдыха». Вскоре Лидия Михайловна стала членом семьи — женой Александра Ивановича. Так что семья Фатющенко в Тарусе быстро стала знаменитой. Даже сейчас невозможно с тетей Тосей зайти ни в сбербанк, ни в магазин, ни на почту, чтобы какая-нибудь пожилая дама с почтением не заговорила бы с ней. «А, это моя бывшая ученица, — говорит тетя Тося, — у нее еще брат хулиган был страшный». И что интересно, всех она помнит по именам, включая брата-хулигана.

Свою первую квартиру в Тарусе Александр Иванович получил в деревянном доме на улице Ленина. Он и сейчас стоит, старенький и скособоченный. Трудно представить, как могло в него вместиться семейство из 7 человек (у Шуры и Лиды вскоре родились девочка и мальчик). А ведь им принадлежал не весь дом, а лишь квартира в нем! Лида с Шурой работали с утра до ночи; Валя учился, заканчивал школу; дом и дети были на бабушке и на Тосе, которая еще и учительствовала. Жили дружно.

В 1964 году Лидия Михайловна, как директор школы, получила трехкомнатную квартиру в доме на улице Нерезова. Вот с этого-то дома и началась уже **моя** Таруса.

Дом был двухэтажный, на 8 квартир, в то время считался одним из лучших в городе. Удобства во дворе, вода

в колонке рядом с домом. В глубине двора помойка, заросшая длинными растениями с маленькими темно-розовыми цветами, похожими на маленькие орхидеи (почему-то они очень любят расти в подобных местах). Двери в Тарусе закрывали только на ночь. Все жили между домом, двором, улицей, все время запирасть дверь было неудобно. А главное, было удивительное доверие, как в деревне — все вокруг свои. Не помню, когда тарусяне стали запираются, но это было вне времени этого повествования, наверное, в конце 1980-х — начале 1990-х годов.

В квартире была одна «зала» с большим диваном и две крошечные комнатки, выходящие в нее. Обстановка такая же, как по всей стране в 1960-е годы. Невзрачная мебель. Подушки горкой — снизу большая, сверху самая маленькая, накрытые тюлем. Над бабушкиной кроватью — ковер с нескладными оленями у ядовито-зеленого пруда. На окнах фиалки, розовые и синие; их цветение вызывало у хозяек вечную озабоченность, они то чахли, то колосили. Поверхности покрыты кружевными салфеточками. Были и знаменитые семь слоников, мал мала меньше, на счастье. В углу залы — книжный шкаф. Лидия Михайловна, как директор школы, имела возможность купить какие-то книги. Я хорошо помню многотомную библиотеку фантастики, которой я с удовольствием зачитывалась. В одной комнате бабушка и тетя Тося, в другой тетя Лида и дядя Шура. Дети — Галя и Сережа — ко второй половине 1960-х годов уже разъехались учиться.

За каждой квартирой был закреплен чулан в подвале, где хранили овощи, и сарай во дворе, где держали свиней. По двору бегали куры и петухи. Помню, как носили в сарай пищевые отходы, которыми кормили свиней. Мне, городской жительнице, было и интересно, и очень страшно: кто-то из местных ребят напугал меня, рассказав, что свиньи очень любят кушать маленьких детей. Замечу, кстати,

что меня, горожанку, местные дети никогда не обижали, а, наоборот, всячески опекали. Я была самая младшая среди них, за что получила прозвание «клопик». Кое-какие свои «взрослые» увлечения и развлечения, как я сейчас понимаю, они от меня скрывали. Но общались охотно и по-дружески, принимали в игры, брали в недалекие прогулки, делились новостями.

Мыться все ходили в городскую баню — старинный одноэтажный домик в центре города, недалеко от моста через реку Таруску. Дни были то женские, то мужские. Ничего романтического в этих походах не было, более того, я их не любила и даже боялась. Большое, плохо освещенное помещение, в клубах пара от горячей воды много голых женщин, в том числе и знакомых, отчего становилось как-то стыдно. В деревянную темную шайку наливают воду, ставят на лавку и моются, поливаясь из ковшика, — вот и весь процесс помывки в бане. Воды мало, мои густые волосы плохо промываются; разве сравнишь это со светлой городской ванной, к которой я привыкла! Хотя теперь я понимаю, что в условиях дефицита воды, когда каждая капля приносилась из колонки на второй этаж и уносилась оттуда в сливную яму, для остальных членов семьи такое мытье было удовольствием и роскошью: лей — не хочу.

Таруса в то время по-прежнему оставалась большой деревней. Весной утопала в цветущих садах, а осенью ведрами выставляли к калиткам домов яблоки и раздавали их желающим — так много их было! Дороги были пыльные, неасфальтированные. Повсюду бегали петухи, куры, утки, гуси. Папа пел песню на стихи Заболоцкого:

Опротивели Марусе  
Петухи да гуси.  
Сколько ходит их в Тарусе,  
Господи Иусе!

Гусей я боялась, они страшно шипели и вытягивали шею, когда шли на меня, маленькую, в атаку. Петухи же мне нравились. Мы с детьми собирали яркие перья, выпадавшие из их хвостов, и хвастались, у кого лучше. А домашние яйца были очень вкусными: бабушка варила их вкрутую, обязательно обтирала тряпочкой, чтобы оно было сухое, и давала мне: «На-ка, скушай-ко яичко!»

В то время Таруса кормила себя сама. Кусок земли с передней стороны дома был большим огородом, поделенным на длинные полосы, у каждой квартиры — своя. Чего тут только не росло — морковь, свекла, лук, укроп, огурцы, помидоры (которые неизменно снимались розовыми и потом долго «доходили» на подоконнике в квартире). А какой вкусной была первая морковка, выдернутая из грядки, обмытая там же, в большой бочке, в которой набиралась дождевая вода для поливки. Вода была грязная, земля скрипела на зубах, но вкус был чудесный.

Картошку, этот важнейший продукт русской кухни в XX веке, выращивали в полях, за городом. У каждой семьи был свой надел, а иногда и несколько, в разных местах. От земли русский человек не откажется никогда, даже если обработка ее отбирала массу сил и времени. Моя тетя Тося выращивала картошку до последнего, пока были хоть малейшие силы дойти до участка. Как мы ни уговаривали ее, объясняя, что купить рыночную картошку в 1990-е годы дешевле, проще и удобнее, чем тратить столько сил на выращивание, выкапывание, транспортировку и хранение своей. «Но своя же вкуснее», — убежденно говорила Тося. И правда, такой белой, душистой и рассыпчатой картошки я в последующие годы никогда не ела.

«Пюр'е» (произносилось именно так, мягко, а не «пурэ», как принято в городе) — визитная карточка тарусской кухни. И сегодня, услышав, что кто-то собирается в Тару-

су, тетя Тося непременно говорит: «Вот и хорошо, пюре сейчас поставлю».

Сохранилась фотография — я на коленях у бабушки Ирины на лавочке перед домом на улице Нерезова. Лето, мне чуть больше года, семья только что въехала в новую квартиру, а мы, горожане, приехали в гости. Мама моя соорудила корону из кленовых листьев и решила меня в ней сфотографировать. Остроумный фотограф заснял весь процесс: мама пытается натянуть мне на голову это странное сооружение, я отчаянно сопротивляюсь, а бабушка, немного отстраненно и с некоторым внутренним (нет-нет, на лице ничего не отражается!) недоумением, взирает на эту сцену. В финале — довольная мама, мрачная я, сломленная силой, и бабушка, все с тем же затаенным выражением. Когда бабушка умерла, мне было 33 года. Интересно, что за это время она практически не изменилась. Бледное лицо, тонкие волосы, покрытые платком, строгие светлые глаза, плотно сжатые тонкие губы, сжимавшиеся еще плотнее, когда она была чем-то недовольна. Бабушка была ровесницей XX века и лишь немного не дожила до его конца. С ним она прошла через все горести и радости; всего этого, особенно первого, у нее было предостаточно. Революция, ранняя смерть мужа, четверо детей, включая пасынка, двое умерших в раннем детстве детей (от «младенчика», как она говорила, горестно вздыхая; названием этим, судя по всему, обозначалась причина любой смерти маленького ребенка в деревне). Оккупация, голод, тяжелый труд. Женское одиночество — она осталась вдовой в 40 лет и всю себя посвятила детям. Было в ней что-то монументальное, вечное, этакая особая гордость и величественность русской крестьянки. Она никогда не жаловалась на жизнь. Нет, как положено в ее возрасте, она сожалела об уходящих силах, о слабеющем зрении, о том, что ноги переставали слу-

шаться. Но всегда оставалась удивительно здоровой умом и сильной духом.

Бабушка была человеком верующим — по старинке, по-русски, не задаваясь вопросами, а просто молясь каждый день, за здоровье живущих, за упокой ушедших, ежедневно повторяя до 40 имен. В периоды религиозных гонений икона пряталась и вынималась только для молитвы. Все-таки дочь — учительница, сын работает в райисполкоме, невестка — директор школы. На моей памяти икона всегда стояла у ее изголовья, прятаться уже не было нужно. Церкви в Тарусе тогда не было. Центральный собор Петра и Павла, построенный в эпоху Екатерины II, был Дворцом пионеров; Воскресенская церковь XVII века — превращена в склад; слава Богу, что уцелела, сейчас восстановлена, украшает город. Но бабушке было достаточно ее молитв, ее иконы, ее веры.

Пока были силы, бабушка занималась хозяйством — готовила, мыла, возилась с землей. Особых хозяйственных талантов за ней не помню, да они, видимо, не нужны были в ее женской и крестьянской жизни (она так и осталась крестьянкой, хотя и прожила большую часть жизни в городе Тарусе). Вспоминаются ее круглые коврики-половики, которые она плела из старых лоскутков и чулок. Досуг проводила так, как большинство бабушек по всей Руси великой: сидя на лавочке перед домом, неспешно перекидываясь фразами с соседями и внимательным взглядом рассматривая проходящих. Выражение лица не менялось, щелочки-глаза, выглядывавшие из-под платка, тоже ничего не выражали, но подмечалось все — кто, где, с кем, как. Вечером результаты наблюдений неспешно излагались родным; меня-то совсем не интересовало, что и с кем, например, делала внучка знакомой старушки, но эта своеобразная «политинформация» явно вызывала интерес у окружающих. Став совсем старенькой (почти до

97 лет в здравом уме и твердой памяти дожила), сидела на лавочке и угощала соседских детей конфетками, которые на всякий случай носила в кармане, — суета окружающего мира перестала интересовать ее.

У бабушки был своеобразный говор, она употребляла много просторечных слов: «потрусить» вместо «посолить», «побластилось» вместо «показалось», «дуже» вместо «слишком», «очень», «поворот» у нее был «повертка». Свободно обращалась с буквой «в» — «улица» у нее была «вулица», «умник» — «вумник», а вот «вкусно» звучало как «укусно», а «внучик» как «унучик». Могу представить себе реакцию моей мамы-москвички, аспирантки университета, когда ее вернувшаяся из Тарусы и только начавшая говорить дочь выдавала что-то вроде: «Я вышла вонки» (гулять) или «Глянь-ка! Она птушка мне побластилась».

Высшей бабушкиной похвалой человеку было определение — «сурьезный»; когда сердилась, протяжно говорила: «Какая ты интересная!» или «Он такой интересный!». Злых, ругачих слов, особенно упоминающих некие злые силы, не говорила никогда.

Речь свою бабушка пересыпала поговорками и прибаутками. Когда родился мой младший брат, выбор его имени стал труднейшей задачей из-за того, что бабушка в это время гостила у нас дома (а точнее, была выписана сидеть со мной и помогать по хозяйству в трудный для семьи период). На каждое имя у нее тут же, невзначай (произносилось это всегда тихо и в сторону), находилась присказка. «Антон — голова комком», «Филипп — к попе прилип», и так по каждому имени. Родители злились, призывали друг друга не обращать внимание на глупости, но поневоле попадали под магию слова. В конце концов «Андрей — ходи бодрей!» показалось наиболее нейтральным, и Андрюше позволили стать Андрюшей.

Свои рассказы бабушка начинала знаменитым зачином: «У нас у Тарусе такой случАй был...» Далее следовали истории, подчас непредставимые, доставлявшие ей большое удовольствие. Например, про мужика, который домой три дня не приходил. Жена плакала, думала, что погиб. А он пришел, ободранный, вялый и рассказал, что его встретили в поле странные люди (чаще всего в рассказе они были «американцы» или «мириканцы», бабушка не доверяла всем иностранцам вообще), силой открыли рот и влили в него какую-то неизвестную жидкость. И он вроде после этого проснулся на чужом сеновале и с головной болью. Не знаю, правда ли моя смышленная бабушка верила этим историям, но рассказывала их с удовольствием.

Имела бабушка твердые, усвоенные с молодости, представления о многих вещах. Нам они порой казались нелепыми, хотя я понимаю теперь, что были вполне здоровыми. Так, бабушка очень боялась грозы. Когда начинал грохотать гром, она гасила свет по всей квартире, на розетки вешала резиновые галоши от валенок и тихо-тихо сидела на своей кровати. Мы, дети, умудренные школьным образованием, рассказывали ей, как действует громоотвод, и требовали включить свет. Но это ее совершенно не убеждало, и грозы мы просиживали в темноте вместе с ней, в конце концов тоже пугаясь всполохов молнии.

Некоторые вещи начинаешь понимать только со временем. Так, недавно в историко-географической литературе я прочитала, что Ельнинский район был знаменит шаровыми молниями, которые ученые специально приезжали изучать в эти места. Во время грозы их бывало великое множество. Бабушка развешивала галоши на розетки именно потому, что боялась, как она говорила, что оттуда выскочит молния. Может, и не зря. Хотя в Тарусе шаровые молнии не водились.

От поноса и дизентерии бабушка советовала есть соленые огурцы, считая их лучшим средством в этом случае.

Писала она большими квадратными буквами, с многочисленными ошибками, читала по складам. Была, что называется, малограмотной. Удивительно, но это нисколько не снижало ее авторитет, она была хозяйкой в своей семье и пользовалась неизменным всеобщим почтением, в том числе и среди нас, внуков.

Сохранившиеся ее письма к младшему сыну, моему папе, студенту, а потом аспиранту и преподавателю Московского университета, гордости всей семьи, свидетельствуют о бедности и о любви. Денег не было, выкраивали копейки, посылали в Москву; иногда это не удавалось и сразу летело огорченное письмо с просьбой потерпеть и, главное, побережь себя. Папа же не всегда мог навестить родных в Тарусе — один раз не оказалось денег даже на дорогу, в другой раз помешала холодная погода и отсутствие теплых ботинок и пальто. Помимо этого, в Тарусе, даже при наличии денег, были большие проблемы с продуктами. В 1950-е и в 1960-е годы родные просят привезти самые элементарные вещи из столицы. И все-таки любви в них больше, чем бедности. Робкие просьбы о покупках неизменно сопровождаются уверениями в том, что главное, чтобы приехал, не сможет купить — ничего страшного.

Разбирать письма трудно, временами почерк становится совсем нечитаемым, в конце часто следуют приписки, что писала без очков (т. к. «Шура взял и не вернул»), плохие чернила размыты, карандаш стерся. И все-таки некий дух эпохи, семейную атмосферу они воссоздают.

Вот отрывки из них с сохранением подлинной орфографии и пунктуации. Интересно употребление предлога «в» вместо «у» («в меня» — «у меня»), так же как и в устной речи. И твердого знака в конце многих слов. Он был отменен реформой 1918 года, а бабушка все еще его ставит во

многих местах в середине 1950-х, так, как ее учили в детстве и юности. Скорее всего, до папиного отъезда в Москву писем в таком количестве она никому не писала, только старшим сыновьям на фронт, но вряд ли они были многочисленными из оккупированной большую часть времени Покровки.

Все письма начинаются приветственным зачином, в котором уже много любви и сердца: «Здравстуй дорогой сынокъ Валичка посылаю я тебе свой искренний и сердечный приветъ отъ своего материнского сердца и желаю тебе в новом году быть съчастливымъ бодрымъ и красивымъ и ниболеть никогда никогда» (9 января 1956 года). Позже, по мере того как растет семья сына, в приветствии непременно упоминаются все — жена Света, дочь Анечка, сынок Андрушенька, наконец, дочка Машенька, каждому шлетя свой особый привет и пожелание.

Изобилуют письма наставлениями и материнскими нравоучениями и всегда от души: «Нато я есть мать чтоп меня слушать а кто радителей не слушает тому никогда счастье нет... Какая ни есть мать ну на плахое нинаставит, сам сохнеш и меня сушиш, я все время думала хотя ты в меня будиш один счисливиць хотя и без оцарось но я табой гордилась... Ты Валя не меня ниобижайся ты в меня застенчивой, и характер твой ниустойчивой» (1959). И практическими советами: «Валя если набиреш денег на пальто то бири чтоп было красивое и приличное и сиде-лап на тебя хорошо мода модой а не чтоп ни одному тебе нравилось чтоп не был назади как тулуп» (1962).

Сетует бабушка и на бедность, в основном потому, что от этого страдает ее «Валичка» и другие дети и внуки: «Дорогой мой сынокъ сегодня получила письмо оттебяи хочу соопчить дорогой мой настолька была огорьчина и растроелась что у тебя опитить (аппетит. — А. П.) поивился и денегъ нетъ пока наши получишь мы еще нипо-

сылали и какъ ты будишь голодовать а в меня будит сердце болеть... Заняли банку манки и варимъ кашу, и сахару занили даже и конфетъ и то нет. У нас есть еще крупа что ты привесъ иногда соскучаемся и сваримъ» (середина 1950-х).

Наконец, трогательно выглядят «заявки» на столичные гостинцы: «Валя если будут деньги то привези нам... килограмма полтора колбаски полкило окорочъкакапченого пакета 2 муки если будит то за 46 коп. еще если нападеш гречки килограмчиков 3, 4» (1962).

Была бабушка строгой и несентиментальной. Не могу себе представить ее сюсюкающей, она никого особенно не ласкала, не целовала, не умилялась. Но не от недостатка любви, а от характера и жизненной позиции. Она рано стала старушкой. На моей памяти она все время говорила о скорой возможной смерти, в шкафу у нее лежал сверток с одеждой «на смерть», чтобы родственники не заботились об этом. Подарки они принимала так: «Хороший халат (тапочки, плед, ночная рубашка и т. д.), спасибо. Но зачем тратились, мне уже ничего не нужно, скоро помирать». И халат, и тапочки и т. д. перекочевывали в шкаф, где и хранились годами и даже десятилетиями нетронутыми. При этом воспринимала мир она удивительно живо и молодод, была в своей семье командиршей почти до самого последнего дня. В возрасте 90 с лишним лет развеселила своих пожилых детей замечательной фразой. Вздохнула, пригорюнилась и произнесла: «Вот и старость подходит, детки!»

Детей своих она очень любила, и они платили ей тем же. Вообще они все были друг к другу очень привязаны. В любую погоду, в любое время года мой папа ездил на выходные в Тарусу, навещал свою маму и близких. Согласно семейной истории, сразу после войны, когда он был мальчиком, а в семье не было ни денег, ни еды, ба-

бушке предложили забрать его в Суворовское училище, место очень престижное по тем временам, к тому же обеспеченное и хлебное. Бабушка не смогла расстаться со своим любимцем, за что он ей был очень благодарен. Уже сам немолодой профессор, после нескольких инфарктов, он тащился на перекладных с неизменными авоськами, в которых мамочке вез московские гостинцы: белый хлеб, сливочное масло, колбасу, сосиски. Потом, уже после ее смерти, возил лекарства сестре Тосе, жалел ее, после забот о большой семье она осталась совсем одна. Так получилось, что вся тарусская семья ушла в короткий срок — в период между 1996 и 1999 годом, к концу века, один за другим умерли — бабушка Ирина, Сережа, сын Александра Ивановича и Лидии Михайловны, сам дядя Шура, так и не оправившийся после смерти сына, муж Тоси Володя. Новый 2000 год из тарусян встречала одна тетя Тося.

Дорога в Тарусу и во времена моего детства была трудной. На электричке до Серпухова, потом на раздолбанном автобусе, чаще всего переполненном, до Тарусы, в общей сложности больше четырех часов. Но это в том случае, если не разливалась река Протва, заливавшая, а то и сносившая деревянный мост на полпути из Серпухова. В этом случае переправлялись на лодках, а на другой стороне ждал тарусский автобус. Автобус прыгал по ухабам и рытвинам, иллюстрируя популярную детскую считалку: «по кочкам, по кочкам, по ровной дорожке, в ямку бух!» (и такое бывало). Сами тарусяне, отправляясь в Москву, всегда брали с собой еду (кто знает, что может случиться в пути!) — вареные яйца, хлеб, колбасу. Мне это очень нравилось: мы садились в электричку, разворачивали сверток и все поедали. Был и еще один путь — водный. Можно было на электричке проехать Серпухов и доехать до станции Тарусская, там пройти к пристани и доплыть до Та-

русы на корабле. Этим путем пользовалась моя бабушка, не переносившая никакого автомобильного транспорта. В автобусе ее немедленно начинало укачивать, и она выходила на первой же остановке.

Богатейший культурный мир Тарусы открыла для меня, как ни странно, моя мама. Как я уже говорила, она была (и остается) мастером рассказывать разные истории, хотя, как потом выяснялось, они нередко оказывались приукрашенными и поправленными. Но это не имело значения, в ее исполнении они были интересными, яркими, запоминающимися, оставались в памяти, создавали живые картины. А еще она была просветительницей и педагогом: однажды она собрала детей из дома на улице Нерезова, и мы все пошли в музей Поленова. Поход был незабываемым, все очень впечатлились; характерно, что понадобилась моя москвичка мама, чтобы открыть тарусским детям мир Поленова.

Дом-музей В. Д. Поленова всегда был одной из важнейших достопримечательностей Тарусы. Знаменитый русский художник облюбовал для строительства усадьбы высокий берег Оки, противоположный Тарусе. Его считают певцом здешних мест, он рисовал тарусские пейзажи в разное время года и в разную погоду. А самое главное, в то время в Советском Союзе было не так уж много так хорошо сохранившихся усадеб, ставших музеями и открытых для посещения. Мой первый визит к Поленову оказался курьезным. Я была еще совсем маленькой девочкой, и мама, чтобы как-то заинтересовать и приобщить к культуре, пообещала мне крокодила, чучело которого хранится в музее. Началась экскурсия, строгая советская тетя-экскурсовод (эта категория граждан была непримирима к шалостям во время познавательного священнодействия) стала подробно рассказывать о каждом экспонате дома-музея. Напуганные ее строгостью, все экскурсанты

хранили подобострастное молчание. И вот в тишине раздается голос маленькой девочки: «А где крокодил?» Моя бедная мама начинает шикать, говорить, что надо подождать, что скоро все будет, но ребенок неумолим: «А где крокодил?» — звучит все громче. В результате, схватив меня в охапку, под осуждающим взглядом экскурсоводши мама была вынуждена покинуть музей. Правда, остаток времени мы чудесно провели, гуляя по саду и рассматривая цветы, которые с любовью выращивали музейные работники.

В то время Тарусу с другим берегом Оки соединял паром. Его время от времени уносило, срывало, но в целом работал он регулярно. Можно было переправиться и на лодке, договорившись с частниками, которые всегда сидели на берегу. На другой стороне Оки находился песчаный пляж, где тарусяне и их гости загорали и купались. Еще там водились змеи, которых практически не было в окрестностях богоспасаемой Тарусы. За рекой были чудесные заливные луга, над которыми вились жаворонки. И много земляники. Дорога в Поленово, таким образом, сама по себе становилась приключением. Сначала переправа. Потом несколько километров вдоль поля, чудно пахнувшего разогретыми травами. Далее дорога шла лесом и приводила к музею. Однажды я написала сочинение на любимую тему советской школы: «Как я провел лето». (Сейчас, пожалуй, постоянство этой темы откомментировали бы как попытку тотальной слежки; на самом деле просто вся страна училась по одним и тем же методичкам, не менявшимся десятилетиями.) Пустив в ход все свое воображение, я описала поход в Поленово с некоей воображаемой местной девочкой: как мы заблудились, как я испугалась и растерялась, а она сориентировалась и вывела нас к нужному месту. Все было выдумкой от первого до последнего слова. Каково же было мое удивление, когда,

разбирая работы, наша учительница, тактично не называя меня, очень серьезно сказала, что некоторые работы показали, как слабы и беспомощны городские дети, как им надо работать над собой, воспитывать волю и мужество, столь необходимые строителям коммунизма. Воспитательная функция в советской школе всегда была на первом месте.

Одной из главных знаменитостей Тарусы была Марина Цветаева. Во времена моего детства она все еще относилась к числу полузапрещенных поэтов. Но мой папа был специалист по поэзии Серебряного века, моя мама была прекрасной рассказчицей, и в Тарусе слишком многое было связано с именем великой поэтессы. Так я узнала, что танцплощадка в доме отдыха, куда ходила вся тарусская молодежь, включая мою двоюродную сестру Галю, была построена на месте снесенного дома Цветаевых. Что в Тарусе жили какие-то загадочные хлысты, о которых писала поэтесса. Что, словно предчувствуя свою бездомную смерть, она писала о том, что хотела, чтобы на берегу Оки стоял камень в ее память, на котором была бы надпись — «Здесь хотела бы лежать Марина Цветаева». В 1960-е годы какой-то энтузиаст и почитатель таланта поэтессы на свои средства установил такой камень, как раз на дороге от Тарусы к дому отдыха, а местные власти повелели его, этот камень, на всякий случай убрать. Сейчас камень с такой надписью вполне законно стоит на том самом месте, к нему водят экскурсантов. Но в то время все это звучало загадочно и запретно.

Детское воображение всегда поражают таинственные истории про смерть. На берегу Оки стоит надгробный памятник художнику Борисову-Мусатову. Мы поднимались от Оки к его могиле, и мама рассказывала, как однажды в Оке утонул мальчик, а приезжий художник Борисов-Мусатов вытащил его, но уже мертвого. Замечу, кстати,

что Ока в этом месте «славится» своими водоворотами и омутами, так что народу в ней утонуло немало. Так вот, скульптор Матвеев, делавший надгробие художнику, умершему по стечению обстоятельств в Тарусе, изобразил этого мальчика, причем так, что непонятно — умер он или спит. Надгробие так и называется — «Уснувший мальчик». Я тогда не знала прекрасных и светлых картин Борисова-Мусатова, не знала ничего о его короткой, но яркой жизни увечного человека, ставшего мастером, создавшего чудесные образы уходящей эпохи начала XX века. Но было какое-то мистическое чувство, в котором трагический образ погибшего ребенка, живопись, Таруса — все переплелось в единое целое.

Мама рассказывала мне и про знаменитый сад Ракицкого, ботаника, вырастившего на своей даче уникальный ботанический сад. Через забор мы пытались рассмотреть необычные растения, огромные деревья. Наследники там не жили, все было запущено и давало волю воображению. Таким же закрытым, но интересным был для нас дом художника-анималиста Ватагина, который мы разглядывали снаружи, восхищаясь и пытаясь представить, как же он должен быть красив внутри.

Одно время бабушка и тетя Тося снимали комнату в доме рядом с домом Ватагина. Я так никогда и не узнала, почему они съехали из дома на улице Нерезова. Я не слышала никаких критических замечаний или обид, но догадываюсь, что просто так на съемную квартиру из обжитого дома не съезжают. Думаю, что все вполне объяснимо. В конце 1940-х и в начале 1950-х годов была радость от того, что выжили в войне, что есть какая-то еда, что все вместе. В 1960-е годы радостью было наличие хотя бы какого-то дома. В маленькие, но свои (!) квартирки влезала куча народа, все как-то жили и сосуществовали. Даже удивительно, сколько народу влезало

в крошечные помещения. Именно в Тарусе я узнала, что такое «спать валетом» (по аналогии с карточным) — это когда так мало места, что лечь вдвоем на кровать можно только головой одного к ногам другого. Так и спали нередко, не напрягаясь и не думая о неудобстве и некоторой неприличности подобного положения. А вот в 1970-е годы, когда тарусское семейство распалось на части, возникла потребность в некоторой обособленности, интиме, комфорте.

В результате все получилось неплохо. Тося, член КПСС с 1956 года, написала письмо в Центральный комитет партии. В нем она рассказала о своей семье, о маме, которая воспитала четверых детей, причем троих мальчиков (это было особенно важно: воины, строители, бойцы), и которая живет теперь на съемной квартире. Письмо опустили в Серпухове («ездила с Лидой, она еще там завивку сделала»), побоялись, что на тарусской почте его перехватят. Целый детектив! И вот летом 1972 года, вернувшись из колхоза, где она работала со школьниками, как она рассказывала, уставшая и грязная, Тося обнаружила у себя в съемной комнате председателя горсовета, который лично привез ей письмо из ЦК КПСС. В нем красными чернилами, что особенно впечатлило всех, было велено дать ей 2-комнатную квартиру в новом доме на улице Горького. Все, как она просила. И, о чудо, она эту квартиру немедленно получила. Такая вот советская сказка, ставшая былью.

Завораживали детское воображение и истории об Улае. На противоположном от Тарусы берегу есть гора, которая называется Улаем. Улай был разбойником, со своей шайкой грабившим купцов, плывших с товаром по Оке. В этих местах много пещер, говорят, что в них он прятал свои сокровища. В Тарусе сохранилось множество историй о тайных подземных ходах, кладах, спрятанных богатствах.

Пещеры и проходы здесь действительно есть. В окрестностях Тарусы издревле добывали твердый камень, называемый тарусским мрамором. В разные времена его использовали при строительстве Московского Кремля и Московского метрополитена.

Славилась Таруса и своей вышивкой. В моем детстве это была артель вышивальщиц, основанная еще в 1926 году, потом фабрика. Традиционные старинные узоры воссоздавались мастерицами на натуральных тканях — прежде всего, льне. Много лет я красовалась в платьях с тарусской вышивкой, и все удивлялись и восхищались ими. Работали мастерицы в трудных условиях, при плохом освещении. Но работы их покоряли весь мир и завоевывали призы в разных странах. Сейчас уцелело жалкое подобие былого величия, фабрика то совсем умирала, то возрождалась под новым хозяином, но достичь былых высот так и не смогла. Хотя и жива пока.

Маленькой девочкой я ходила с родственниками в городской сад Тарусы. Он расположен в очень живописном месте, с чудесным видом на Оку, в самом центре, за картинной галереей (явлением уникальным для столь небольшого советского городка) и собором Петра и Павла. В середине XIX века российское правительство издало указ о создании городских парков во всех уголках Российской империи. Был создан такой парк и в Тарусе, говорят, что до сих пор уцелели с тех времен две серебристые осины. Парк, маленький, но тенистый и уютный, неоднократно подновлялся. Как и положено классическому парку, он сохранил свою геометрическую структуру из параллельных и перпендикулярных аллей. В моем детстве в нем была танцевальная площадка, играл духовой оркестр. Люди чинно прогуливались по аллеям, молодежь танцевала на площадке. Семейная история сохранила эпизод, как я, маленькая кудрявая девочка в заграничной шотландской

юбке, привезенной в подарок одной из маминых учениц, танцевала твист, вызывая всеобщий восторг. Так и осталось непонятным, что вызывало восхищение — танцующая девочка или ее заграничная юбка, подобной которой в Тарусе не видели.

В 2006 году на этом месте поставили памятник Марине Цветаевой. Очень масштабная чугунная Марина, с босыми огромными ногами, стоит на высоком берегу. Сомневаюсь, что эта идея понравилась бы поэтессе, эстетке, чуждой пафоса, писавшей «Вечной памяти не хочу на родной земле!». Но городу, видимо, нужны достопримечательности для привлечения туристов. Интересно, что раньше вся слава Тарусы была, если можно так сказать, нематериальной, виртуальной. Простой тихий русский городок, живописное место, красивейшие пейзажи и еще — память о тех удивительных людях, которые когда-то здесь жили, рассказы о них, места, связанные с их именами, которые все тогда знали. В этом была какая-то мистика, особая привлекательность. Ведь люди искусства, оставившие здесь свой таинственный след, тоже были людьми нематериальными, духовными — поэты, художники, писатели, музыканты. Стремление нашего времени все материализовать, овеществить, а потом еще и коммерциализировать, убивает таинственность и духовность. Как волнующе было сидеть на высоком берегу Оки, о котором мечтала Марина Цветаева, и читать ее стихи. Их ведь и правда много читали. В конце 1970-х годов ее сборники стали доступными советскому читателю, и юные девушки, мечтавшие о любви, зачитывались ими и выучивали наизусть. А сейчас есть музей, есть камень, есть памятник в центре, поговаривают о восстановлении дачи Цветаевых, а стихов ее почти никто не знает, кроме пожилых тетюшек моего возраста, увлекавшихся ими в юности. Знают про эмигрантскую жизнь, про мужа,

якобы работавшего на НКВД, про лагеря и ссылки родных, про лесбийскую любовь к Сонечке, про самоубийство, а стихов не читают.

Да не обидятся на меня те подвижники, кто пробивали открытие музея семьи Цветаевых в Тарусе, поддерживают в нем жизнь, устраивают выставки и праздники, сохраняя память о поэтессе. Речь идет не об их усилиях увековечить память выдающейся семьи. Не сомневаюсь, что это требует сил, мужества, а иногда и личных финансовых вложений. Да и памятник реалистичный, не порубали Марину Ивановну в капусту, как это принято в современной скульптуре. Голова на месте, имеет сходство с оригиналом, ноги тоже на месте, хотя и великоваты. Но, видимо, символизируют тяжкий путь поэтессы. Просто современное стремление все визуализировать, сделать материальным в чем-то противоречит столь глубоко духовным местам.

Я отнюдь не за то, чтобы держать такие города, как Таруса, законсервированными памятниками русской старине. Но в ней так много реальных проблем, на которые можно было бы потратить средства. Одни знаменитые тарусские дороги чего стоят! Один мой родственник, прыгая на машине по ухабам тарусских «улиц», как-то заметил: «Интересно, а они в курсе, что война уже закончилась и можно замостить следы бомбежки?» В городе нет приличной поликлиники, в неремонтированном помещении работают подвижники, уцелевшие на более чем скромной тарусской зарплате, а перед их кабинетами скапливаются десятки страждущих. Проблемы можно перечислять бесконечно, они одни и те же во всех русских небольших городах.

Еще в Тарусе было два источника. Один из них находился недалеко от дома на улице Нерезова, надо было только чуть-чуть пройти к Оке и спуститься вниз к берегу с довольно крутого обрыва. Там стояла деревянная поло-

скалка, по деревянным корытам текла ледяная родниковая вода, в которой тарусянки полоскали белье, при этом обменивались новостями. И было это совсем не так давно! Удивительно, как сильно изменился наш быт и как быстро мы к нему привыкли! Сейчас на месте полоскалки часовня и купальня, а родник называется святым источником.

Раньше в Тарусе святым считался другой источник, дальше по берегу, в сторону дома отдыха, недалеко от цветавского камня. Мы всегда останавливались около него, пили студеною воду, умывались в жаркий день. На деревьях вокруг него были завязаны ленточки и кусочки ткани. Мама объясняла, что это старинный обычай — около священного места загадать желание и завязать ленточку, чтобы оно сбылось. Язычество теплилось и в атеистическое советское время, сейчас же оно приняло масштабный характер — на кустах и деревьях вокруг источника теперь трудно найти зеленый листочек, все завешено лентами, тряпками и даже обрывками целлофановых пакетов. Быт, конечно, благоустроился, но вот духовная нестабильность ощущается сильно.

И все-таки главная сила Тарусы всегда была в ее удивительной природе. Старинные среднерусские города, а Таруса — город старинный, первое летописное упоминание о ней относится к 1246 году, имеют одну исключительную особенность. Они удивительно гармонично вписаны в пейзаж, как бы спрятаны от случайного взгляда и раскрываются постепенно, но уж во всей красе. Таруса расположена на высоком берегу великой русской реки Оки, в месте впадения в нее реки Таруски. Место это изрыто оврагами, покрыто холмами. Если вы подплывете к Тарусе по Оке, а много столетий это была основная дорога, то никакого города вы не увидите. Берег, кусты, деревья, только вдалеке, на горке, красуется церковь. Все остальное скрыто складками земли. Причалив, поднявшись вверх,

вы обнаруживаете центральную площадь со старинными зданиями. Но и здесь еще весь город не открылся вам. Только спускаясь, поднимаясь, вновь спускаясь, вы обнаруживаете его целиком. Старая часть города в основном одноэтажная, отдельно стоящие дома утопают в садах. И все это переходит в бескрайние леса вокруг.

Традиционный облик Тарусы был нарушен только в 1980-е годы. Самая высокая точка города, называемая почему-то Курган, стала застраиваться стандартными многоэтажными панельными хрущевками. Тогда в Академии наук было принято решение об открытии филиала Института космических исследований АН СССР в Тарусе. Говорят, что Таруса предоставила свои земли под масштабную застройку института в обмен на обещание благоустроить город. Как и большинство небольших русских городков, Таруса крайне медленно обзаводилась удобствами: к этому моменту в ней не было ни канализации, ни водопровода. Появившиеся в конце 1950-х годов колонки (до этого носили воду с источников, как в деревнях, ведрами на коромысле) честно обслуживали Тарусу, «удобства» были во дворе, помои тоже выносили во двор, в специально отведенные места, готовили на печках, керосинках или, в лучшем случае, на баллонном газе. И это всего 25–30 лет назад!

Денег у города для такой масштабной реконструкции не было. И вот в Тарусе появляется академический Институт космических исследований, организация тогда еще богатая, в советское время космос был в большом почете. На Кургане, в окружении чудесных березовых рощ, вырастает городок из уродливых, но со всеми удобствами, домов. Можно сколько угодно страдать по поводу нарушения экологии, некрасивых зданий, но как же счастливы были мои родные, когда смогли получить крошечную двухкомнатную квартирку в таком доме. Для них, уже не-

молодых людей, было чудом все — и вода в кране (не надо таскать ведра с водой в квартиру и с помоями во двор), и ванная, и отдельный крошечный туалет, и кухня с плитой. Чудо чудом, а старые привычки живы — до сих пор моя тетя моет посуду в тазике, как делала это всегда, чтобы не тратить зря воду, никогда не оставит горящую конфорку на лишнюю минуту, бережет тепло в доме. Кстати, традиционный облик старого города микрорайон «Курган» никоим образом не нарушает: благодаря гениальному территориальному положению Тарусы, его просто не видно. Правда, с удобствами пришло в Тарусу и много новых людей, микрорайон предполагался, в первую очередь, для строителей института, которых привезли во всех концах СССР, в первую очередь из северных городов вроде Норильска. Но Тарусе было не впервой принимать гостей, она стала и им домом.

Описывать красоту тарусской природы — дело неблагодарное. Это неоднократно делали знаменитые поэты и писатели, такие как Цветаева, Заболоцкий и, конечно же, Паустовский, проведший в Тарусе последние 15 лет жизни. Художники, среди которых Поленов, Борисов-Мусатов, Крымов, воспевали красоту тарусской природы. Славится Таруса своими светлыми березовыми рощами, заливными лугами, на которых встречаются удивительные травы, солнечными многоцветными лесными полянами. Лес не давит Тарусу. Здесь есть размах, простор, дали, перелески и холмы. Все это надо увидеть, услышать, почувствовать, чтобы понять всю силу здешних мест.

Красой и гордостью Тарусы, ее жизнью и славой является река Ока. Удивительно спокойная, величественная, она прекрасна в любое время года. В районе Тарусы она делает плавный поворот, так что видно ее далеко и во все стороны. Ранней весной начинается ледоход. Это действие, которого многие ждут. Мой папа в последние годы жизни

всегда стремился попасть в дни начала ледохода в Тарусу. Есть в этом зрелище что-то грандиозное, вечное, вместе с тем символизирующее начало новой жизни, приход весны. Мне кажется, для него, очень любившего жизнь и долгие годы балансировавшего между жизнью и смертью, это было важно — еще один ледоход, еще одна весна, будем жить!

Поздней весной берега Оки покрываются цветущей черемухой, в которой поют знаменитые тарусские соловьи. Когда-то давно моя мама, попавшая в Тарусу именно в это время года, поразилась этой волшебной атмосферой — закат на Оке, запах черемухи, пение соловьев, старая лодка. Таруса и для нее стала судьбой. В следующий раз она приехала сюда, чтобы отпраздновать свою свадьбу в деревянном домике на улице Ленина.

Летом Ока дарит прохладу в жаркие дни. Когда-то, когда существовала переправа, на противоположном берегу реки был прекрасный песчаный пляж. Сейчас купаться ходят подальше, к дому отдыха. Еще в ней ловят рыбу. Помню, какой вкусной была свежельовленная рыба, которую приносил дядя Шура и которую мастерски жарила в растительном масле его жена тетя Лида. Сейчас рыбы все меньше, зато сколько счастливых спокойных мгновений подарила Ока моему брату Андрею, который любит посидеть на берегу с удочкой. Я все удивлялась, какой смысл регулярно ходить со снастями на берег, если ничего не ловится. Причем чаще всего ходить одному. А потом поняла — закаты и рассветы, то есть время, когда настоящие рыбаки ловят рыбу, на Оке удивительны. Тишина, красота, запахи — все это дарит удивительное чувство покоя и радости. А рыбу из Оки экологи все равно есть не рекомендуют.

Помню как однажды, в конце 1990-х годов, мы справляли день рождения моего мужа на берегу Оки. Собралась

большая и шумная семейная компания. Рыбу, как водится, так и не поймали, зато отлично посидели под теплым летним солнышком и с аппетитом съели все принесенные с собой запасы. В памяти осталась сверкающая на солнце Ока и гудевшее от пчел море ярких желтых цветов, называемых сурепкой, источавших медовый аромат.

Осенью на Оке охватывает чувство щемящей грусти оттого, что Бог не дал таланта писать стихи или картины. Яркие осенние цвета раскрашивают берега, пахнет прелыми листьями, даже мелкий дождик не портит этой задумчивой красоты.

Зимой Ока сковывается льдом, успокаивается, укутывает берега пушистым снегом. В это время она снова становится дорогой. По ней легко можно добраться до Дома-музея Поленова, перейти на другую сторону или, наоборот, отправиться в путешествие в противоположную сторону, к Улаю, где согласно легенде разбойник спрятал свои сокровища. Рыбаки-энтузиасты крутят лунки и усаживаются с удочками. Выгоняет их с реки только начавшийся ледоход. И все начинается с начала.

Конечно, со временем Ока изменилась. Нет парома, прекратилось регулярное сообщение с Серпуховым и Алексиным, смыло песчаный пляж на другом берегу. Она обмелела, берега заросли тиной. Несмотря на то что большая часть предприятий, построенных на Оке, давно не работает, экологическая обстановка все равно не улучшается. Уходит рыба, а ведь до середины XX века в ней водилась даже стерлядь! И все-таки она по-прежнему прекрасна, величественна и вечна. Была, есть и будет.

Главными тарусскими развлечениями были сбор ягод и грибов. Сбор ягод — дело утомительное и кропотливое, дети его редко любят. Зато ягоду в Тарусе собирали царскую — землянику. И собирали много: земляничное варенье долгие годы было фирменным лакомством нашей

семьи, которым мы одаривали ближайших московских родственников и удивляли московских друзей, особенно иностранных гостей, никогда до этого (бедные!) даже и не пробовавших такую вкусноту.

Лучшая земляника росла за рекой. Поход за ней был целым приключением. Сначала переправа на пароме или на моторной лодке, потом поход к лесу вдоль поля, затем, согнувшись в три погибели, сбор нежных ягод, привал, опять сбор и возвращение домой с полными бидонами и трехлитровыми банками. Ко всему этому примешивался страх: все знали, что за рекой водятся гадюки, и детское сознание переполнялось боязнью неведомой опасности (гадюку, к счастью, в своем детстве я так и не встретила). Моя мама любила собирать ягоды, здесь не было азарта охотника, а систематический упорный труд, вознаграждавшийся урожаем, радовавшим ее как хозяйку. Сначала закрывали доньшко — и кричали, кто первый. Следующий этап — половина бидона, об этом тоже общали. Наконец полный с горкой бидон завершал сбор (в хороший год собирали еще и по трехлитровой банке дополнительно).

Ребенком я скучала во время сбора ягод. Чтобы развлечь меня, мама придумывала разные задания. Например, посчитать, сколько ягод входит в пол-литровую банку. Я честно и старательно стала подсчитывать ягодки, весьма увлекшись этим почти научным изысканием. А мама занялась своим сбором. Какого же было ее удивление, когда она обнаружила меня сидящей под кустом, вокруг разбросаны ягоды, а я их громко считаю. Оказалось, что я сбилась со счета и для чистоты эксперимента начала все сначала.

А еще мы собирали красивые букетики: на одних веточках висели красные ягодки, на других зеленые, незрелые, а на некоторых сохранились даже белые цветочки.

И собирали земляничные «бусы» — нанизывали ягодки на травинки. Ну а потом, конечно, эти бусы съедали.

Незабываемым был запах, когда варили земляничное варенье. Нам, детям, давали пенки, снятые с него. Я никогда не любила сладости, но самое вкусное «пирожное» своей жизни ела именно в детстве и в Тарусе: на черный тарусский кислый хлеб намазывали земляничные пенки (вариант — на московский белый хлеб, тогда под пенки мазали еще и сливочное масло), и мы бегали по двору и ели его. Но самой вкусной считалась толченая с сахаром земляника, сохранявшая свой лесной вкус и цвет. Жаль только, что она не хранилась долго.

А вот сбор грибов был моей страстью, как и для большинства членов семьи. Странное это явление современной жизни — любовь русского человека к сбору грибов. Исторически в деревнях этим занимались дети и подростки, занятие считалось несерьезным, да и еда — баловством. Теперь же толпы взрослых людей с недетской страстью бегают с корзинками и ведрами по лесу, в котором порой им даже негде разойтись. В грибную пору на дороге Таруса — Калуга стоят не десятки, а сотни машин вдоль всей трассы, а у известных грибных мест скапливается по 10–20 машин, как на городской парковке. Что это? Азарт охотника? Древний инстинкт собирательства? Возможность пообщаться с родной природой (не случайно горожане любят сбор грибов не меньше, а скорее даже больше сельских жителей)? Спорт, состязание — кто больше наберет? Думаю, всего понемножку. Я и сама отношусь к числу тех, кто теряет голову при виде толстой ножки с красной шляпкой и готова в дождь, град и холод продирается по непролазным кустам. И это при том, что, как и многие собиратели, я вполне могу прожить зиму без соленых и даже сушеных грибов. Я знаю и таких страстных сборщиков грибов, которые вообще их не едят.

Что может быть прекраснее светлого березового леса ясным осенним днем! Воздух пьянит запахами прелых листьев, разогретых мхов, поспевших ягод. Птичье многоголосие отпевает ушедшее лето. Ты бредешь, пристально вглядываясь в каждый кустик, под каждую корягу. Пусто все. Уже кажется, что никогда и не было в мире грибов и больше не будет. И вдруг — чудо. Прижавшись к большой березе, стоит он, солдатик, с толстой белой ножкой, с круглой коричневой шляпкой, аккуратно прижатой к ножке и кокетливо украшенной маленьким желтым листиком. Гриб! Именно так, просто, именуется белый в древнерусских источниках, у всех остальных названия, а он просто — гриб. Ничто не сравнится с этим мгновением. Ты берешь ножик и срезаешь это творение природы. Здесь и поэзия, и радость, и даже грусть оттого, что миг этот уже позади. Удивительное чувство охватывает тебя. Радость победителя, везунчика, который потом небрежно скажет: «Сколько ты нашел? Шесть? А я девять». И гордость кормильца — будет, что есть семье долгой зимой. И пусть это все иллюзия, но такая сладкая!

Грибов, как и земляники, в пору моего детства в Тарусе было видимо-невидимо. В урожайные годы собирали только шляпки белых, не брали даже ножки, чтобы не занимать место в корзинках. Более обычным был сбор грибной смеси: собирали белые грибы, подосиновики, подберезовики, один из самых любимых тарусских грибов — лисички, реже сыроежки: они крошились. Иногда попадали на россыпь маслят. Моховики, козлята, беянки за грибы не считались. На Лидию Михайловну, любившую иногда побаловать себя валуями, смотрели косо, сами бы такие есть не стали ни за что, хотя она и утверждала, что хорошо приготовленные, они очень вкусные.

Долгие годы ритуал был неизменен. Вставали рано утром, выходили с рассветом. Помню это сладкое чувство —

ты идешь сонная, продрогшая, с корзинкой в полумраке по улице Шмидта наверх и оказываешься на Кургане, том самом, где теперь раскинулись тарусские Черемушки. Курган в то время был огромной пестрой поляной, полной чудесных цветов — здесь росли и розовая кашка, и белые ромашки, и красные гвоздички, и белый тысячелистник, и желтые одуванчики, и звонкие колокольчики, и нежные фиалки. И еще десятки цветов, название которых знают только специалисты. Весь этот пестрый ковер освещался косыми лучами медленно восходящего солнца. В одно мгновение неизвестно откуда налетали мушки, бабочки, шмели и пчелы и Курган начинал шуршать и гудеть. Прямо здесь и начинался сбор грибов, так как к поляне примыкали светлые березовые рощи.

Всего же было несколько грибных зон. Первая, до Вонючки — березовые рощи на Кургане. Вонючкой называлась маленькая речушка в лесу, в которую местный молокозавод спускал отходы своего производства. Запах действительно стоял сильный и такой неприятный, что, подходя к речке, я всегда затыкала себе нос. Через мутную белую воду (молоко все-таки!) был перекинут деревянный мосток, которого я страшно боялась. Мысль о том, что я могу очутиться в этой вонючей воде, приводила меня в ужас. Одно из положительных последствий развала сельского хозяйства — лет двадцать назад молокозавод закрыли и речка удивительно быстро очистилась, хотя и осталась Вонючкой.

Дальше, за Первой Просекой, начинались смешанные леса. Сюда доходило меньше людей, грибов было больше. И так до Бортников (я всегда думала, что это просто название леса, оказалось, что это заброшенная деревня, в которой позже тарусянам стали выдавать садовые участки, что заметно улучшило подходы к ней). Мой детский маршрут заканчивался здесь, километрах в 4–5 от Тару-

сы. Энтузиасты грибного сбора ходили и дальше, но это уже, мне кажется, из спортивного интереса. Возвращались мы с полными корзинами, уставшие, но счастливые, и тащили их той же дорогой — через Вонючку, мимо Кургана, к середине дня нагретого и пахнущего травами. Папа, исследователь по природе, любил ходить «напрямки», что неизменно заканчивалось попаданием в непроходимый кустарник, оцарапанными руками и удлинением маршрута на несколько километров.

Самым сладким моментом во время сбора грибов для меня в детстве был привал. Находили живописный склон, поросший цветами, усаживались, доставали провизию: вареные яйца, свежие огурцы и зеленый лук с огорода, ароматный тарусский хлеб, соль в спичечном коробке и бутылку с водой, заткнутую тряпочкой. И не было ничего в моей жизни вкуснее, чем эта еда в самом красивом в мире «ресторане». Да и чувство выполненного долга — полные корзинки грибов — добавляло аппетита.

Случались курьезы. Однажды мы бродили по лесу и тетя Лида время от времени нежным голосом кричала мне: «Лапушка! Ты где?» Каков же был ее испуг, а потом наше веселье, когда на ее нежный призыв прямо у нее над ухом ответило басовитое мужское «Я здесь!».

Как-то раз тетя Тося собирала по кустам малину. Она крайне удивилась, когда услышала, что в этом же кусте орудует кто-то еще. По неписаным тарусским законам полагалось не подходить, если кустарник уже кто-то обирал. Разозлившись, она стала энергичнее работать руками, всем своим видом выражая возмущение. Ее соперник тоже недовольно заворчал. И только столкнувшись с неприятелем лицом к лицу, она обнаружила, что ягоды у нее из под носа таскает медведь. А как-то ее муж Володя пошел на грибную охоту и заблудился. Всю ночь он дрожал под дождем у дерева, пугаясь лесных звуков,

но корзинку не бросил и на следующий день принес добычу домой.

Вернувшись домой и переодевшись, все дружно садились перебирать грибы. У подберезовиков и подосиновиков очищали ножки от темной кожицы, выбрасывали червивые грибы, снимали шкурку со шляпок маслят. Непререкаемым авторитетом в грибной области была бабушка, принимавшая деятельное участие в их разборе. Как только возникали сомнения, съедобен ли гриб, звали бабушку. Экспертиза всегда проводилась одним способом — бабушка лизала гриб. Если он горчил, его признавали вредным и выбрасывали; если был сладкий или безвкусный, оправляли в миску к остальным грибам. Не знаю, правильно ли это, но отравления грибами в семье никогда не было. После этого грибы для меня исчезали и появлялись потом уже в виде вкуснейших жарех, солеными в стеклянных банках или сушеными в пакетиках.

Существовало несколько обязательных правил, которые соблюдались во время сбора. Даже в самую жаркую погоду одевались так, что на теле почти не оставалось открытых мест. Штаны заправлялись в сапоги, обязательные и в сухую погоду, так как были призваны защищать ноги от укусов змей и других гадов, которые могли оказаться в тарусских лесах. Рубашка с длинным рукавом, на голове обязательно платок, повязанный на крестьянский манер, назад, чтобы закрывал шею как можно больше. Старшее поколение одевало еще и куртки, «чтобы никто не мог прокусить». Не могу сказать, насколько были оправданы эти меры предосторожности, но следовали мы этому правилу неукоснительно.

Корзинки по тарусским обычаям полагалось накрывать ветками, чтобы не видно было, сколько грибов набрали. Моя общительная мама удивлялась, чего скрывать? Мне, как коренной тарусянке, было понятно: мало наберем —

стыдно, много — начнут спрашивать, где набрали, побегут и соберут оставшиеся. Опять же, позавидовать могут, за чем зря нарываться.

Ходили за грибами, разделившись по половому и возрастному признаку — женщины с детьми отдельно, мужчины отдельно. Считалось, что женские походы — это баловство, игры для детей, а вот мужские — это настоящая добыча. Хотя, надо сказать, приносили все примерно одинаково. Просто у мужчин и женщин, как правило, различные принципы сбора. Женщины ходят неторопливо, оглядывая каждый кустик, в зоне видимости друг друга, перекрикиваясь и как бы прочесывая лес. Они собирают понемногу, но методично, берут все съедобные грибы подряд. Мужчины же предпочитают своего рода охоту: идут на большие расстояния в надежде напасть на нетронутый участок с большим количеством грибов, брать предпочитают благородные грибы, в первую очередь белые, ковыряться с какими-нибудь лисичками не в их правилах.

Помню, как несколько раз, уже взрослой, ходила в тарусский лес с братом Андрюшей. Шли мы, разговаривали, грибы высматривали, а потом он в один момент взял и исчез. Уж я и кричала, звала его на разные голоса, и аукала, потом совсем загрузила — одна, в незнакомом лесу. Вокруг в наступившей тишине сразу что-то зашуршало, заскрипело. А он через некоторое время появился как из-под земли; оказывается, решил сбегать через овраг, глянуть глазиком, вдруг там прячется заветная поляна с грибами. После этого я предпочитала, чтобы с нами ходил кто-нибудь еще женского пола, чтобы было с кем остаться, пока он бежит по лесу.

Наконец, важным считалось ходить за грибами именно рано утром. Во-первых, никто не успеет собрать грибы до тебя. Во-вторых, прохладно, легче ходить. В-третьих, важные дела надо делать с утра. Позже, став старше, мы, мо-

сквичи, ленились ходить за грибами ни свет ни заря. Особенно когда стали ездить на машине (город вырос, Курган застроили, в березовой роще теперь компании устраивают пикники с шашлыками, и за грибами приходится ездить за несколько километров на машине). Спали, завтракали, собирались. Бабушка была нами очень недовольна. Сидела поджав губы и ворчала: «Ну вот, уже жук и жаба проползли». — «Наш гриб от нас не уйдет», — лениво отзывались мы. Я всегда удивлялась, что это за жук с жабой за нашими грибами ползают. А потом в словаре пословиц и поговорок обнаружила, что это означает «всякий, все без исключения».

Такой была семья моего отца. Таким был мир Тарусы в моем детстве.

## *Застольная*

Питалась семья Фатющенковых, как и большая часть населения нашей страны, в духе традиций русской культуры, изрядно приправленной советским влиянием. Первый и главный принцип традиционной русской кухни — простота. Связан он со многими факторами. В первую очередь доступность продуктов питания. Испокон веков в русской деревне жила основная масса населения, так что, хотим мы этого или нет, но все мы в основном потомки крестьян или недавних, не раньше XX века, горожан. Да и в XX веке большую часть городского населения России составляли выходцы из деревни, с ее вкусами и привычками. Для тех, кто претендует все-таки на дворянскую кровь, напомню, что традициями питания большая часть дворян-помещиков не сильно отличалась от тех деревенских жителей, которыми они владели. Ну разве что если ели побольше и побогаче, но в основном то же самое. А ели крестьяне преимущественно то, что производили сами, этим же кормили и своих хозяев.

И все-таки простота русской кухни — не вынужденное явление, определяющееся бедностью земли и суровостью климата, невозможностью разнообразить стол.

Она отвечает русским вкусам и, более того, принципам русской жизни, можно даже сказать мировоззрению. (Подробно описано в «Русском мире».) Еда — это способ сохранения жизни, а не удовольствие. В России никогда не было культа еды, как например, в некоторых романских странах. Съесть, что Бог пошлет — вот важнейший принцип, выраженный в поговорке. Более того, крестьяне считали простую пищу более здоровой, вполне справедливо полагая, что многие болезни случаются как раз от излишеств. Этого не могли понять иностранцы, приезжавшие в Россию и считавшие простой русский стол признаком бедности. Кстати, они же считали, что неприхотливость русских делает их непобедимыми. «Как можно победить русских солдат, которые довольствуются водой и сухарями», — вопрошали эти далеко не всегда доброжелательные наблюдатели русской жизни. Не понимали этого и советские начальники, решившие, что для борьбы с бедностью и отсталостью народа надо насаждать новые, более разнообразные и изощренные вкусовые привычки.

Еда для моей тарусской семьи была частью жизненного цикла, без которого эта самая жизнь невозможна. Пережитый голод сделал ее бережливой; еду ценили, берегли, старались не выбрасывать, а как-то перерабатывать, переваривали заплесневевшее варенье или закисшие грибы. Но сама еда никогда не представляла интереса: поели и хорошо, купили что-то вкусное, тоже хорошо. Едой, если можно так сказать, не интересовались. Самым неприхотливым был дядя Шура, мужчина! Не думаю, что он мог бы вспомнить, чем его кормили в обед. Насытился и ладно! Бабушку, как старушку, баловали, давали лучшие куски. Она сама, смеясь, рассказывала про деревенского печника, который, когда его угощали после работы, сваливал вместе первое и второе, а потом еще и выливал туда

кисель. «Какая разница, — говорил он, — в животе все равно все перемешается». Это, хотя и в несколько карикатурном виде, вполне отражает отношение русского человека к еде.

В вопросах еды человек, как правило, очень консервативен. Удивительно, но в своей основе наши застольные привычки и вкусы напоминают те, которые были у наших предков. Так, например, основой русского питания издревле был хлеб, мучные изделия и зерновые культуры. Тарусский хлеб мне всегда казался очень вкусным. Он был черным, кисловатым, рыхлым, с хрустящей корочкой. Ни одна еда без него не обходилась. Взрослые даже чай пили с хлебом, причем просто так, без добавок. Детям дарили «сладости» — помимо упомянутых пенок от варенья, мазали на черный хлеб масло и посыпали сверху сахарным песком. Как же это было вкусно!

Хлеб в Тарусе часто бывал дефицитом. Приходилось стоять в очередях, когда его «выбрасывали». Приносили домой по несколько буханок, еще горячим. Детей баловали, отламывали теплую хрустящую корку, чтобы поели свеженького хлебца. Из Москвы мы всегда привозили московский хлеб — белый, черный, более плотный и менее кислый, бородинский, рижский, это все считалось лакомством, гостинцем. Но без московского хлеба тарусяне прожить могли легко, а без своего, тарусского, вряд ли. Позже я узнала, что именно кислый хлеб, из перебродившего теста, и был традиционным русским хлебом. И что без хлеба русский человек жить не мог — в неурожайные годы в стране наступал голод. Ведь были же рядом леса, реки, живность, дичь, овощи, но отсутствие хлеба приводило к голоду и смерти. Вон Робинзон Крузо на необитаемом острове выжил, так жить хотелось, а русский человек считал неурожай карой Господней и, казалось, терял вкус к жизни. И что характерно, пекли некое подобие хлеба:

добавляли в муку лебеду, кору деревьев, все, что можно, лишь бы напоминало хлеб.

Хлеба накупали впрок, но он ведь долго не хранится. Сушили сухари, а из сухарей делали квас. В детстве я больше любила городской, из круглых железных бочек, он был слаще, не имел того ярко выраженного вкуса, как тарусский. Сейчас я с удовольствием пью домашний, только делать его, как и многие, ленюсь.

Кстати, еще одним важным напитком в тарусском доме был загадочный напиток «гриб». Трехлитровая банка с коричневатой мутноватой жидкостью стояла всегда на подоконнике, а в ней плавало нечто склизкое и противное. Этот кисловато-сладковатый напиток я не только не любила, но и боялась. О том, что плавало в жидкости, говорили как о живом существе — оно росло, болело, сохло и т. д. Станный этот напиток был очень популярен в России ХХ века, сейчас его возрождают и говорят о его необыкновенных медицинских свойствах. Наверное, это правда, так как много позже я обнаружила такой же «гриб» у своей свекрови, очень хорошего врача и к тому же большой фанатке здорового питания. «Гриба» этого я тогда уже не боялась, но и полюбить все равно не смогла.

Вторым по важности блюдом в Тарусе была картошка. Жизнь полна парадоксов: при всей традиционности русской кухни, этот «пришелец» прочно внедрился в нее, вытеснив, как кукушонок птенцов из гнезда, старые привычные репы, брюквы, редьки. Подобные явления распространены повсеместно. Очень консервативная итальянская кухня немыслима сегодня без привнесенных в нее с другого континента томатов или красного перца. Основной деревенской по своей сути молдавской кухни стала «иностранка» кукуруза. Замкнутая в культурном отношении, принципиально противостоящая всему чужому,

Ирландия настолько полюбила иноземную картошку, что дошла даже до картофельного голода в неурожайные годы, подобно тому, как в России наступал голод, если не родился хлеб. И дело здесь не только в том, что правительства разных стран нередко насаждали ту или иную культуру чаще всего как способ борьбы с голодом. В некоторых случаях такие попытки терпели полное фиаско, а в некоторых заканчивались безоговорочной победой. Скорее всего, дело все-таки в национальных вкусах и в том, как новый продукт вписывался в традиционную кухню.

Вкус картошки полюбился русскому человеку. Своей простотой, непритязательностью, в каком-то смысле даже безвкусыностью она была близка ему. А как прекрасно она сочетается с традиционными блюдами! Ну можно ли представить селедку без картошки? А квашеную капусту, соленые огурцы, жареные грибы, репчатый лук? Список этот можно продолжить. А путь ее на русский стол был прост.

В Европу картофель попал из Южной Америки в середине XVI века. Но и в XVIII веке картофель высаживали на клумбы для украшения. Традиционно считается, что в Россию картофель завезли в эпоху Петра I, но достоверных фактов по этому вопросу нет. Возможно, что царю-реформатору просто по привычке приписывают все нововведения, особенно западные. В правление Екатерины II был издан указ о необходимости повсеместного внедрения этой культуры в сельское хозяйство, а за границей был закуплен семенной картофель. Консервативный русский народ называл его «чертовым яблоком» и считал его употребление в пищу грехом. Кстати, старообрядцы так и не приняли этот продукт и продолжают называть его «чертовым яблоком» или «чертовыми яйцами». Николай I предпринял решительное наступление на картофельном

фронте и вызвал так называемые «картофельные бунты». Народ был готов биться до последнего, тем более что под посадки картофеля предполагалось частично занять площади, занятые зерновыми, то есть хлебом. И все-таки картофель победил, и уже в середине XIX века его называют «вторым хлебом» (большая честь!).

В собрании поговорок Даля читаем следующее: «Картофель, хлебу подмога», «Картошка, хлебу присошка». В годы Великой Отечественной войны неприхотливый и урожайный картофель спас от голода много жизней. А в 1960-е годы в популярном советском фильме «Девичата» героиня-повариха демонстрирует разнообразие блюд из картошки и доказывает ее необыкновенность: «Картошка жареная, отварная, пюре. Дальше: картофель-фри, картофель-пай... картофельные пирожки с мясом, с грибами, с капустой и так далее. Картофельные оладьи, соус грибной, соус томатный, соус сметанный и так далее. Картофельный рулет, запеканка, картофель тушеный с черносливом, картофель тушеный с лавровым листом и с перцем, картофель молодой отварной с укропом. Шаники!..»

Картошка в Тарусе была белая, рассыпчатая. Во времена моего детства она все еще оставалась едой сама по себе, а не просто гарниром к мясу. Толкли пюре, к нему клали соленый огурец, квашеную капусту или обжаренный лук — вот и полноценная еда. Или мяли ложкой картошку, лили подсолнечное масло, посыпали сверху свежим луком. Иногда добавляли кусочек домашнего сала. Ну а если летом добавляли к картошке свежих жареных грибочков, то это был уже пир.

В обед обязательным был суп. Как и когда-то в старину, это был основной способ приготовления мяса, отдельно от супа его ели в Тарусе редко. Супы были простыми. Варили наваристый жирный бульон, чаще всего из свинины,

это было наиболее доступное мясо, к тому же сытное. Кидали в бульон лук, морковь, картошку, куски сваренного мяса — и суп готов. Или гусиную лапшу: варили наваристый бульон из гусиных остатков (крылышек, гузки, потрохов, шеи, кожи с жиром), лук-морковь-картофель и, для разнообразия, лапша. Ели супы с хлебом, хлеб иногда посыпали солью, а корочку натирали для вкуса чесноком. Наедались все, второго и не требовалось.

Жирное мясо считалось хорошим. Русская кухня вообще основана на животных жирах. И сегодня, даже в Москве, если вы придете на рынок купить курицу для супа, продащица непременно покажет вам большие наросты жира внутри и скажет: «Хорошая курочка, жирная, отличный суп будет». А моя бабушка обожала сало. К концу жизни у нее почти не осталось зубов, и картофельное пюре стало ее почти единственной едой. После обеда она отрезала кусочек сала и долго его сосала. Называла его со смехом «моя конфеточка».

Русской печи в Тарусе не было. Это была скорее деревянная плита, с конфорками наверху. Однако, в соответствии с кулинарными традициями русской кухни, сформированными когда-то главенством русской печи в семье, в Тарусе предпочитали варку и тушение как основные виды приготовления мяса и других продуктов. Жарка, как более поздний и европейский вид обработки, была мало знакома тарусянам. Самым главным «спецом» в этой области была уроженка города Алексина, Лидия Михайловна, и то это выражалось в мастерском жаренье картошки с грибами, ее фирменной «жарехи».

Русская печь — гениальное творение человеческого разума — увы, ушла в прошлое. Но она привила русской кухне важный способ обработки продуктов, выраженный любовным словом — томление. Томление продуктов — здоровый, практичный, полезный вид приготовления. Они

пропитываются соком друг друга, избегают выработки канцерогенных продуктов, как при жарке, их можно готовить в принципе совсем без жира, они сохраняют питательные свойства и витамины. Такого эффекта в современной жизни можно достигнуть (наиболее приближенно к традиции) при запекании в духовке. И думаю, на сегодня это очень практичный, полезный и здоровый вид приготовления пищи.

Хочу отвлечься от детских воспоминаний и поделиться более поздними раздумьями о проблемах традиционного питания. В сферу моих научных интересов входят и вопросы традиционной кухни различных народов. Совершенно очевидно, что традиционная кухня представляет собой оптимально сбалансированный режим питания народов определенных регионов. Питание человека состоит из набора вполне конкретных компонентов, соотношение которых определяется многими факторами — климатическим, территориальным, историческим, культурным, религиозным. Доказано, что соотношение этих компонентов может быть различным, но состав неизменен.

С пищей в организм человека поступают углеводы, белки, жиры, а также витамины и минеральные соли. У разных народов есть базовый традиционный набор продуктов, который содержит все эти необходимые для жизни элементы. Для примера приведу несколько таких исторически сложившихся «наборов» в разных странах.

Италия: углеводы — паста (макаронные изделия), хлеб; белки — сыры, бобовые, мясо; жиры — оливковое масло, сыры; витамины и минеральные вещества — вино (продукт брожения), лимоны, зелень, крупы, бобовые, лук, крупы.

Япония: углеводы — рис; белки — соя, рыба; жиры — рыба; витамины и минеральные вещества — соевый соус и паста мисо (продукты брожения), морские водоросли, рыба.

Россия: углеводы — хлеб, хлебные изделия, крупы; белки — молочные продукты, яйца, бобовые, мясо; жиры — молочные продукты и животные жиры; витамины и минеральные вещества — квашеная капуста (продукт брожения), корнеплоды, капуста, лук, грибы, молочные продукты, ягоды, бобовые, крупы.

Многие коренные народы Севера все эти вещества получали, питаясь морскими млекопитающими — китами, тюленями, котиками. Разные части этих животных, а также разные способы их кулинарной обработки (квашение, сыроедение) являлись источником и углеводов, и белков, и жиров, и витаминов, и минеральных веществ.

В таком сочетании продуктов исторически сложился некий пищевой баланс. С открытием Америки в XV веке ситуация изменилась. Новые земли принесли Старому Свету не только славу, территории, пригодные для освоения, серебро и золото, но и совершенно новые продукты. Причем, если сначала их только привозили в качестве заморских сувениров, постепенно возникла идея выращивать наиболее интересные из них на европейской почве. С XVIII века этот процесс начинает приобретать массовый характер, вплоть до того, что некоторые новые культуры вытесняют со столов европейцев традиционные продукты. В XIX веке иностранные заимствования входят в моду: французская кухня, со всеми ее соусами и вкусовыми извращениями, становится любимой у европейских аристократов.

Окончательно добились традиционное питание ученые где-то в середине XX века. В разных странах, не сговариваясь, они вывели некую идеальную универсальную формулу, необходимую для здоровья человека в любой точке земного шара. Отставание от этой нормы провозглашалось скудостью пищи и бедностью. В некоторых странах, таких, например, как США или Россия, «правильное» питание стало частью государственной политики. Американ-

цы сделали попытку запретить своим коренным северным народам лов китов, а некоторым индейским племенам ограничить лов лосося. Взамен им завозились продукты, в которых было все необходимое, по мнению специалистов, для здорового полноценного питания. И только когда племена оказались на грани вымирания, были сняты запреты на лов.

Кроме того, благодаря идее якобы «рационального» питания, углеводистые продукты перестали быть самостоятельными блюдами, как было раньше (это сохранилось, например, в Италии), а стали «гарнирами», т. е. сопровождаются еще и чем-то белковым и жирным — мясом или рыбой. Даже хлеб из когда-то самостоятельного, во всяком случае в крестьянской среде, блюда превратился лишь в дополнение к еде.

Добавим сюда самый углеводистый элемент — сахар, который являлся изысканной дорогой чайной добавкой в России до середины XIX века, а сегодня стал дешевым и купить его можно везде. Еще сто лет назад главные сладости — мармелады, пастила, леденцы и т. д. — состояли на 100 процентов из ягодного или фруктового сока. Сегодня их основой является чистый сахар с ароматизаторами, часто обильно сдобренный жирами — маслом, сливками.

С жирами ситуация оказалась схожей. В России, как было сказано, преобладающими были жиры животного происхождения. Жирное мясо ценилось особо. Из молока и сметаны сбивали коровье масло, которое потом перетапливали, оно называлось «русское». На севере делали более привычное нам сегодня сливочное масло, называемое «чухонским», а позже «вологодским». Крестьяне делали его на продажу, сами ели редко.

Из растительных масел были известны льняное, конопляное, ореховое, маковое и тыквенное. Их иногда называли «молочко» или «сок», так как они не являлись маслом

в привычном современном смысле, были гораздо менее жирными и имели иную консистенцию. В XIX веке в Россию ворвался подсолнечник, еще один выходец из Америки. В короткое время подсолнечное масло распространилось повсеместно. То, что его употребляли во время поста (отсюда и другое название — постное масло), сделало его особенно популярным. Жирную пищу в России любили всегда, а подсолнечное масло давало прекрасную альтернативу в то время, когда животные жиры запрещались религией.

Заметно увеличилось и потребление белков, в первую очередь мяса. Оно стало повседневной пищей, которую едят не один раз в день. Добавились практически неизвестные в России колбасы, раньше они были распространены только на юге России и на Украине, да и то как праздничное блюдо. Сегодня же колбаса и колбасные изделия один из самых популярных в России продуктов. Из праздника в повседневность перешли и пельмени, ставшие теперь не очень качественным продуктом массового потребления.

А вот потребление рыбы, во всяком случае в городах (в деревне и раньше рыба занимала не слишком заметное место в рационе), сократилось. На смену речной рыбе пришла экзотическая морская, причем в основном мороженая. Ассортимент рыбы в магазинах, конечно, удивляет, но кто точно знает, что надо делать со всем этим великолепием? Вот названия, взятые с ценников в московских магазинах (впечатляет и география): конгрио (Аргентина), бротолла (Уругвай, Чили), гренадир (Испания), красная глазка (Новая Зеландия), молочная рыба (Тайвань), пангасиус — морской язык (Вьетнам), солнечник черный (Новая Зеландия), тилапия (Таиланд, Китай), масляная и талисман (Таиланд) и т. д. Речную же рыбу отечественного происхождения в продаже практически не встретишь.

Нарушение жирового и белкового баланса в России произошло и за счет исчезновения постов. Если до XX века большинство населения России соблюдало посты и больше половины года отказывало себе в мясной, жирной и молочной пище, что уравнивало ее любовь к жирам и сытной хлебной еде, то после революции и насаждения атеизма все это многообразие жиров, белков и углеводов оказалось на столе россиян в течение всего года. Вся система баланса и равновесия, складывавшаяся веками, рухнула, причем в довольно короткий период времени.

Все народы Европы и Америки подверглись этому смешению вкусов. Но в разной степени. Некоторые, такие как Франция и Италия, упорно и даже порой вопреки нормам Европейского союза пытаются сопротивляться и придерживаться традиции. А Россия и Великобритания, напротив, охотно впитывают все новое (пусть даже и адаптируя под свой вкус). Америка — самая крайняя крайность, ее многонациональный состав и стремление ко всему новому и передовому привели к тому, что на столе американцев перемешались не только продукты со всех континентов, но и продукты современных научных технологий. Результатом стало все возрастающее число людей с избыточным весом. Это не просто полнота или, как раньше любовно говорили, — дородность, это — тучность, свидетельствующая о нарушении пищевого баланса и обмена веществ. Меньше всего таких людей — в Италии и Франции, а больше всего — в США, России и Британии.

Для русского человека, в большинстве своем зависевшего от непостоянного урожая и капризов природы, изобилие еды было синонимом богатства. Не случайно в советское время богатство стола строителя коммунизма противопоставлялось скудости (а может быть уме-

ренности?) питания дореволюционного крестьянина. Знаменитая сталинская «Книга о вкусной и здоровой пище» 1952 года с советской категоричностью заявляла: «Неотложная задача состоит в том, чтобы в течение двух-трех лет резко повысить обеспеченность населения продовольственными и промышленными товарами — мясом и мясными продуктами, рыбой и рыбными продуктами, маслом, сахаром, кондитерскими изделиями...» А «для обеспечения дальнейшего укрепления здоровья советского человека и в полном соответствии с последними данными науки о питании нужно будить у населения новые вкусы, воспитывать новые потребности, тягу к новым высококачественным продуктам». Первая глава этой знаменитой книги, изданной в голодавшей после войны стране, носит характерное название: «К изобилию!»

Получилось не изобилие, а избыток. Что мы и имеем на сегодняшний день на нашем столе. К нашим «родным» углеводам — хлебу и кашам — добавились макароны, рис, картофель; к белкам — сыры, соя (в виде добавок) и колбасы; к жирам — оливковое и особенно подсолнечное масло. И все это еще и едим мы на русский лад. Если макароны в Италии являются самостоятельным блюдом, то у нас стали гарниром, к рису тоже полагается котлета или жареная курица и т. д. Хлеб же из самостоятельного блюда превратился исключительно в добавку к основной еде, а не самой по себе едой, как было когда-то. Советские поваренные книги и общественное питание привили идею многократной перемены блюд даже в повседневной жизни: завтрак должен состоять из горячих блюд и бутербродов с маслом, сыром, колбасой; к обеду полагается закуска, первое, второе и компот. Плюс изобилие дешевого сахара и огромное число разного рода сладостей — от кондитерских изделий до сладких газир-

рованных напитков. Минус посты, регулировавшие когда-то любовь русского человека к жирной пище. В итоге — переедание, проблемы с избыточным весом даже у детей, болезни.

Особо следует упомянуть о витаминах, минералах и, может быть, о еще каких-то жизненно важных веществах, которым еще не найдено название и объяснение их важности участия в повседневном рационе. Так, например, известно повсеместное пристрастие русского человека к хлебу, причем кислому и ржаному. Современные исследователи пришли к выводу, что «обычная хлебная закваска содержит мощный антибиотик, который убивает микробы, нечувствительные к современным лекарственным препаратам подобного рода. Отсюда желательность и даже необходимость включения хлеба в пищевой рацион, подобно тому, как питались наши предки» (Традиционная пища как выражение этнического самосознания, 2001).

Своего рода курьезный случай описан в литературе, посвященной традиционной русской кухне. Много лет ученые Института питания АМН СССР выводили идеальный белковый продукт. В результате был создан белип (полуаббревиатура из слов «белок» и «липопротеиды») — блюдо из трески, творога и растительного масла. Сегодня его рекомендует теперь уже Институт питания РАМН и он входит в состав большинства низкокалорийных диет, считается очень полезным и здоровым продуктом. А на севере России, в Архангельской области, испокон веков запекали треску с творогом, не имея научного обоснования для этого сочетания.

Каждый народ имел в запасе свои продукты, которые давал детям для здорового роста. Например, в Италии и кавказских странах полезным считалось красное вино. В русской деревне сушили ягоды и парили овощи, отчего

они получались сладкими; осенью, в период заготовки капусты, дети лакомились капустными кочерыжками. Интересно, что во всех странах и во все времена детей угощали сладостями. Видимо, дело не только в стремлении побаловать свое чадо, возможно, детский организм нуждается в сладком больше, чем взрослый.

Забавный пример не всегда понятной «полезности» национальных продуктов дает история. Многие путешественники, а за ними и отдельные русские исследователи писали о том, что в России не умеют хорошо солить рыбу. Н. Костомаров в своем очерке быта и нравов русских, основываясь на иностранных свидетельствах, писал: «Русские не умели хорошо солить рыбу, как не умеют этого делать и теперь: она у них воняла... Взяв в руки рыбу, русский подносил ее к носу и пробовал: достаточно ли она воняет, и если в ней вони было мало, то клал и говорил: еще не поспела!» С удовольствием отмечали странный варварский вкус русских жителей иностранцы. Так, английский врач С. Коллинс писал о некоем Илье, который был посланником в Голландии: «Его угощали там лучшими рыбными и мясными кушаньями, но он всему предпочел кусок полусоленого палтуса (Paultuss), который очень приятен русскому вкусу, но расстроил бы желудки целой сотни людей изнеженных».

Вместе с тем квашение рыбы — способ очень древний и хорошо известный, особенно на севере России, где рыболовство имело жизненно важное значение. В древности рыбу квасили в земляных ямах, позже — в бочках. Такая рыба становилась совершенно мягкой, мясо легко отделялось от костей. Ели ее сырую или печеную, заправляли луком, кислым молоком. Такая рыба не только хорошо хранится, но и чрезвычайно богата витаминами, что в условиях севера очень важно. Отметим, что такая же традиция была и у скандинавских народов. Так,

в Исландии сохранилось одно место, где до сих пор готовят рыбу старинным способом: ее квасят в земляной яме, а для закваски добавляют такой ингредиент, который трудно представить и даже назвать. Рыба это пахнет, мягко говоря, странно, но считается деликатесом и стоит огромных денег.

Квашение испокон веков было одним из важнейших способов приготовления пищи в России (подробнее об этом будет сказано ниже). Квасили плоды, овощи, ягоды, рыбу. Разводили толокно и тоже заквашивали, а потом употребляли в пищу. Такие продукты могли храниться всю зиму и являлись основным источником витаминов и других необходимых элементов. В отличие, например, от средиземноморских стран, Россия бедна фруктами, в ней исторически не производили вина или оливкового масла, много месяцев нет вообще никакой зелени, а сквашенные продукты давали все, что нужно для здоровья и полноценного питания. Естественно, что русский человек привык и адаптировался к кислой пище, любил ее вкус. Для многих европейцев такая пища была необычной, что порождало мифы о странностях русского быта.

В своих письмах из деревни А. Н. Энгельгардт писал по этому поводу: «По-мужицкому, кислота есть необходимейшая составная часть пищи. Без кислого блюда для рабочего обед не в обед. Кислота составляет для рабочего человека чуть не большую необходимость, чем мясо, и он скорее согласится есть щи со свиным салом, чем пресный суп с говядиной, если к нему не будет еще какого-нибудь кислого блюда. Отсутствие кислоты в пище отражается и на количестве работы, и на здоровье, и даже на нравственном состоянии рабочих людей. Уж лучше червивая кислая капуста, чем вовсе без капусты» (1870-е гг.).

Доказано, что разные народы испытывают разную потребность в пищевых компонентах. Так, в питании русских преобладают углеводы при сравнительно небольшой потребности в белке. Испытала иллюстрацию этого положения на собственном опыте. Несколько лет назад консультировалась со швейцарским светилом относительно того, что набираю вес, хотя питаюсь ограниченно и достаточно правильно. Он провел исследования, не нашел никакой патологии и предложил мне свою диету: полностью отказаться от углеводистых продуктов, перейти на белковое питание, не отказывая в жирах и прочем. Звучало все несложно — отказаться совсем от картошки, хлеба, круп, макаронных изделий, сладкого. «Все, что вы, русские, так любите», — подчеркнул врач. «А ведь столько хорошей пищи вокруг. Вот я вчера вечером ужинал, — и он мечтательно закатил глаза, — кастрюлькой мидий и бутылочкой белого вина, было просто, вкусно и легко». Я согласилась попробовать. Полгода я старательно отказывала себе во всех углеводах, конечно, они поступали с едой, но в гораздо меньшем количестве, чем обычно. Потом у меня стала кружиться голова, появилась слабость, а через несколько месяцев я упала в обморок, практически первый раз в жизни, да такой глубокий, что пришлось вызывать врачей. Но самое главное — чуда не произошло, вес в первый момент чуть-чуть снизился, а потом все осталось по-прежнему.

Итак, разным народам нужно разное соотношение питательных веществ. Нет и не может быть универсальной внациональной диеты. Известная поговорка «что немцу здорово, то русскому смерть» не теряет своей актуальности. Коренные народы Севера, наоборот, нуждаются в значительном количестве белка и жиров при довольно ограниченной потребности в углеводах. Некоторые народы не усваивают молочные продукты (например, китай-

цы), другие плохо переносят грибы (например, саамы), третьи практически не употребляют в пищу животных и растительных жиров (например, японцы). Универсальный идеал питания не существует. В своем оптимальном виде он выражен в национальной кухне.

Безусловно, разумное и не слишком кардинальное взаимодействие идет на пользу всем культурам. Многие продукты органично слились с национальной кухней и заняли свободную нишу в системе питания. Так, помидоры, выходцы из Америки, стали неотъемлемой составляющей итальянской кухни. В Ирландии картофель не слишком нарушил углеводный баланс, т. к. вытеснил зерновые. В России чай из Китая, а потом и из Индии стал вполне национальным напитком. Однако потерь больше, чем приобретений и подобные примеры не меняют общую картину.

Нет, я отнюдь не призываю вычеркнуть все новые продукты и «хлеба́ть лаптем щи». Или вернуться к некоей условной, «идеальной», точке отсчета, скажем, питанию XVII века (до начала массовой европеизации русской кухни). Новые условия, новая жизнь, изменения в сфере питания неизбежны и необходимы. Хорошо было есть жирное мясо, когда его ели раз в неделю в супе, да еще и после недели тяжелой работы в поле. Или питаться одним хлебом, когда он был натуральный, испеченный дома из вырощенного зерна. Или кашами, которые по пять часов томились в русской печке, а потом приправлялись свежеснятыми с молока сливками. К тому же русский человек (и не только он), как правило, адаптирует нововведения на свой лад. Вряд ли итальянцы признают свою пасту в русских макаронах — переваренных, часто еще и промытых после варки по старой советской привычке, а потом приправленных сливочным маслом. Или китайцы свой рис в той каше-размазне, приправленной все тем же маслом,

которую готовят наши хозяйки. И как настоящая картофелеедка, могу сказать, что без этого овоща русская кухня уже немыслима.

Русская культура обладает удивительным свойством все «переваривать» на свой лад, так что заимствованное явление очень трудно бывает узнать. Заимствованные блюда и манеры легко адаптировались и приспособлялись к русской почве, вернее, к русским желудкам, и вскоре начинали свою собственную жизнь, столь непохожую на иностранный аналог.

В иностранное блюдо — бульон — пустили вермишель, пельмени или клецки, словом какое-нибудь тесто, и получился русский суп. Заимствованный зеленый салат наполнили картошкой, солеными огурцами, убрали зеленые листья, обильно полили все это майонезом — и получилось популярнейшее праздничное блюдо, которое в России носит французское название «оливье», а в Европе называется «русский салат». А для русского человека столь любимая в Европе салатная зелень, основа всех салатов, все равно осталась «травой». Харчо в русском исполнении напоминает скорее рисовый суп с помидорами, и ни один узбек не признает свое национальное блюдо в той каше с мясом, которую русские называют пловом. Заимствованные блюда приобрели отчетливый русский вкус.

В советское время был популярен анекдот, который хорошо высмеивает русское эстетство и западничество в области питания. Мужчина делает заказ в ресторане: «Скажите, можно заказать стейк из говядины?» — «Пожалуйста». — «Только я бы хотел, чтобы это была вырезка, мясо молодой двухлетней коровки». — «Хорошо». — «А можно еще его вымочить сначала в красном вине?» — «Можно». — «А вино чтобы было французское, бургундское». — «Конечно». — «И если можно, посыпьте его тремя видами перца». — «Обязательно». Требования

нагромождались в зависимости от богатства кулинарной фантазии рассказчика анекдота. Заканчивался он так: официант принимает заказ, заходит на кухню и кричит: «Зина, лангет, раз». Вот к этому «лангет, раз» и сводится в общем-то все многообразие заимствованных мясных блюд, во всяком случае все полуфабрикаты в кулинарии — шницели, вырезки, антрекоты, эскалопы и ромштексы — только названием напоминают о своем происхождении.

И все-таки необходимо разумное использование своих собственных традиций. Не случайно самое здоровое питание и наименьшее число людей с избыточным весом в тех странах, которые из последних сил под натиском всеобщей глобализации держатся за свое традиционное питание — Италии, Японии, Франции. А толстяков больше всего в тех, которые легко восприняли все, что им предложил внешний мир, — США, России, Англии, Финляндии. Та же картошка — ну зачем ее обязательно класть во все супы? А именно так делает большинство хозяек в нашей стране. Какой же суп без картошки? Отличный! Лук, морковь, капуста, корень петрушки, стебли сельдерея — всего этого достаточно для вкуса и густоты. Картошка только утяжеляет такой суп. А если в нем уже плавают рис или лапша, то делает его чрезмерно сытным.

Забытые ныне корнеплоды — репа, редька, брюква — прекрасно заменяют картошку во многих случаях, репа и брюква отлично идут в суп или как гарнир к мясу. Из редьки получается вкуснейший и полезнейший салат. О пользе квашеной капусты даже и говорить нет смысла. И все это, кстати, очень легкие продукты, не тяжелее морепродуктов, японских суши или салатных листьев, которые считаются сейчас главным средством похудения. Вопрос в том, из чего они состоят в нашей стране.

Или крупы. Конечно, на современном российском столе многие уцелели: овсянка, манка, гречка, в меньшей

степени пшено, иноземный рис. Но многие почти совсем вышли из употребления — перловка и ячневая крупа, цельная и крупнодробленая пшеница (она сейчас возвращается к нам из-за границы под видом крупы булгур), толокно, ржаные зерна, полба (тоже завозят как спельту или, на итальянский манер, фарро), а также блюда из различных бобовых. Многие из этих когда-то простых крестьянских круп стали сейчас частью «высокой» русской кухни и их можно встретить только в дорогих ресторанах. К тому же и каши-то разучились готовить, в большинстве случаев варят так называемую размазну, вызывающую худшие ассоциации с детским садом.

Кстати, многие народы уже «опомнились» и стали пропагандировать традиционные продукты. В Финляндии, например, повсеместно продаются разнообразные корнеплоды (при сохранении картошки в качестве любимого финского овоща). А в Италии в последнее десятилетие возродили производство и продажу различных зерновых и бобовых культур.

Некоторое естественное регулирование и восстановление баланса началось и в России. Так, заметно сократилось потребление хлеба в стране. Он явно сдает позиции картошке. Все больше в готовку употребляются нежирные сорта мяса. Многие стали соблюдать посты.

Что же касается простоты питания, то где-то на глубинном уровне у русского человека сохраняется склонность к ней и в наш изошренный на кулинарные изыски век. Много лет назад мой муж и я, недавно поженившиеся, прожили год на даче, в маленьком деревянном домике с удобствами на улице. Была вторая половина 1980-х, страну захлестывала очередная волна продовольственных дефицитов. К тому же на нас, наверное, оказала влияние «деревенскость» обстановки (если, конечно, окраину города Пушкино можно считать деревней). Питание свое

мы обеспечили следующим образом. Купили большой мешок картошки и маленький мешок репчатого лука. На рынке обзавелись большой бутылкой подсолнечного масла, самодельного. Наквасили большую бадью капусты. Регулярно готовили свой собственный домашний квас. Ну а для праздничных ситуаций мой муж увлеченно понаделал разных настоек — на малине, бруснике, лимонных корках. Вернувшись вечером с работы, мы варили картошку, резали репчатый лук в капусту, поливали все это маслом и запивали квасом. По выходным из того же сочетания я варила щи. Так мы прожили год, совершенно не устали от однообразия пищи (а как удобно это было, совсем не надо думать и мучиться, что приготовить) и до сих пор вспоминаем это время с большим удовольствием.

\* \* \*

Вернемся в Тарусу. В праздничные дни, как и положено, стол накрывался «богатый». Именно в Тарусе я приобщилась к русско-советскому стилю праздничного питания. Моя городская московская родня в силу национальных причин питалась совершенно иначе, о чем речь пойдет впереди. Главное свойство праздничного стола в нашей стране — обилие закусок. Помню, когда к нам в гости стали приезжать иностранцы, они никак не могли понять, что все это изобилие, казавшееся им невыносимым пиром, всего лишь прелюдия к горячим блюдам. Хотя и очень важная, чаще всего самая вкусная прелюдия. Именно в закусочном столе, как правило, раскрываются таланты хозяйки. Первые, а особенно вторые блюда у нас более скучные, однообразные, да и мало кто ест их с аппетитом после обильной закуски.

В первую очередь, конечно, на стол ставились дары Тарусы — грибы, соленые огурцы и помидоры, квашеная

капуста и неизменная спутница любого русского стола — картошка. Помню, как я, будучи уже взрослой, взбунтовалась и не сварила к празднику картошки, заявив, что и так всего много на столе. Осуждение было всеобщим, непонятно было, как все это есть без картошки. Домашние заготовки — тоже наш национальный атавизм. Ученые давно уже доказали (не по заказу ли ведущих супермаркетов?) всю экономическую несостоятельность такого рода хозяйственных занятий. Выращивание овощей на участке или, еще чаще, покупка их на рынке, расходы — материальные, моральные, физические — на приготовление всех этих солений-варений, хранение (не такие у нас большие подсобные помещения), порча в результате неправильного хранения — все это делает домашние заготовки совершенно невыгодными по сравнению с покупками доступных сейчас консервов. Но разве может сравниться самый дорогой покупной корнишон с домашним хрустящим «правильным» огурчиком? В Тарусе их солили мастерски, со специями, чесноком и укропом. Вот и проводят хозяйки лето и осень паря, варя, стерилизуя, чтобы потом гости за столом сказали: «Не может быть, это ты сама солила?»

Королем тарусского праздничного стола был холодец, или студень. Первым словом называли это блюдо мы, москвичи, вторым — тарусяне. В середине XIX века эти понятия были синонимичны, только слово «холодное» было шире и включало все специально охлаждаемые перед едой блюда.

К празднику в Тарусе запасали исходные продукты, варили чаще всего из свинины как наиболее доступного в городе мяса, а когда-то даже и своей. Удовлетворенно вздыхали: «Ножки купили, студень будет!» Если событие было внезапным, пугались — успеем ли студню наварить? Приготовление его занимало весь день. Сначала мыли,

чистили, палили, скребли ножки, их раньше продавали очень грязными. Потом весь день варили. К вечеру все садились за стол — разбирать. Разливали по мискам, которыми забивали весь холодильник. Утром с волнением смотрели, застыл ли. Горе, если не застывал. В этом случае его долго переваривали, добавляли желатин, снова разливали и остужали. Но такие катастрофы случались редко.

Холодец получался вкусным, хотя и жирным; к осуждению окружающих я, непривычная к такой жирной пище, соскребала сверху белый жир на тарелку. Добавляли всегда чеснок, так что он получался острым. Ели холодец сами тарусяне просто так, без добавок, мы — с хреном, горчицей, майонезом. Я обожала тарусский холодец, в моей московской жизни его не существовало и для меня это было редким и праздничным блюдом.

Вместе с тем холодец — блюдо древнейшее и любимое на Руси испокон веков. Автор знаменитого «Домостроя» — своего рода книги о вкусной и здоровой пище середины XVI века, — рассказывая о том, как правильно разделывать и хранить телят и вообще мясо, отмечает, что остатки «сгодятся на студень», любовно добавляя — «когда ни сделай студень — всегда удовольствие». Для него это повседневное, обычное блюдо, в росписи праздничных блюд оно не появляется. Но его советы относятся к городскому населению, да еще и хорошо обеспеченному. Крестьянство же ело студень сезонно, когда забивали скот, т. е. осенью. Для него это было лакомство, праздник души.

В 1991 году мы познакомились с Мусей, продавщицей из магазина, родом из Бендер. Суматошная, разговорчивая, шумная, она рассказала про себя все: как здорово ей жить в Америке, дома она была просто уборщицей, а тут продавщицей; как она однажды, единственная, оказала

сопротивление вооруженному грабителю, ворвавшемуся в их магазин, а потом оказалось, что по американским правилам этого делать категорически нельзя, это дело полиции; какой у нее прекрасный американский муж; о том, какие они все тут, в Америке, скучные, соберутся в гости, сядут и обсуждают, кто, что и где дешевле купил, а потом переживают, когда узнают, что переплатили за что-то; вот то ли дело они с Васей в Бендерах гуляли (в этом месте набегала слеза на глаза). И о том, какой ужасный вкус у ее американского мужа: она варит к празднику холодец, а он говорит, что русские — варвары, потому что едят копыта. Ну как с таким жить?

Не меньше меня развеселила и моя московская интеллигентная подруга, которая очень любила холодец и всегда брала его в университетской столовой. На мое замечание, что его не сравнить с домашним, она ответила удивленно: «Как? Разве его можно приготовить дома? Это же, как колбаса, хлеб, майонез, готовится только на производстве».

Признаком богатства тарусского стола была в то время колбаса. Ее везли из Москвы, к празднику, как гостинец. История этого продукта по-своему уникальна и в каком-то смысле отражает особенности советской эпохи. Речь пойдет о настоящей, нашей колбасе. Не той, которую обнаруживают еще в древних античных и восточных источниках и о которой упоминается в наших берестяных грамотах XII века: «От дьяка и от Ильки. Вот мы [двое] послали 16 лукон (очевидно, меда), а масла три горшка. А в среду две свиньи, два хребта (видимо, хребтовая часть туши), да три зайца и тетеревов и колбасу, да два коня, причем здоровых».

История советской колбасы начинается в 1936 году. Конечно, колбаса выпускалась и до этого. Достаточно вспомнить сражение между Остапом Бендером и отцом

Федором за вареную любительскую колбасу (роман «Двенадцать стульев» был написан в 1927 году). Но в 1932 году выпускалось 14 сортов колбасы, а в 1938 году — более 100, и объем производства вырос в шесть раз. В 1936 году Указ о расширении ассортимента колбас, в том числе о начале производства знаменитой докторской колбасы, издал лично нарком пищевой промышленности Анастас Иванович Микоян. Докторскую выпустили для медицинских учреждений, в которых лечились больные, «имеющие подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма», отсюда и название. В ее состав входили: говядина высшего сорта, свинина нежирных сортов, натуральные яйца, коровье молоко. Структура была мягкая и нежная; тем счастливицам, которым довелось колбасу попробовать, она пришлась по душе.

Интересно, что большинство «классических» советских продуктов появляется и получает распространение именно в 1930-е годы. Причем тех, которые стали, как сейчас говорят, «хитами» эпохи — колбасы, сосиски, майонез, маргарин, советское шампанское и многое другое. В воспоминаниях А. И. Микояна приводятся следующие цифры: «Уже к 1936 г. у нас было построено и введено в эксплуатацию (только новых!) 17 крупных мясных комбинатов, 8 беконных фабрик, 10 сахарных заводов, 41 консервный завод, 37 холодильников, 9 кондитерских фабрик, 33 молочных завода, 11 маргариновых заводов, 178 хлебозаводов, 22 чайные фабрики и ряд других промышленных предприятий. Кроме того, было произведено техническое перевооружение многих старых предприятий». Впечатляет размах.

Укрепление Советского государства должно было сопровождаться победами не только в грандиозных областях — индустриализации, стройках века, ударном труде, успехах на международном поприще. Не менее важны-

ми были и более приземленные, но насущные для людей проблемы, такие как быт и, особенно, питание. Страшный голод первых лет советской власти должен был стать историей, светлое будущее предполагало процветание и изобилие. Именно поэтому «великий и ужасный» вождь лично участвовал в разработке новых видов колбас, в подборе названий и этикеток для новых продуктов. Этот вопрос имел большое политическое значение. Вот как выразил эту мысль А. И. Микоян в докладе 1936 года: «...Некоторые могут подумать, что товарищ Сталин, загруженный большими вопросами международной и внутренней политики, не в состоянии уделять внимания таким делам, как производство сосисок. Это не верно... Я как-то сказал товарищу Сталину, что хочу раздуть производство сосисок; товарищ Сталин одобрил это решение, заметив при этом, что в Америке фабриканты сосисок разбогатели от этого дела, в частности, от продажи горячих сосисок на стадионах и в других местах скопления публики. Миллионерами, “сосисочными королями” стали. Конечно, товарищи, нам королей не надо, но сосиски делать надо всюду». (Далась нам эта Америка!)

Кстати, многие считают, что большую роль в продовольственных удачах и победах 1930-х годов сыграл именно Анастас Иванович, стоявший во главе пищевой промышленности и, к счастью для советского народа, имевший хороший гастрономический вкус. В этот период советские специалисты получили возможность ознакомиться с лучшими мировыми достижениями, многие из которых были внедрены в производство в СССР. Микоян посетил США, смотрел, закупал, учился; считается, что его поездка в США в 1936 году дала толчок появлению многих известных нам продуктов питания.

Из воспоминаний Микояна: «За два месяца пребывания в США я побывал во многих городах, покрыв в поез-

дах и автомашинах более чем 12 тыс. миль. Среди осмотренных мною предприятий пищевой индустрии были: холодильники по хранению рыбы и мяса; фабрики мороженого; завод чешуйчатого льда; завод по замораживанию уток; заводы по производству мясных и рыбных консервов; хлебопекарный завод; завод по производству сухарей и бисквитов; заводы по производству сухого молока и майонезов; завод по производству хлопьев и взорванных зерен; комбинат по производству шоколада и конфет и упаковке кофе, чая, какао; свеклосахарный завод; заводы по производству яблочных и апельсиновых соков и томатных продуктов; заводы замороженных и консервированных фруктов; завод по производству шампанского; заводы пивоварения и безалкогольных напитков; ряд птицеферм и птицебоен и чикагские скотобойни. Из смежных отраслей, обеспечивавших пищевую промышленность, мы повидали завод жестяной тары для консервов, завод по производству металлических крышек, завод пластмассовых изделий для тары, фабрику гофрированного картона, стекольный завод, завод по производству упаковочных машин и завод эмалированных емкостей и посуды». Многое потом нашло применение в хозяйстве.

Колбасу специально пропагандировали, прививали к ней вкус у трудящихся масс. Чего только стоит рецепт в «Книге о вкусной и здоровой пище» 1939 года (была и такая, но не получила столь массового распространения, как послевоенная), согласно которому вареную колбасу нужно тонко нарезать, уложить в салатник, сверху положить кольца репчатого лука и полить заправкой из масла, горчицы и уксуса. С 1930-х годов начинается триумфальное шествие колбасы по Стране Советов, которое, как наследие старого режима, продолжается и по сей день. Она превратилась в желанную пищу каждого гражданина

страны. Ее массовое распространение и дешевизна стали признаками процветания народа, а дефицит и дороговизна каждый раз свидетельствовали о кризисе в стране.

Известна самодеятельная постановка, осуществленная в 1935 году на новом мясокомбинате, курируемом Микояном. Работники завода, наряженные сосисками и колбасками, задорно пели: «Мы, советские колбасы, / Широко шагаем в массы. / Нас сто двадцать пять сортов, / Ждем мы только ваших ртов...».

А сколько было анекдотов на эту тему! Приведу несколько самых популярных.

Встречаются социализм, коммунизм и капитализм, решают выпить на троих. Посылают социализм за закуской, его все нет и нет. Прибегает и говорит: «Простите, в очереди за колбасой стоял». Капитализм спрашивает: «А что такое очередь?» Коммунизм спрашивает: «А что такое колбаса?»

Два приятеля встречаются на улице. Один показывает на раздутый портфель другого: «Докторская?» — «Нет, ветчинно-рубленая...» (Еще один популярный вид колбасы.)

Загадка: «Что такое длинная, зеленая и пахнет колбасой?» Ответ: «Электричка Москва — Владимир».

Понятие «бутерброд» постепенно стало ассоциироваться исключительно с советским чудом: берешь хлеб, намазываешь сливочным маслом, кладешь кружок колбасы — и сытный, быстрый завтрак готов. Он же перекус днем во время работы, который берется с собой, места не занимает, хорошо насыщает. Кто-то предпочитал, конечно, сыр, но все-таки лидером оставалась колбаса, как серьезный мясной продукт.

Вот и мы везли в авоськах этот чудо-продукт, который в то время, в 1960–1970-е годы, в Тарусе достать было невозможно. Начиная с середины 1970-х годов вкус колбасы стал претерпевать существенные изменения, из-за

изменения состава; согласно вновь принятым ГОСТам, в него постепенно стали вводить добавки, первым стало добавление крахмала, потом и многого другого. Конечно, в детстве и трава была зеленее, но даже ливерная колбаса, прозванная за низкое качество «собачьей радостью», в те годы умудрялась быть вкусной.

А вот селедка на русском столе имеет давнюю историю. Собственно, сколько он существует, этот русский стол, на нем и находится селедка. В годы революции дешёвая селедка стала спасением для голодающих горожан. Известный русский художник и писатель Николай Кузьмин вспоминал о своем приезде в Москву в 1921 году: «В Москве у меня был ночлег у знакомых, у этапного коменданта я получил на три дня хлеб, селедку и сахар — значит, и едой я был обеспечен. В отличном настроении шагал я по Москве, радуясь своему отпуску и погожему сентябрьскому дню». Любовно и трогательно изображена знаменитая рыба в натюрморте Кузьмы Петрова-Водкина «Селедка» (1918), в сочетании со всеми сопутствующими ей, скудными в то время, продуктами — черным хлебом и вареной картошкой. В рассказе Е. Замятина звучит грустная ирония: «Все от восемнадцати до пятидесяти были заняты мирным революционным делом — готовили к ужину котлеты из селедок, рагу из селедок, сладкое из селедок». Совсем не праздничное блюдо в то время, оно хоть как-то разнообразило скудный рацион послереволюционной России.

Традиционно честь и славу изобретения соленой селедки отдают голландцам. Во всяком случае Европа познакомилась с этим продуктом в конце XIV века именно через эту страну. Считается, что именно голландцы в следующем столетии привезли ее в Новгород, где имели свой торговый дом, а оттуда распространили по всей Руси. Правда, известно, что помимо голландского

способа существовали и другие. Так, поморы сельдь солили «по старинке», квасили; плавала селедка в Плещеевом озере в Переславле; есть свои виды сельди в Черном море; водятся и в пресных реках — в Волге. Так что, скорее всего, знали сельдь на Руси и до голландцев, только готовили и хранили иным способом. Иностранцы в XVI веке свидетельствуют, что везли ее в Москву бочками. Автор «Домостроя» советует закупать сельдь в запас бочками и упоминает сельдь вяленую, сушеную, сельдь на пару, жареную, в рассоле, свежую мороженую, капусту кислую с сельдями, с сельдью пирог пряженный (т. е. жареный в масле). Сельдь стала обычным блюдом и на крестьянском столе. И конечно же, идеальной закуской: В. И. Даль в середине XIX века приводит следующую грустную поговорку: «Закусил бы селедкой — да (нет) ни селедки, ни водки!»

Селедку на тарусский стол чистили очень тщательно: выбирали все косточки, чтобы ничто не мешало наслаждаться ее вкусом. Большой мастерицей по разделке селедки была и остается моя двоюродная сестра Галя, дочка дяди Шуры. Она мастерски вынимала все косточки. Селедку обильно посыпали луком, столь популярной сейчас «шубой» ее не «укрывали», эта южнорусская традиция (очень, кстати, неплохая) появилась позже.

Не бывало в Тарусе праздника без салата «оливье». Ради него везли из Москвы дефицитные колбасу и майонез, чтобы был настоящий праздник. Даже сейчас, когда все можно без труда купить в самой Тарусе, в любой соседней лавке, «оливье» остается символом большого события. Сейчас стало модно отказываться от «оливье» — мол, тяжелая пища, много майонеза и картошки, и вообще получается какое-то месиво. А моя тетя Тося непременно рубит (увы, все больше на поминки) этот самый салат, как ни пытаемся мы ее отговорить. Тарусяне не поймут —

в дом позвали, а «оливье» нет. И что характерно — его всегда съедают первым.

Французский повар месье Оливье, проживавший в Москве в середине XIX века, никакого отношения к любимому лакомству советских граждан не имел. Его творение, созданное под русский вкус того времени и предназначенное далеко не для массового потребления, состояло из рябчиков, раковых шеек, каперсов, оливок и прочего, украшалось паюсной икрой и поливалось соусом, который хитрый повар держал в страшном секрете. Так что после его смерти воспроизвести оригинальный салат Оливье никто не мог, и состав его известен только по воспоминаниям ностальгировавших любителей покусать.

В самой популярной поваренной книге XIX столетия «Подарок молодым хозяйкам», написанной Еленой Молоховец, салат оливье не упоминается. А рецепт главного ингредиента салата — майонеза — представляет собой не соус, а самостоятельное блюдо, одну из разновидностей заливного. Книга писалась как практическое руководство, призванное научить хозяйку экономии, было рассчитано на средний класс и избегало разного рода изысков.

Название «салат оливье» встречается в меню советских ресторанов в 1920-е годы в период нэпа. Но это уже не тот старый французский салат, а скорее ностальгическое воспоминание о нем, но и не новый, демократичный советский салат, его время еще не пришло.

В сталинской кулинарии салата «оливье», естественно, тоже нет (что нам всякие французы, да еще и из царского режима!). В «Книге о вкусной и здоровой пище» 1939 года есть еще отголоски старой жизни (интересно, что в примерном ежедневном меню упоминается «оливье», но нигде нет рецепта этого блюда). Рецепт салата из дичи смутно напоминает блюдо французского повара Оливье, но в нем угадывается прообраз будущего «оливье»: ряб-

чики, вареный картофель, корнишоны, яйца, зеленый салат — заправить майонезом с уксусом и сахарной пудрой, украсить огурцами, яйцами, по желанию (!) раковыми шейками, кусками крабов, помидорами, кусочками пикулей (смесь мелких маринованных овощей). С некоторыми изменениями в составе (все попроще) есть похожий салат и в издании 1952 года, а вот украшение из раковых шеек и крабов в послевоенной книге уже отсутствует. Майонез же активно пропагандируется как сытная и полезная добавка к любому салату. Есть майонез и на знаменитых иллюстрациях к книге: баночка с этикеткой и ложечкой стоит на столе рядом с салатом, отдаленно напоминающим буржуйский «оливье».

Промышленное производство майонеза, сделавшее возможным появление классического советского салата «оливье», началось в том же 1936 году, как и производство другого важнейшего ингредиента салата — колбасы. Открыли производство на Шелепихе, есть такой уголок Москвы со смешным названием, когда-то пригород, а теперь самый центр. Позже тут вырос Московской жировой комбинат, главный производитель майонеза в СССР. А еще позже, когда мне был годик, мои родители сняли комнату в коммуналке на Шелепихе. И их соседка работала на МЖК. В обеденный перерыв все работники наливали себе по тарелке только что произведенного майонеза, крошили в него хлеб — «вкусный и бесплатный обед» был готов! Чем не старая крестьянская тюря на новый советский лад? К тому же майонез в то время был продуктом дефицитным. У соседки были специально сшитые широкие штаны, которые внутри заполнялись баночками с майонезом, и таким образом она выносила их за пределы комбината. Говорят, что ее семья ела всю пищу, политую этим соусом, излишки же, которые уже нельзя было съесть, она продавала друзьям и знакомым.

Сохранилась реклама конца 1930-х годов: улыбчивые щука и свинка с двух сторон нежно обнимают стеклянную двухсотграммовую баночку майонеза, с которым их, видимо, скоро съедят. И подпись: «Соус майонез. Прекрасная приправа ко всем холодным, мясным, рыбным и овощным блюдам. Банки принимаются магазинами обратно». Баночки эти были единственной майонезной упаковкой вплоть до конца XX века, когда стали появляться пластиковые пакеты и банки разного формата с закручивающимися крышками. «Книга о вкусной и здоровой пище» 1939 года советовала поливать майонезом абсолютно все, включая фруктовый салат, подчеркивая полезность и сытость этого нового продукта.

Изначальный рецепт промышленного майонеза, сохранившийся до середины 1950-х годов, звучит очень даже неплохо: растительное масло, свежие желтки, горчица, сахар, уксус, соль, специи — и никаких посторонних добавок. Конечно, такой майонез мог храниться недолго, но он и не залеживался, производили его только в двух столичных городах, в ограниченном количестве, так что дефицит майонеза ощущался долго. Позже срок хранения увеличивался, а качество портилось: натуральные продукты заменяли порошками, добавляли консерванты и новые ингредиенты.

С другой стороны, именно начало массового производства майонеза и колбасы, достигшее широкого размаха в послевоенные годы, сделало к началу 1960-х годов всеобщим любимцем этот советский шедевр — салат «оливье». Некоторые считают, что он вернулся к нам из заграницы, где рецепт хранился в эмигрантских семьях. Возможно, конечно, хотя такой путь и представляется слишком сложным. Скорее, появление новых продуктов, сочетание их со старыми, выросшее благосостояние трудящихся, а также рост числа широко отмечавшихся праздников стали причинами его появления.

В русской кулинарной традиции всегда любили все «крошить». Моя бабушка Ирина часто говорила: «Покроши-ка хлебушку у суп», «Покроши-ка лучку у картошку». Вспомним народные блюда из крошева, ту же тюрю из покрошенных хлеба и лука или окрошку. Так что стиль приготовления салата можно считать вполне традиционным, а вот какой остряк первый подвесил этому блюду имя французского кулинара, думаю, уже никогда не узнаем. В то время, хрущевской свободы и оттепели, все иностранное стало входить в моду, имена типа Эдик, Арнольд, Эрнст стали вдруг популярными, вот и совершенно по сути своей советский салат назвали иностранным именем. Да и царская история уже к этому моменту воспринималась без угрозы, а даже, наоборот, с некоторым романтическим флером, вот и вспомнили давно забытого повара с его творением. За границей же все салаты, включающие в состав картошку и соленые огурцы и обильно политые подобием майонеза, называют «Русским салатом».

Кулинарные книги 1970-х годов продолжали избегать одновременно старорежимного и иностранного названия «оливье», предпочитая нейтральные: «салат овощной с мясом» или «салат из птицы». Но в народе он был известен исключительно как «оливье», хотя предысторию названия никто и не знал и особенно не задумывался на эту тему.

Итак, в советское время салат «оливье» состоял из дефицитных продуктов: колбасы, зеленого горошка, майонеза, которые специально запасали к празднику. Неудивительно, что такой салат на столе уже сам по себе создавал атмосферу праздника, чего-то особенного. Остальное было приспособлено из доступных, своих, продуктов — картошка, лук, огурцы, яйца. Резали его в Тарусе всей семьей, даже меня маленькую подключали,

давали досточку, ножик и доверяли порезать что-нибудь простое, например яйцо. Я в детстве очень любила яйца, а тарусские всегда казались мне особенно вкусными, к тому же все съеденное украдкой почему-то доставляет детям больше удовольствия, чем чинно за столом. Словом, когда я отвечала за порезку яиц, их в салате оставалось немного.

Еще одно украшение праздничного тарусского стола — винегрет. Блюдо это, конечно, не было столь торжественным, состояло из самых обыкновенных, выращенных на огороде продуктов, но все-таки украшало своей яркостью праздничный стол. Как и салаты, винегреты «пришли» в Россию в XVIII веке из Франции. Они тоже давно утратили свой заграничный вид (сохранилось только название) и стали совершенно национальными. Слово «винегрет» происходит от французского «винный уксус» и первоначально предполагало заправку из уксуса, прованского (оливкового) масла и соли.

В поваренной книге конца XVIII века уточняется, что такое винегрет и приводится рецепт: «Так называется холодное кушанье, делаемое из остатков жареного всякого мяса. Взять остатков телятины, разных домашних и диких птиц жареных, обрезать ломтиками, укласть на блюде; гарнировать рублеными каперсами, оливками, обрезанными с косточек, огурцами и лимонами солеными, петрушкою травую, свеклою вареною и яблоками свежими. Все это облить соусом салатным, делаемым из уксусу, с прованским маслом и малою долею горчицы». В другой книге того же периода рецепт ближе к конечному результату хотя бы наличием в нем свеклы: «Венигрет (так в оригинале!) из разных рыб. Возми какойнибудь рыбы; вари ее с разными кореньями; потом застуди. После того вынь из рыб все кости; положи на блюдо; приправь каперсами, анчоусами, оливками, мелкими огурцами и свеклою;

облей соусом из уксусу, прованского масла и горчицы, и подавай на стол».

В Толковом словаре В.И. Даля, составленным им в середине XIX века, винегрет определяется как «французская окрошка, но без квасу, а с приправою уксуса, горчицы и пр., холодное, смесь всячины». Но уже в XIX веке встречаем рецепты винегретов и без всякого уксуса, а в XX от него и вовсе отказались. В книге Молоховец под этим названием подразумевается всякая смесь, часто мясная с добавлением фасоли, овощей, иногда свеклы.

В сталинской кулинарии середины XX века рецептов винегрета четыре, в том числе с фруктами (яблоками, грушами, мандаринами, апельсинами, звучит все не слишком привлекательно), или с консервированным мясом, или фаршированным перцем. Свеклу в них используют только как украшение сверху, в состав смеси она не входит. Распространение же винегрета в том классическом виде, в каком мы его знаем сейчас — смесь из овощей, с непременно свеклой в составе, соленых огурцов, лука, заправленная растительным маслом, появилась на советском столе в то же время, что и салат «оливье». Как и салат, он пришелся по душе советским гражданам, правда, не только как праздничное блюдо, но и повседневное, так как состоял из доступных и дешевых продуктов. Винегрет хорошо сочетается с другими традиционными продуктами, например с селедкой. В столовых, домах отдыха, санаториях закуска «винегрет с селедкой» стала очень популярна, считалась полезной. В больницах давали по воскресеньям, чтобы «побаловать» больных.

Эти новшества на русском столе — салаты и винегреты — отлично соответствовали традиционным вкусам, даже своей сытностью и жирностью, особенно «оливье». Но, напомним, что в то время его ели только по празд-

никам, так что больших изменений в балансе питания не происходило.

Думаю, полюбились они еще и потому, что приготовлением их занимались всей семьей, коллективно. В те годы — от послевоенных до заката советской системы в 1970-е — совместные семейные действия были в большом почете. Возможность собраться вместе и готовить сообща уже настраивала на праздничный лад.

Способствовало популярности винегрета и салата «оливье», видимо, и то, что они являлись неплохой закуской под водку, первый в силу своей определенной кислотности, а второй — жирности.

Пьянство всегда было большой бедой маленьких провинциальных городков, не была исключением и Таруса. Пили с радости и горя, в минуты кризисов и подъемов. Тарусское кладбище изобилует могилами 30–40-летних мужчин, массово умерших в 1990-е годы — период распространения «паленой» водки. Великая Отечественная война тоже подхлестнула пьянство в стране. Кто-то винит в этом «боевые 100 грамм», привившие молодым солдатам вкус к водке. Кто-то видит в этом признак «потерянного поколения», не нашедшего себя в мирной жизни. Кто-то ссылается на большое число раненых, искалеченных, контуженых в войне, заливавших горе горькой. Думаю, всего понемножку. Вид шатающегося человека, бредущего по пыльной тарусской улице, был обычной картиной. Кстати, в то время такие люди были добрее, пьяные драки были редкостью; случалось, что с трудом держащийся на ногах человек доставал из кармана мятую конфетку и торжественно вручал ее мне, маленькой кудрявой девочке, с любопытством глядевшей на него.

Должна отметить, что пьянство в Тарусе ограничивалось определенным кругом людей, местных пьяниц, как

правило, мужчин, к сожалению, чаще всего в расцвете лет (кто дожил до старости, чаще всего успокаивался). Их все знали, жалели, если видели пьяным в какой-нибудь трудной ситуации, старались помочь, а если не могли, сообщали об этом родным. А вот пьянства во время застолий не помню совсем. Женщины вообще пили мало, хотя бабушка моя до 96 лет выпивала в праздник пару рюмок водки и, порозовев обычно бледным лицом, затягивала песню. Мужчины если и выпивали больше, чем нужно, немедленно уводились и укладывались спать.

Из праздничных напитков главных было два — шампанское для женщин и водка для всех.

Буржуйский напиток шампанское сделали советским все в те же 1930-е годы. Производством шампанского в Крыму занимались еще в XIX веке, а в Советском Союзе этим вопросом озаботились в 1920-е годы. «Книга о вкусной и здоровой пище» приводит цитату из речи А. Микояна в 1936 году: «Товарищ Сталин сказал, что стахановцы сейчас зарабатывают много денег, много зарабатывают инженеры и другие трудящиеся. А если захотят купить шампанского, смогут ли они его достать? Шампанское — признак материального благополучия, признак зажиточности». Сказано — сделано. Было решено наладить производство «Советского шампанского» в крупных городах СССР, так как перевозить виноград оказалось дешевле, чем готовую продукцию. В 1937 году с конвейера сошла первая бутылка этого напитка.

Особой популярностью пользовалось сладкое и полусладкое шампанское, а вот «кислое» сухое брали мало (сталинская кулинария его даже не упоминает). Проблемы возникли с названием — известно, что термин «шампанское» применим исключительно к напиткам, производимым во Франции в провинции Шампань. Но тут помог русский язык: написанное кириллицей, это было уже как

бы другое слово, а на английском языке оно именовалось «Советское игристое» (Soviet Sparkling).

Водка она и есть водка. О ее истории написано много литературы, больше всего авторов волнует, когда она появилась в России и может ли наша страна претендовать на право первенства. Собственно говоря, вопрос сугубо коммерческий. Очевидно, что крепкие напитки в России известны давно, а термин «водка», употребляемый в старинных источниках, имеет мало отношения к современному напитку. Главное, что водка действительно является национальным напитком, о чем свидетельствует хотя бы сочетание ее с традиционными русскими блюдами. Попробуйте выпить водку с блюдами, например, прекрасной итальянской кухни, закусите ее спагетти с пармезаном или зеленым салатом с руколой. А вот с селедкой, или соленым огурцом, или студнем она идет отлично, и таких «или» очень много (полный список закусок к водке составил В. Похлебкин).

Уже в 2000-е, в эпоху алкогольного изобилия, зашла в маленький магазинчик в Тарусе. Ждала гостей, спросила, какая водка здесь считается лучшей (названий и этикеток было много, разобраться трудно, тем более что в Тарусе сейчас продается только калужская водка, кстати, хорошая). Продавщица улыбнулась и ответила: «Ну какая? Сэм, конечно!» Я не поняла, а потом дошло — самогон. Но самогон — это позднее «достижение» Тарусы, эпохи антиалкогольной компании, снижения качества, удорожания водки и т. д.

Десертов русская кухня практически не знает. Есть пироги, которые конечно же пекли в Тарусе к праздникам, больше всего любили с капустой, наверное, самые распространенные в советское время. Из сладких чаще всего с яблоками, в сезон. Да и кто будет есть пироги после обильного праздничного стола! А вот чай пили всегда —

чаепитие было обязательным ежедневным ритуалом. Гостям давали свежий, крепкий чай. Сами тарусяне пили очень жиденький чай по причине его дефицита, но тут важно было действие, а не крепость. Дядя Шура вываривал его в алюминиевой кружке, чтоб покрепче, это можно было бы назвать своего рода «чифирем», если бы не малое содержание заварки.

Чай трудно назвать просто любимым национальным напитком, настолько значительно его место в русской культуре. Это не просто горячее питье, пришедшее по вкусу; это целый мир, со своими сложившимися ритуалами, традициями, вызвавший развитие новых отдельных отраслей производства, создавший династии предпринимателей, подаривший русскому человеку покой и радость. Чаепитие — это и философия, и образ мысли, и важнейший социальный фактор.

Чай — напиток загадочный. Не странно ли, что он почти одновременно появляется в различных европейских странах в XVI веке, причем поступает в них из разных источников. Родина чая — Китай, согласно легенде, был там известен с 2737 года до н. э. Именно в это время полубогатый император Шен Нунг сообщил в своем медицинском трактате, что «чай лучше, чем вино, так как не отравляет организм человека и не заставляет его говорить глупые вещи, о которых он потом, протрезвев, жалеет». Труд этот, согласно исследованиям ученых, был составлен только в начале нашей эры, что ставит под сомнение столь глубокую древность чая, на которую он претендует. Однако достоверно известно, что он распространен на Востоке более двух тысяч лет.

В России о чае слышали в XVI веке, когда два казачьих атамана побывали в Китае и попробовали местный напиток. Впервые же чай в Россию привез боярин Василий Старков, доставивший его в 1630-х годах ко двору царя

Михаила Федоровича в качестве подарка от монгольского хана. Чай понравился, и начиная с этого времени он постепенно проникает в Россию. Известно, что врач Алексея Михайловича, англичанин Самуэль Коллинс, лечил чаем своего царственного пациента. Он же упоминает в своих записках и знакомого купца, торговавшего чаем в Москве. Однако в это время чай был достоянием самых узких кругов: царя и его приближенных.

В XVIII веке он распространяется уже более широко — чай пьют столичные дворяне, провинциальные помещики, богатые купцы, он постепенно проникает в широкие народные слои — сначала в городские, а потом и деревенские. К началу XIX века чай пьют уже повсеместно, а еще через сто лет без него нельзя и представить русский дом.

Еще один удивительный факт из истории чая. Его распространение шло практически одновременно с другим напитком — кофе, появившимся на европейской арене чуть раньше. К XIX веку фактически произошло новое деление Европы, теперь по потреблению горячих безалкогольных напитков, на чайные и кофейные страны. Существовала и некоторая зависимость: чаю отдавали предпочтение зерновые регионы, а кофе — виноградные. Так, главные потребители чая в Европе — Россия и Англия — предпочитали пиво и крепкие напитки из зерна. А самые страстные кофеманы — Италия, Испания и Франция — виноградное вино и его производные. Конечно, полностью совпадения здесь нет. Так, главный любитель пива в мире — Германия — в равной степени осталась равнодушной к обоим безалкогольным напиткам, видимо, все ее чувства без остатка были отданы пиву. Скандинавские же страны считают себя страстными почитателями кофе, однако то, что они пьют, вряд ли может называться этим словом.

Некоторые исследователи полагают, что антитеза кофе — чай сложилась под влиянием экономических и международных причин, то есть у кого с какими странами были хорошие отношения, у тех и закупали, то и пили. Однако факты говорят о том, что речь может идти только о вполне сознательном предпочтении, который определяется вкусом к конкретному напитку, и традициям, его сопровождающим.

Так, в России царь-преобразователь Петр I был большим любителем кофейного напитка, вкус к которому он приобрел во время своего заграничного путешествия. Наряду с бритьем бород, переменой старинной одежды, заменой летоисчисления и переносом столицы на новое место, пропаганда кофе стала важной частью европеизации России, ее обновления в сфере быта.

Долгое время именно кофе оставался главным придворным напитком, признаком хорошего тона. Гольштейнский камер-юнкер Берхгольц, находившийся при дворе Петра I в последние годы его царствования, вспоминал, что на торжественном приеме во дворце «разносили водку, шоколад и кофе, и всякий мог брать чего и сколько хотел». Примечательно и то, что в России кофе получил наибольшее распространение в Петербурге, где находился императорский двор и где еще при Петре I открыли первый в стране кофейный дом.

А я, проспавши до полудня,  
Курю табак и кофий пью, —

писал петербуржец Г.Р. Державин.

Одновременно в обществе шло сопротивление проникновению чая. Так и не признали его старообрядцы, считая бесовским зельем. Отец будущего революционера А.М. Бакунин, человек крайне консервативных взглядов,

сочинил в начале XIX века поэму, в которой были такие примечательные строчки:

А теплую водицу чай  
Назло нам выдумал Китай,  
И доведет нас до беды.  
Уж пьяный трезвому не пара,  
И лавки нет без самовара,  
И начал умничать народ.

Церковь также относилась первое время с подозрением к чужому напитку. Есть свидетельство, что осторожный Серафим Саровский поучал: «...винное питье и табак употреблять отнюдь никому не позволяя; даже, сколько возможно, удерживай и от чаю». Трудно было тогда предвидеть, сколько радостных минут и отдохновения принесет этот напиток, например деревенским священникам, чью жизнь в целом трудно было назвать сладкой. Через сто лет дьяк из повести Чехова «Дуэль» будет вспоминать на далеком Кавказе далекую Россию, дом, молодую жену и... чай: «Он умылся из ручья, прочел утренние молитвы, и захотелось ему чаю и горячих пышек со сметаной, которые каждое утро подают у тестя к столу».

И все-таки, несмотря на активное продвижение кофе и попытки внедрить его в русский обиход еще со времен Петра I, несмотря на сопротивление чаю отдельных консерваторов, он не только утвердился на русском столе, но и стал подлинно национальным напитком. Показательно, что чайной царицей России стала Москва — оплот традиционализма и даже национализма в России, особенно в вопросах питания.

Характерно, что чай и кофе не смешиваются. Предпочтение отдается только одному из них, но дело скорее в разной природе и характере этих напитков. Чай, в первую очередь, напиток женский, и распространен он в тех

странах, где женское начало является преобладающим. Чай — напиток семейный, его пьют и мужчины, и женщины, и дети. Кофе — напиток мужской, пришедший из арабского мира. Первоначально его и пили только мужчины, он прижился в тех странах, где принята внутренняя сегрегация по половому признаку, — достаточно даже сегодня зайти в итальянское кафе, в котором мужчины и женщины предпочитают общаться порознь, и даже дети на улице чаще всего играют раздельно.

Кроме этого, чай — напиток мирных обывателей, сам процесс заваривания и потребления его, часто с едой и сладостями, настраивает на довольство жизнью. Кофе же напиток интеллигентов и бунтарей. Есть свидетельства бунтарского влияния кофе и на русскую публику. Так, Ф. Ф. Вигель писал в своих воспоминаниях (его записки заканчивались в правление Николая I), что в современную ему эпоху «разогнанная толпа масонов рассеялась по клубам и кофейным домам, размножила число их и там, хотя не столь затейливо, предается прежним обычным забавам». Известно также, что кофе всегда был любимым напитком русской интеллигенции, неким вызовом патриархальному чаю.

Наконец, чай — напиток церемониальный. Процесс приготовления его, с одной стороны, простой и доступный каждому, а с другой — требующий совершения определенных действий непосредственно перед употреблением. Его можно пить много и не торопясь, следуя определенным устоявшимся ритуалам. Не случайно в большинстве стран, в которых пьется чай, сложились свои правила его потребления, самым ярким выражением которых является, бесспорно, японская чайная церемония. Соответственно, и народы, предпочитающие чай, — это те, которые склонны к традиционности, определенной консервативности, патриархальности нравов, любят устоявшиеся традиции и ритуалы.

Все это в полной мере относится к России. Но были и свои особенности. В данном случае, как ни парадоксально, чай стал также в центре антитезы «свое — чужое», «Россия — Запад», в которой родным был чай, а кофе западничеством. М. Е. Салтыков-Щедрин во многом автобиографичной «Пошехонской старине» передает следующий разговор за чаем:

«— Вот мы утром чай пьем, — начинает он “разговор”, — а немцы, те кофей пьют. И Петербург от них заразился, тоже кофей пьет.

Александра Гавриловна молчит.

— Что ж ты молчишь? Сама же другого разговора просила, а теперь молчишь! Я говорю: мы по утрам чай пьем, а немцы кофей. Чай-то, сказывают, в ихней стороне в аптеках продается, все равно как у нас шалфей. А все оттого, что мы не даем...

— Чего не даем?

— Чаю... Какая ты бестолковая! К нам чай прямо из Китая идет, а, кроме нас, китайцы никому не дают. Такой уж уговор: вы нам чай давайте, а мы вам ситцы, да миткали, да сукна... да всё гнилые!»

Так в понимании российского обывателя чай становился привилегией исключительно его страны, а все остальные «немцы» попадали в зависимость от русской доброты.

Вскоре после своего появления в России чай стал антитезой пьянству. Считалось, что тот, кто пьет чай, меньше потребляет водки. Автор, наверное, первой в Советском Союзе популярной книги о том, как пить чай, В. В. Похлебкин, считал, что именно чай, как противоположность алкоголю, сыграл решающую роль в Гражданской войне. После революции на территории Советской России в Красной армии изготовление и употребление алкогольных напитков, а особенно водки и самогона, были строжайше запрещены. Зато было много чая, реквизирован-

ного с чайных складов, принадлежащих ранее крупным купеческим фирмам. Запасы его были столь велики, что их хватило на несколько лет. Этим чаем снабжали солдат и рабочих, была даже создана специальная организация «Центрочай».

На территории же юга России и в Сибири, где действовала белая армия, таких складов не было, традиции чаепития были развиты слабо, зато было много зерна, из которого прекрасно гнали самогон, что не только не запрещалось, но даже и поощрялось белым правительством, которое время от времени реквизирировало его для снабжения армии. Чая же в армейском довольствии не было вообще. «Так, — пишет исследователь, — после Октябрьской революции чай и водка в период гражданской войны оказались даже как бы на разных политических полюсах». Понятно, что «пуританскому чайному аскетизму» красных было суждено победить пьяный разгул белой армии.

Несмотря на ироничную русскую поговорку «чай не водка, много не выпьешь», чай действительно нередко становился реальной альтернативой алкоголю. Он позволял вести долгие застольные беседы, которые продолжались дольше, чем за бутылкой водки, так как участники оставались бодрыми и трезвыми. Да и разговор получался толковее, интереснее. Как указывал упомянутый выше мифический китайский император, в отличие от вина, выпив чая, человек не говорит глупые вещи, о которых потом жалеет. Писатели-народники давали яркие зарисовки принятых в деревне мирских чаепитий, когда после шумной сходки вся деревня рассаживалась за чайным столом.

С XVII века чай в Россию, как и в другие европейские страны, поступал из Китая. Однако португальцы, англичане, голландцы и другие европейцы торговали на юге и вы-

возили его на судах через портовый город Кантон. Россия же торговала с севером, в основном в приграничных районах. Отсюда и разница в названии: на севере «чай», на юге «ти» или «тэ». При этом русский чай несколько веков считался лучше всех остальных, так как его везли караванами по суше (отсюда и название одного из сортов — караванный). Считалось, что длительные морские перевозки портили вкус чая, делали его влажным. В России же этой проблемы не было.

В остальном сложности были одинаковые. Весь путь и по суше у русских, и по морю у европейцев занимал больше года. Трудностей было много и у тех, и у других. Караваны и морские судна грабили, в пути случались и бури, и ураганы. К тому же китайцы вплоть до начала XX века признавали лишь натуральный обмен: европейцы везли серебро и золото, а русские — кожу, меха, мануфактуру. А вот разные налоги, сборы и прочее приходилось оплачивать уже своими деньгами. Естественно, чай был дорогой.

Во второй половине XVIII века в Сибири в приграничном районе на месте оживленной чайной торговли вырос поселок Кяхта. Русские чайные фирмы имели там свои представительства.

Ситуация стала меняться к концу XIX — началу XX века. Во-первых, была построена Транссибирская магистраль и доставка чая перестала быть делом долгим и экстремальным. Еще раньше произошла «чайная революция» в Англии: с середины XIX века она стала выращивать свой (т. е. индийский и цейлонский, на территории империи) чай и перестала зависеть от китайцев. Открытие Суэцкого канала в 1869 году резко сократило время доставки чая в Европу. Так что закупки английского чая для России в это время заметно увеличиваются. Правда, китайский чай сохранял свою позицию в России до вто-

рой половины XX века, когда отношения с Китаем заметно ухудшились.

Русский чай, поставляемый из Китая, считался чаем высокого качества. Отметим, что в России всегда был в ходу черный чай, хотя сами китайцы изначально пили исключительно зеленый. Считается, что черный чай был специально придуман ими для продажи европейцам, под их вкус. Зеленый чай вошел в моду в России совсем недавно, буквально в последнее десятилетие, и для большинства жителей считается баловством.

Огромный спрос на чай в России, а также его дороговизна не могли не привести к тому, что в стране появились подделки. Самым распространенным видом было просушивание уже спитого чайного листа и вторичная его продажа. В середине XIX века один из московских жителей, П. И. Богатырев, вспоминал о своем детстве, проведенном в районе Рогожской Заставы. Многие жители района были заняты тем, что «выдывали “китайский чай”». На всю Москву славились в то время «рогожские плантации». «Я хорошо помню, — писал Богатырев, — как “китайцы” сушили спитой чай на крышах сараев, погребов и прочих построек. Что с этим чаем делали потом, после сушки — это оставалось тайной. Спитой чай получали в трактирах, где его собирали в корзины, и довольно-таки грязные. Дело это было, очевидно, прибыльное, ибо около него кормилось немало народа». Тайны, конечно, никакой не было, чай недорого продавали в трактиры попроще, где публика была не слишком разборчива и привередлива.

С начала XIX века предпринимались попытки вырастить свой чай и в России, прежде всего в Крыму, затем в других южных регионах. Отдельные элитные сорта «русского» чая даже получали медали на международных выставках. Но в полном объеме осуществить про-

изводство своего чая удалось (ценой невероятных усилий и напряженного труда) только в советское время. В 1920–1930-е годы производство чая началось в Грузии и Азербайджане, в 1930-е годы в Краснодарском крае. Грузинский, азербайджанский и краснодарский чай широко использовались в советское время. И хотя качество их уступало китайскому и даже индийскому и цейлонскому, это был все-таки чай, к тому же дешевый.

Итак, историческое вторжение чая в культурные традиции некоторых стран, в том числе и Россию, было стремительным и ошеломляющим. Несмотря на трудности доставки, а следовательно, и дороговизну напитка, он стал обязательной составляющей рациона питания самых широких масс. При этом, конечно, в каждой стране были до этого свои горячие напитки. В России в городах пили горячий сбитень с добавлением меда и специй («Домострой» рекомендует гвоздику и мускатный орех), в деревнях заваривали высушенные листья, например иван-чая, смородины, вишни, мяты. Для прагматичной деревни, любившей все свое, местное, сделанное своими руками, пристрастие к покупному и дорогому чаю было вообще чудом.

К тому же, если разобраться, особо вкусным напиток не назовешь. Травяные чаи древности отличались ароматом, вкусом, воздействием на организм. Чай же определенно давал хороший цвет, все остальное более сомнительно. И все-таки ему удалось покорить сердце русского человека.

Русский писатель Н. А. Бестужев в своей повести «Шлиссельбургская крепость» прекрасно передал атмосферу чаепития и его значение в русском семейном быту: «Выдумка чая прекрасная вещь во всяком случае; в семействе чай сближает родных и дает отдых от домашних забот; в тех обществах, где этикет не изгнал еще из гостиных са-

моваров и не похитил у хозяйки права разливать чай, гости садятся теснее около чайного столика; нечто общее направляет умы к общей беседе; кажется, что кипящий самовар согревает сердца, располагает к веселости и откровенности. Старики оставляют подозрительный вид и делаются доверчивее к молодым; молодые становятся внимательнее к старикам. В дороге чай греет, в скуке за ним проводишь время. Одним словом, самовар заменяет в России камин, около которых во Франции и Англии собираются кружки».

И сегодня в современном шумном и суматошном мире чай играет роль объединителя семьи. Вечером, после работы и учебы, семья собирается дома. Все устали, у каждого есть домашние дела. Предложение: «А не попить ли нам чаю?» — собирает всех вместе на кухне. И дела откладываются, и спешка куда-то уходит, и появляется вдруг чувство единения. Неудивительно, что большая часть мемуаров наполнена воспоминаниями о семейных чаепитиях детства. Видимо, эти спокойные домашние посиделки оставались в памяти надолго\*<sup>1</sup>.

В XIX веке в городах становится традиционным чаепитие в общественных местах — трактирах, кофейнях, чайных домах. Это давало возможность горожанам попить чаю и пообщаться со знакомыми вне дома. Купцы за чашкой чаю устраивали деловые встречи, женщины могли посплетничать вдали от домашних хлопот, мужчинам такие чайные посиделки становились здоровой альтернативой дружеским попойкам. В литературе сохранилось много воспоминаний о трактирных чаепитиях, столь яркими и незабываемыми они были. В.Г.Белинский писал: «В Москве много трактиров, и они всегда

---

<sup>1</sup> Комментарии к словам, помеченным звездочкой, см. в конце текста на с. 553.

битком набиты преимущественно тем народом, который в них только пьет чай. Не нужно объяснять, о каком народе говорим мы: это народ, выпивающий в день по пятнадцати самоваров, народ, который не может жить без чаю, который пять раз пьет его дома и столько же раз в трактирах. И если бы вы посмотрели на этот народ, вы не удивились бы, что чай не расстроивает ему нерв, не мешает спать, не портит зубов...» (Петербург и Москва, 1845).

К сожалению, сегодня в стране не так много заведений, где можно просто посидеть и попить чаю. Международные компании открывают исключительно кофейни (многие, кстати, как и когда-то, ходят туда пить чай). Открывать специализированные чайные, видимо, не очень выгодно, так как чай — напиток недорогой. Пойти в ресторан и спросить чашку чая у нас не принято, да и посмотрят косо: пришел, так бери нормальную еду и плати нормальные деньги. Вместе с тем возрождение общественных чайных, где можно было бы попить чаю с вареньем, булками, пирогами и другими лакомствами, подобно тому, как это делают сейчас в Англии (где, кстати, они тоже исчезли в XX веке и возродились совсем недавно), представляется делом и экономически перспективным, и необходимым с точки зрения сохранения традиций.

Чай пьют в поездах. Считалось, что он успокаивает, снимает усталость. К тому же настраивает на дружеский разговор даже незнакомых людей, коими являются дорожные попутчики. В придорожных станциях чай был первым напитком, иногда заменял путешественнику и ужин. Вот рассказчик из пушкинского «Станционного смотрителя» едет по тракту, проливной дождь вымочил его до нитки. Он приезжает на станцию и — «первая забота была поскорее переодеться, вторая спросить себе чаю». Смотритель и его дочь Дуня поставили самовар, принес-

ли сливок, и «мы втроем начали беседовать, как будто век были знакомы». Чай обладает удивительным даром создавать атмосферу непринужденности, доверия, задушевности, которую так ценят в России.

Дорожная функция чая сохранилась и тогда, когда станционные зрители ушли в далекое прошлое. Железная дорога — важнейшее средство передвижения в такой огромной стране, как Россия, — переняла эстафету. В поездах всегда, даже в трудные времена, подавали крепкий и вкусный чай. Это было незыблемое правило, которое только в последние годы, с внедрением одноразовых пакетиков, стало нарушаться. Злые языки говорили, что для поддержания марки использовались не совсем честные средства, например, добавлялась сода, усиливавшая цвет. Как бы там ни было, горячий крепкий чай с лимоном в подстаканнике был визитной карточкой отечественных железных дорог.

Герой очень старого комедийного фильма «Первая перчатка» переживает глубокую душевную драму. Он садится в поезд. Мелькают пейзажи за окном, поезд несется в далекие края, а проводник вагона, где страдает герой, время от времени говорит остальным пассажирам: «...и чаю не пьет!», потом: «Второй день чаю не пьет!», далее: «Третьи сутки чаю не пьет!» И всем становится ясно, что случилась настоящая беда.

Чай ценили за его умиротворяющее свойство. Русская поговорка говорит — «Выпей чайку, позабудешь тоску». Об этом же и лирическое стихотворение замечательного поэта А. Блока, который вместе с тем мало ассоциируется с народным стилем. Эстет, образованнейший человек из профессорской семьи, почитатель загадочной «прекрасной дамы» — и вдруг неожиданные для него строки, идущие из глубины души. (Папа очень любил это стихотворение! И очень любил чай...)

Глухая тоска без причины  
И дум неотвязный угар  
Давай-ка наколем лучины —  
Раздуем себе самовар!  
За верность старинному чину,  
За то, чтобы жить не спеша!  
Авось, и распарит кручину  
Хлебнувшая чаю душа!

С другой стороны, чай бодрит. Поэтому его нередко пьют во время работы, для поддержания сил, для повышения работоспособности. Чай, который пьют на работе, давно стал притчей во языцех. Его пьют по многу раз в день и подолгу. И не только потому, что хотят взбодриться. Здесь мы опять сталкиваемся с социальной функцией чая: пока его пьешь, можно пообсуждать вопросы, к работе не относящиеся. Коллеги, собравшиеся за чашкой чая, расслабляются и освобождаются от рабочего напряжения. Они делятся домашними новостями, обсуждают происшедшие события, сплетничают о знакомых. Это сближает и создает тот самый коллектив, который так важен для успешной совместной деятельности. К сожалению, порой такие чаепития становятся для сотрудников важнее самой работы, которая выполняется неохотно и воспринимается как скучный перерыв между приятными чаепитиями.

Заваривают чай у нас особым способом. В Англии, например, чай заваривают так, чтобы можно было налить в чашку, не разбавляя водой. В России же обязательно отдельно заваривается крепкий чай в небольшом чайнике, затем в чашку наливается заварка, каждому по вкусу, кому-то покрепче, кому-то послабее, а потом доливается вода. Принято наливать до краев. В среднеазиатских культурах чаю наливают чуть больше половины, так как пьют его из пиалы без ручек и держать ее полную невозможно.

Знакомая мать-узбечка ругала свою обрусевшую дочь, привыкшую наливать полные чашки: «Ты что, стирать собралась?» Для русского же полная чашка, как полная чаша, — символ изобилия и гостеприимства.

Чай в России исторически всегда пили сладким. В него обязательно добавляли сахар, причем считалось, что чем больше, тем вкуснее. Появление чая в стране вызвало к жизни и сахарное производство. До середины XIX века сахар был дорогим, преимущественно привозным удовольствием. Но открытие сразу нескольких заводов русскими предпринимателями разрешило эту проблему и сделало сахар общедоступным. Долгое время сахар не употребляли в пост, он считался продуктом скоромным, так как при его очистке использовались продукты животного происхождения. Однако внедрение новых технологий привело к тому, что сахар стал постным и радовал душу во время долгих постов, когда большинство сладостей находились под запретом.

Кстати, представление о том, что чай обязательно должен быть сладким, живо и сегодня. Во многих кафе и столовых, особенно вне столичных городов, вам подадут чай уже с сахаром, причем положат его много. В домах отдыха также нередко чай в чайнике уже сладкий.

Даже в годы тотального дефицита конца 1980-х — начала 1990-х в общепите старались найти выход, чтобы не лишать людей радости чаепития. Сахар почему-то достать было трудно, а вот конфеты и другие сладости попадались. Помню, как однажды, студентами, мы приехали в город Иваново и зашли в кафе выпить чаю. Вопрос продавщицы удивил и даже шокировал нас: «Вам чай со школьницей или без?» Молодые хулиганы, конечно, закричали: «Со школьницей, со школьницей!» А ведь речь шла о конфете «Школьница», которая, ввиду отсутствия сахара, должна была добавить сладости чаю.

В России сложилась уникальная традиция — пить чай вприкуску. В этом случае сахар подавался отдельно. От него откусывался маленький кусочек, или отбивался ножом, и запивался чаем. Высшим мастерством считалось держать кусок сахара во рту и пропускать через него чай. Надо отметить, что сахар в то время был гораздо плотнее и тверже того, к которому мы привыкли сегодня. Именно с появлением современного, легкорастворимого, сахара привычка пить вприкуску стала уходить в прошлое.

Существует представление, особенно широко распространенное на Западе, что чай по-русски — это чай с лимоном, так же как по-английски — всегда с молоком. Это не совсем верно. В России также чай часто пили с молоком или — в богатых семьях — со сливками. Это и не удивительно, учитывая сельскохозяйственный характер страны и обилие молока. В деревнях это называлось «забелить чай». Считалось, что молоко хорошо смягчает вкус чая и одновременно насыщает его. В крестьянской среде утренний чай с молоком и хлебом часто составлял весь завтрак. Конечно, в скоромные дни чай пили без молока. Лимон же был в большей степени городской добавкой. У крестьян вкуса к нему особого не было, и в трате денег для добавления его к чаю смысла не видели.

Сегодня чай с молоком в городах пьют редко. Лимон же получил большее распространение, чем раньше. Однако основная масса населения пьет чай с сахаром, ничего больше не добавляя.

Что является непременной составляющей русского чаепития, так это сопровождающая его еда. В России редко пьют «пустой» чай. Не случайно в русском языке было распространено выражение «кушать чай» или «откушать чаю». Как уже упоминалось, крестьяне пили чай всегда с хлебом, часто с белым, считалось, что он лучше подходит к чаю. В этом случае такой чай заменял один прием

пищи. В том случае, когда чай пили для удовольствия и общения, выбор сопровождающих его вкусов был самым разнообразным.

Появление чая в России вызвало к жизни множество новых блюд русской кухни. Отсутствие ярко выраженного вкуса у напитка делало его идеальной добавкой к еде, причем как сладкой, так и не сладкой. Самой популярной добавкой к чаю стали разные хлебобулочные изделия. Здесь, видимо, объединяются глубокая любовь русского народа к хлебу и слабость к чаепитию. Подавались не только пирожки, которые сохранили свою популярность, но и разные крендели, бублики, баранки, пряники, сладкие булочки. В стране стремительно открываются многочисленные булочные и кондитерские, сначала в Москве, потом и в других городах. Осваивает новые специальности и мелкий бизнес — разносчики на базарах и ярмарках теперь бойко торгуют различной выпечкой. Крестьяне везут все это в деревню в качестве гостинцев.

Одним их величайших чайных «открытий» было варенье. Чай с вареньем стали неразлучны. И здесь русские хозяйки превзошли себя. Описание запасов, хранившихся в кладовой купеческого дома, дает некоторое представление о разнообразии выбора и полете фантазии. Из купеческого быта середины XIX века: «Одного варенья было нескончаемое разнообразие: тут была виктория (клубника), крупные ягоды которой, каждая в одиночку, точно прилепленная на ровном расстоянии друг от друга к стенкам банки. А рядом в розовом соку весело плавала клубника; конечно, тут же стояла лесная земляника, по размерам ягод которой видно было, что перед варкой ее булавкой по ягодке отбирали из больших корзин, в которых крестьянки их в обилии приносили. Отдельно стояли вишни-шпанки с вынутыми косточками, владимирские с косточками, варенья из яблок без ананасов, затем яблоки с ананасами,

наконец, ананасы без яблок! В числе менее банальных назову варенье из рябины и лимона».

И сегодня хозяйки, может быть и уступая в количестве, не уступят в разнообразии и фантазии. Тут и самые классические — клубничное, малиновое и вишневое, и экзотические — из тыквы, арбузных корок или лепестков роз. Домашнее варенье в России по-прежнему еще не редкость, хотя в магазинах выбор тоже сильно вырос. Свое считается и вкуснее, и полезнее (малиновое варенье с чаем и по сей день остаются главным лекарственным средством от простуды!). Сам процесс варки объединяет семью: сначала ягоды надо перебрать, потом сварить, дети ждут пенек, особого сезонного лакомства.

Забавное свидетельство сохранилось со времен войны 1812 года. Голландский генерал, служивший во французской армии, вспоминал свое пребывание в Смоленске: «Я ел на ужин варенье, которое было превосходно; судя по огромным запасам, которые мы находили везде, в особенности в Москве, надо полагать, что русские помещики истребляют варенье в огромном количестве». Иностранцы и сейчас не устают удивляться обилию и разнообразию русского варенья, манере есть его просто из розетки и запивать чаем. И не могут понять, зачем тратить много сил и времени на домашнее варенье, когда можно все купить готовым в магазине. Впрочем, это до тех пор, пока они, подобно генералу, не попробуют настоящее домашнее русское варенье.

С чаем подают не только сладкое. В советское время появилась новая классическая пара — чай с бутербродом, для многих это стало обычным завтраком перед работой. Бутерброд, как правило, делается с колбасой или сыром с маслом и непременно запивается сладким чаем.

Говоря о чайных изобретениях, нельзя обойти молчанием такую важную принадлежность, как самовар. Его «предков»

ищут на Востоке и в Азии, находят аналогии в европейских устройствах для кипячения воды. Но в своем совершенном, законченном и идеальном виде самовар является изобретением русского духа, вдохновленного чайной страстью. Он совершенен с точки зрения кипячения воды: экономичен (нужно немного щепок или, еще лучше, шишек), быстро закипает, долго хранит тепло.

Наконец, самовар просто красив. Его круглые «пузатые» формы создают атмосферу уюта; с ним чайный стол, уставленный вареньем, плюшками, сливками, приобретает завершенность. Из него удобно наливать кипяток: по традиции это всегда делала женщина, хозяйка дома или старшая дочь. Сегодня, когда в повседневной жизни все пользуются чайником, во многих семьях разливать чай считается обязанностью мужчины. Чайник тяжелый, опасный — он может выскользнуть из рук, а в нем кипяток. С самоваром же все просто — без всяких усилий повернул ручку крана и полилась горячая вода.

Традиционно считалось, что именно на самоваре идеально заваривается чай: заварной чайник заливался кипятком и ставился на верхушку самовара. Таким образом он как бы затыкал трубу и останавливал процесс нагревания, а с другой стороны, оказывался в тепле, которое распаривало чай. В «Евгении Онегине» семейная идиллия Лариных рисуется с помощью самовара (упоминается, кстати, и способ заварки):

Смеркалось. На столе, блистая,  
Шипел вечерний самовар,  
Китайский чайник нагревая,  
Под ним клубился легкий пар...

Самовары начали выпускать со второй половины XVIII века. Несомненным лидером здесь была и остается Тула, хотя в последнее время заявили о своем праве пер-

венства «Уральские заводы». Но именно тульский самовар стал символом русского чаепития. Традиция не прекращалась, самовар стал постоянным спутником русского домашнего очага. Замечательный, хотя и забытый, советский поэт Николай Тряпкин, «открытый» нашей семье моим папой, писал:

Сколько выпито горячих самоваров,  
На лужайках, по харчевням и в гостях!

И сейчас настоящие дачники пьют чай только из самовара, наслаждаясь непередаваемым запахом шишек, и утверждают, что его даже и сравнить нельзя с тем, что пьют из чайника.

Традиции чаепития сильны и сегодня в России. Они уцелели, несмотря на все трудности: резкое ухудшение качества чая с конца 1970-х, почти полное его исчезновение в 1990-х, наводнение страны фальшивым чаем. Повсеместно в мире распространился чайный пакетик, который создает только видимость чая, что бы ни говорили его производители.

Одновременно с этим шло массированное «наступление» со стороны извечного «соперника» чая — кофе, а также разного рода новых безалкогольных напитков, заполнивших российский рынок. Начали уходить в историю знаменитые русские самовары. Нанесен был удар и по чайным сладостям: дошло до того, что рекламная бабушка угощает внуков жалким покупным тортиком, а они радуются так, как будто приехали из голодного края.

И все-таки традиция жива. Пыхтят на дачах самовары, радуя детей, ставятся на стол красивые чашки, разливается крепкий напиток и начинается беседа. Сегодня качество продаваемого в России чая заметно улучшилось, больше стал выбор, появились элитные сорта. Уже в некоторых

московских заведениях вам предложат целое чайное меню и сервируют красивый чайный стол (к сожалению, пока такие заведения нельзя назвать общедоступными). А главное, вечером на кухне семья, как и прежде, собирается вместе на чашку чая.

\* \* \*

Вернемся в Тарусу. Королем тарусских сладостей было, несомненно, земляничное варенье; после сытного пира его ели из розеток ложкой. Помню, как однажды меня удивил один знакомый англичанин, сказав, что русские удивительным способом едят варенье — из маленьких блюдец и безо всего. Я тогда впервые задумалась о том, что это и правда очень русское явление. Англия — страна джемов и мармеладов, но никто не будет есть их ложками, только на тосте; во Франции — с белым батоном, в Италии — со слоеной булкой. В чистом виде варенье с чаем едят только в России. Делали еще малиновое варенье (берегли на случай болезни и просто так не давали), клубничное, крыжовниковое, яблочный джем. Но это все можно было попробовать и в Москве, а вот свежепротертая земляника и земляничное варенье — исключительно тарусские деликатесы.

Известно, что одно из немногих русских блюд, попавших в знаменитую «Кулинарную книгу» великого француза Александра Дюма (в России побывал в 1858–1859 гг.), это варенье. Правда, сами рецепты весьма своеобразны: варенье из роз, тыквы, редьки, орехов и спаржи (позаимствовал он их у астраханских армян) — что, видимо, являлось очередным свидетельством странности этих странных русских! Не могу удержаться, чтобы не привести «рецепт» кваса и ботвиньи из американского путеводителя тех же лет, что и кулинарные записи Дюма: «Квас — взять

фунт соли, два фунта ячменя, полтора фунта меда; все это смешать, нагреть, остудить и пить. Ботвинья — не только состоит из сырых трав, ягод, рубленых огурцов, черного хлеба, осколков льда и холодной рыбы, но к тому же все эти ингредиенты плавают в холодном квасе». Ну и вкусы у этих русских!

За большой праздничный стол садились по случаю серьезных событий: юбилей, свадьба, Новый год, потом, увы, в основном — поминки. Торжественно праздновала Таруса 7 ноября. Днем все шли на демонстрацию, проходившую на центральной площади рядом с памятником Ленину. Осенние листья Тарусы. Рядом — спокойная и светлая Ока. Ни разу не помню дождя в этот день, хотя должен был быть когда-нибудь (или в детстве дождь не помеха счастью?). Женщины в белых кофточках под плащами, мужчины в костюмах, дети с бантами, даже мне завязывали в непослушные волосы огромный белый бант — неизменный символ времени, указывающий на то, что ребенок нарядился к празднику. Играл духовой оркестр, настроение было приподнятое. Особый восторг вызывали у меня гигантские бумажные цветы, которые нам раздавали перед демонстрацией, и мы их торжественно носили, маршируя по площади. Как же я мечтала о таком цветке! Но их потом неизменно забирали, видимо, уносили до следующего празднования. После этого довольные, в праздничном настроении шли домой, здороваясь и общаясь со знакомыми, которых тогда была — вся Таруса. Неизменное: «Ой, как Анечка выросла!» — даже не вызывало обычного раздражения. Спроси меня тогда, что празднуем, вряд ли объяснила бы, но чувство радости и важности происходящего было всеобъемлющим. А дома неизменный стол, со всеми атрибутами праздника.

Простые выходные и события меньшего масштаба, как например, приезд дорогих гостей из Москвы, отме-

чались выпечкой, в Тарусе в основном блинами. Никаких тайных семейных секретов приготовления теста не было. Блин был очень тонким, очень круглым, изрядно намавленным (праздник все-таки!) и довольно пресным, идеально сочетался с любой добавкой. Блинов всегда было много — огромная гора на тарелке. При этом прибывшим горожанам обязательно подкидывался блин прямо со сковородки, «горяченький!». К блинам давали сметану, мед, сахарный песок (тоже самостоятельное лакомство в то время), но мы, гости, угощались протертой земляникой. Положишь ее на блин, свернешь трубочкой, главное, чтобы с другого конца не потек земляничный сок, смешанный с маслом. И чем больше ешь, тем сильнее радуются хозяева, а огорчаются, когда отваливаешься со словами: «Не могу больше!»

А запах от них такой, что еще не войдя в квартиру, поднимаясь по лестнице, уже понимаешь — тебя ждут, готовятся.

Приехала я тут как-то в Тарусу, была суббота, весна. Тетка моя живет теперь в «Черемушках» на Кургане, в пятиэтажке. Старый центр города сохраняет свое очарование, и порядок в нем поддерживают — все-таки люди из столицы приезжают, а то и иностранцы. А вот современный микрорайон — нынешнее царство тарусян, часто еще и «новых», недавно переехавших. Вокруг — грязь непролазная, на дорогах обнажились все ухабы, около дома из-под снега вылез мусор, накопившийся за зиму. Вошла в обшарпанный подъезд, владение бездомных кошек, которых тут трогательно привечают, выставляя им то блюдечко с молочком, то обрезки колбасы. И вдруг в нос мне ударил запах... нет-нет, совсем не того, что напрашивается в связи с кошками, а свежей выпечки — душистой, дрожжевой, сладкой. И так стало радостно, что Таруса еще печет пироги по выходным, что кому-то не лень возиться

с ними, чтобы порадовать своих родных (куда проще купить торт в соседней лавке). И грязь как-то стала незаметна, а весеннее солнышко стало еще ярче.

В Тарусе есть еще один распространенный обычай — отмечать праздники на природе, в моем детстве он был более скромным, сейчас приобрел большой размах. Интересно, что в России этот вид досуга получил широкое распространение довольно давно. Считается, что традицию гуляний на майские праздники в Москве в Сокольниках ввел Петр I, заимствовавший ее в Европе. В то время и до середины XIX века это был шумный, богатый и веселый праздник для дворянства. А вот позже он становится народным, массовым, всеобщим, заполняет и другие зеленые островки вокруг Москвы — Марьину Рощу, Девичье поле, распространяется и в Петербурге, и в других крупных городах.

Связано это с резким ростом городского населения, которое стекалось в активно развивавшиеся после отмены крепостного права города, чтобы работать на выростающих, как грибы после дождя, фабриках, заводах и других промышленных предприятиях. Вчерашние крестьяне, разорвавшие связь с деревней, но тосковавшие по родной природе, стремились хоть как-то прикоснуться к свежему воздуху, зеленой траве, молодой зелени деревни. В мае месяце, в хорошую солнечную погоду большими семьями, с друзьями и соседями выезжали за город, ели, пили, веселились, наслаждались природой.

По воспоминаниям старых москвичей, в этот день в Сокольниках группы гуляющих располагались в роще прямо на траве, расставляли бутылки с напитками, раскладывали закуску и пели песни под гармонику — «вся роща была наполнена звуками гармоник, песен, выкриками разносчиков, завыванием чайниц». Не слишком сильно это отличается от того, как развлекаются современные

москвичи. Только уезжать приходится дальше. Не так давно на майские праздники поехала в Подмосковье и была поражена размахом «народных гуляний» на природе. Под каждым кустом, на каждой поляне сидели толпы отдыхающих, а к берегу Москвы-реки вообще невозможно было подойти, там, видимо, места занимали еще с утра. Дымились шашлычницы, раздавались веселые голоса, а кое-где и песни. Сильна у горожан тяга к первой зелени, к проснувшейся после зимы земле, сладкому весеннему воздуху.

Интересно, что в Тарусе большого размаха такого рода гулянья приобрели после того, как был построен новый, первый в Тарусе микрорайон из многоэтажек. Его жители, живущие в квартирах, сразу ощутили недостаток в общении с природой. В результате прекрасные березовые рощи вокруг Кургана стали площадкой для массовых пикников со всеми вытекающими последствиями.

В 1980-е годы мы с папой ходили на так называемую Цветочную поляну (это название, как и многое другое в нашей жизни, придумал папа). Семей — папа, мама, брат, сестра и я, а позже и мой муж и сын — шли пешком, по тропинке. Склон, на склоне дубы, внизу речка. И удивительное разноцветье — все цвета, размеры, формы были представлены на этом склоне, в разный сезон — разные. Сражались на ветках-шпагах, зимой катались со склона, смеялись, валяли дурака. Мы разводили костер, жарили сардельки, хлеб, пекли картошку, заедали все это луком и черным хлебом. Вкусно было — необычайно. А еще очень весело и светло. Красота вокруг, птицы, цветы — Таруса!

Снабжение Тарусы всегда оставляло желать лучшего. Это один из тех городов, что теряется, как только лишается самостоятельности, хотя бы продовольственной. Из века в век Таруса кормила себя сама, славилась зна-

менитыми рынками еще до революции, а потом долгое время занималась самообеспечением. Но к концу 1970-х ситуация изменилась. Первыми исчезли свиньи, потом куры, сократились наделы земли, во всяком случае ближайшие к городу и доступные всем. Город попал в зависимость от поставок, а они были скудные и нерегулярные, дефицит на дефиците. Были магазины, куда время от времени «выкидывали» продукты, за которыми сразу выстраивались очереди. На отшибе был «московский» магазин, ничем сильно не отличавшийся от остальных, но якобы с поставками из столицы. Рядом с автостанцией был небольшой рыночек, где продавали уцелевшие тарусские дары: зелень, картошку, огурцы, грибы в сезон, мед. За многими вещами — колбасой, сосисками, мясом, сливочным маслом (хотя было отличное свое, тарусское, но московское считалось лучше) — ездили в Серпухов и Москву.

Однажды в конце 1990-х годов мы поехали за грибами, забрались довольно далеко, километров за 30 от Тарусы. Прекрасной старой привычки брать с собой еду у нас уже не было, а мы все очень проголодались. Грибы «шли», возвращаться не хотелось, заехали в ближайшую к лесу деревушку, увидели магазин. На пороге стояла продавщица и шурилась на солнце. Мы подошли и сделали попытку войти в магазин. Продавщица не сдвинулась. Мы: «Хотим что-нибудь купить поесть». Она: «Так ничего же нет, кроме хлеба». Мы: «Ну, давайте хлеб». Она: «Так его не завезли!» На этом общение закончилось.

Сейчас в Тарусе есть все. Кроме денег, конечно. Магазины, ларьки, даже круглосуточные супермаркеты. Старушки считают копейки, решая, хватит ли им на хлеб и яйца. Москвичи радуются свежим «деревенским» продуктам. Местные тетеньки прицениваются, чтобы не попасть впросак и обязательно покупают что-то не то, не так

или что-то лишнее. Такова особенность национально-го характера: подозрительность и осторожность наряду с удивительной доверчивостью.

Я люблю ходить по тарусским магазинам, обстановка там добросердечная. Здесь тебе всегда прошепчут: «Эту колбасу не берите», «Это печенье лежит уже очень давно». Однажды я пыталась купить рис в пачке, чистый, цивилизованный. А мне везде предлагали грязный и развесной, который надо два часа отмывать. Наконец, увидела пачку на витрине и с трудом выбила ее — продавщица до последнего убеждала, что он дорогой и брать его нет никакого смысла, пустая трата денег.

По субботам теперь на Кургане раскидывается рынок. Как и везде, это прежде всего массовая распродажа товаров Китайской Народной Республики. Встречаются, правда, и дубовые бочки местного изготовления, и бесформенные носки, связанные бабками, и веники для бани. С продуктами та же история. Все овощи-фрукты кавказские (а может, голландские, кто их разберет), что и по всей стране. Но продают их бойкие местные бабенки, которым помогают вялые восточные юноши. Недоверчивые тарусянки мнут помидоры и вопрошают: «Откуда?» Застенчивый юноша мнетя и вопросительно смотрит на торговку. «Как откуда? — не задумываясь отвечает она. — Наши, тарусские». И так про все, включая бананы. Интересно, что тарусянки, удовлетворенные, все покупают. Да и выбора-то нету.

С соседних ферм привозят хорошее мясо. Москвичи скупают мякоть на шашлыки, местные жители торгуются за каждую кость — ты поди заработай сейчас деньги в Тарусе! Почему-то вообще отсутствует птица — куры, утки, гуси,— которыми всегда славилась Таруса. Зато продают, примостившись в неудобных местах на ящиках и самодельных столиках, местные овощи, соленья, молоко, зе-

лень. И очень вкусные кстати. Хрустящие соленые огурцы — просто объединение!

Правда, бывают и конфузы. Сама слышала чудный диалог. Стоит бабка, перед ней кучка яиц. Мимо проходит дед: «Привет, Петровна! Чегой-то ты? У тебя ведь кур нет?» Бабка сдавленным голосом: «А шел бы ты, пьяница старый, тебя забыла спросить!»

И все-таки рынок — спасение Тарусы. Не случайно весь город в субботу ползет, идет и едет к заветному месту. Семьями, с похмельными мужьями (утро субботы!) для переноски тяжести, с детьми, которые клянчат китайские игрушки; больше всего деловитых женщин, приценивающихся, торгующихся, недоверчивых и таких трогательно наивных.

Живет Таруса!

## *Кулинарная*

**П**риводимые мною рецепты не являются некими семейными реликвиями. Более того, к моей тарусской семье они имеют мало отношения. Скажем так, они навеяны традициями русской кухни, носителем которой была для меня семья моего отца. Так, например, великой «супницей» была моя московская бабушка. Но она не готовила щей, борщей и прочих классических русских супов. Ее навыки, советы и подходы я перенесла на супы, которые ела в Тарусе.

Приготовление пищи — процесс творческий. Я абсолютно убеждена, что разного рода нормы и меры в этом вопросе только портят результат. Когда я готовлю какое-нибудь блюдо, всегда меняю соотношение ингредиентов, добавляю то новое, что есть под рукой, а чего нет, легко можно и не класть. Зато каждый раз получается как бы новое блюдо.

Вспомните, как часто вы записывали рецепт понравившегося блюда, в точности следовали инструкции, выверяли указанные в нем нормы, а в результате получалось жалкое подобие того, что вам хотелось приготовить. Механический процесс воспроизведения рецептов никогда

не даст желанных результатов. Кстати, впервые железные правила готовки ввела в кулинарию, до этого времени называвшуюся искусством, знаменитая Елена Молоховец. С немецкой педантичностью (и отец, и муж ее были русскими немцами) и категоричностью она указывала точные нормы продуктов, необходимых для приготовления тех или иных блюд.

Более ранние кулинарные книги были похожи больше на художественные произведения. Вот рецепт такого традиционного русского блюда, как щи, из поваренной книги 1794 года: «Возьми капусты, говядины, ветчины, горсть овсяной крупы, луку, налей все то водою и вари до тех пор, чтобы нарочито упрело; потом, разболтавши в особливой чашке немного муки с коровьим маслом, на той же пшенной жиже опусти во шти и после подбели сметаною. При подавании же на стол насыпь перцу и положи мелко искрошенного репчатого луку и сухарей». А вот он же уже из другой книги, 1816 года: «Капусту кислую стирать ложкою, sprыснув солью и мукою; смочив постным маслом, прибавить крошеного луку, развести горячею водою и варить. Когда поспеют, заправить соком миндальным или маковым. Есть щи постные, варятся из свежей капусты или травы, надобно траву или капусту, изрубив, поджарить в постном масле, sprыснуть мукою и солью, прибавить к тому же луку; поужарив, развести в горшечке горячею водою и варить; когда поспеют, приправить соком миндальным или маковым, или конопляным». Все на глазок, без указания времени приготовления и норм.

Книга Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» вышла в 1861 году и вскоре стала, как сейчас бы сказали, бестселлером. Она выдержала при жизни автора 29 изданий, была такой популярной, что ее неоднократно

поддельвали, вызывая возмущение автора, безуспешно борющейся за свое честное имя (а как можно было оставить авторов, печатавшихся под именами Мороховец, Мороховцов, Малковец и т. д., формально тут не к чему было придаться). Указания автора молодым хозяйкам предельно точны и категоричны, выдаются исключительно в форме приказа. В советское время, упоминая о книге Молоховец, часто цитировали расхожую фразу, взятую якобы из нее: «Если к вам внезапно нагрянули гости, пошлите девку в погреб, пусть снимет со стены окорок, возьмет дюжину яиц, фунт масла и т. д.». Она воплощала советское представление о старой жизни. Забавно, но такой фразы в книге Молоховец нет и быть не может — в ней нет места случайностям и неожиданностям.

Характерно начало книги Молоховец: «Кухня есть также в своем роде наука...» Не искусство и творчество, а именно наука, причем точная. Вот как выглядит в изложении Молоховец все тот же рецепт таких простых и обычных для русского человека щей: «Выдать (имеется в виду — кухарке. — *А.П.*):

2 фунта говядины.  
1½ фунта ветчины.  
3–4 сушеные грибка.  
10–25 зерен англ. перца.  
2–3 шт. лаврового листа.  
2 ст. кислой капусты, т. е. 1 фунт.  
1½ ложки масла.  
(5 зерен простого перца).  
(2 луковицы).  
1 ложку муки.  
1 или 1½ стакана сметаны».

Почти медицинская точность, как при составлении аптекарских рецептов. А вот как выглядит процесс приготовления: «Сварить бульон из 3 фунтов говядины или

2 фунтов говядины и 1½ фунта ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить. 2 стакана кислой капусты поджарить до мягкости с 1½ ложками масла, с 1 мелко изрубленной луковицей и толченым простым перцем, положить потом в бульон, варить; когда мясо и капуста будут совершенно готовы, подавать с уварившейся нарезанной ветчиной или мясом». Молодой хозяйке ни о чем не надо думать, просто следовать указаниям.

Эту научную точность и категоричность изложения подхватили и советские кулинарные книги. Более того, с течением времени нормы продуктов приобрели несколько загадочный вид. В «Кулинарии» 1955 года на все те же щи из квашеной капусты полагается: «Капуста квашеная 125, морковь 20, петрушка 5, лук 25, мука 5, томат-пюре 25, маргарин столовый 10, сметана 10, лавровый лист, перец, зелень». Внимательное прочтение предисловия раскрывает значение загадочных цифр, речь идет о «количестве продуктов в граммах в чистом весе (нетто) на одну порцию... готовых изделий». Что в целом не слишком проясняет ситуацию.

С каким бы уважением я ни относилась к творчеству В. В. Похлебкина, об общении с которым расскажу позже, его стремление ввести обязательные нормы в кулинарные рецепты свидетельствует о том, что он был больше теоретик, чем практик. Каждая хозяйка всю жизнь на кухне творит свою собственную и неповторимую «Книгу о вкусной и здоровой пище».

Другое дело, что чужой опыт, советы, рецепты помогают начинающим хозяйкам, а опытным позволяют расширять возможности ведения домашнего хозяйства. Сейчас с помощью Интернета можно найти рецепт на любой случай жизни. Я нахожу то, что мне нужно, внимательно изучаю, но делаю всегда по-своему, под свой вкус.

У всех свои вкусы и предпочтения. В моих рецептах практически нет свинины, так как по состоянию здоровья последние годы не могу есть ничего жирного. По той же причине стараюсь жарить как можно меньше. Из зелени не очень люблю сельдерей, считаю его запах резким. Зато обожаю кинзу (кориандр), которую многие не любят. Не использую любимую отечественными рецептами томатную пасту, не добавляю в блюда уксус (в моих рецептах он заменен на сок лимона). Плохо «дружу» с творожными изделиями. Очень люблю готовить супы.

Вместе с тем мои рецепты — это не художественные произведения и не гурманские шедевры. Это простые блюда для повседневного стола. Более того, я старалась готовить так, чтобы это не занимало много времени, чтобы было вкусно и «на скорую руку». Они рассчитаны на работающих женщин, которые хотят потратить мало времени, но приготовить вкусные и разнообразные блюда для своей семьи и друзей.

Готовить я полюбила, когда вышла замуж. Есть некая магия в создании своей семьи, своего дома. Сколько родителей (мои не исключение) с тайной обидой вопрошали своих дочерей: «Почему ты ничего не готовила, когда жила с нами? А теперь, ишь расстаралась» (смысл — для чужого мужика). И ничего с этим не сделаешь: большинство женщин начинает готовить для своего мужа, потом и детей, из необходимости, которая часто перерастает в увлечение этим процессом, вызывает желание порадовать своих близких вкусеньким, поразить их своими талантами. Может, это потому, что родителям нет смысла демонстрировать свои умения и способности? Они и так нас любят...

Постепенно готовка стала моим хобби. Кто-то для успокоения нервов и поднятия настроения вяжет, кто-то вышивает или собирает марки, сейчас очень многие увле-

каются огородничеством и садоводством. Я же «снямала стрессы» приготовлением разных блюд. Что, конечно, вызывало некоторые проблемы, так как, в отличие от вязаных носков и вышитых салфеточек, произведения кулинарного искусства надо быстро поедать.

Приводимые в этой книге рецепты — результат многих слагаемых. Это, в первую очередь, семейный опыт и традиции. И личные эксперименты на кухне. И итог многолетних путешествий по России и миру. И профессиональные знания: много лет занимаюсь историей кулинарии. Еще в студенческие годы в Библиотеке имени В. И. Ленина заказывала старинные кулинарные книги, чтобы развлекаться в перерывах между серьезными исследованиями (заканчивалось все чтением вслух и коллективными походами в отвратительный буфет Ленинки тех лет).

Начать хочу с некоторых общих советов. Первый я уже упомянула: не бойтесь экспериментировать и не старайтесь придерживаться каких-то норм. Хотя и помните о простой сочетаемости продуктов: курица хорошо сочетается с рисом, селедка с картошкой, сыр с макаронами и т. д. При этом, конечно, курицу отлично можно есть с картошкой, а вот селедку с макаронами не рекомендуется. Сочетания вроде последнего сегодня называются «высокой кухней» и предназначены они для чисто теоретического получения удовольствия (в одном из дорогущих гурманских ресторанов столкнулись с блюдом «Улитки со вспененной гусиной печенкой», что стало неким собирательным образом такого рода блюд). Добавляйте продукт, пробуйте, что получилось, подбирайте по своему вкусу.

Помню, однажды поспорили моя тетя Седа (по материнской линии) и моя свекровь относительно варки куриного бульона. Поспорили со страстностью независимых, энергичных женщин, одна из которых была пер-

воклассной хозяйкой, а вторая — специалистом по правильному питанию. Принципиальный вопрос заключался в том, что кладут во время варки куриного бульона — лук или морковь. Обе выражали уверенность в возможности только одного варианта. Ко мне обратились как к независимому судье. И были страшно разочарованы, когда я сказала, что кладу и то и другое. Обе посчитали это попыткой компромисса и нежеланием ссориться. Но это правда. А иногда я добавляю корень петрушки или сельдерея, часто красный болгарский перец для аромата, иногда разноцветную смесь четырех перцев — все зависит от того, что есть у меня в холодильнике и какое у меня настроение.

Второй совет: готовка не терпит суеты. Нельзя одновременно делать десять дел и получить хорошее блюдо. Что-то обязательно подгорит, что-то переварится. Так, когда я варю супы, мое коронное блюдо, я обязательно заранее готовлю все ингредиенты (чищу, мою), чтобы потом не суетиться. Как это ни странно звучит, но еда любит, когда о ней думают. «А что, если добавить еще и соленый огурчик» или: «Нет, петрушка сюда не подойдет». Если же вы думаете о работе или о проблемах в личной жизни, хорошее блюдо не получится.

Третий совет: не забывайте об эстетике. Это, впрочем, не из традиций русской кухни, а скорее из следующей главы, но просто нуждается в напоминании. Сочетание цветов в блюде должно радовать глаз, добавьте куда-то красный перчик, а куда-то зеленый лук. У меня был один знакомый, который, глядя на бесформенную размазную на своей тарелке, всегда детально выяснял состав такого «блюда», а потом произносил коронную фразу: «Ну что ж, ни одного вредного ингредиента», после чего начинал есть. Так вот, если блюдо выглядит красиво, о составе никто и не вспомнит.

Посуда, даже повседневная, тоже должна быть красивой. В русской культуре принято хорошую посуду держать для гостей, а самим есть из старых тарелок, купленных еще в стародавние времена всеобщего дефицита. Хорошо еще, что народная примета многих вынуждает выбрасывать треснувшую посуду и с отколотыми кусочками, хотя и такую нередко встретишь на повседневном столе. Еще бы, ее не жалко! Для кого? Для себя, любимых? Впрочем, моя тарусская родня всегда ела именно из таких тарелок.

Исторически в России отношение к хорошей посуде было неоднозначным. Ее ценили, однако в народе не придавали ей большого значения. Конечно, дворянство, образованные люди, имевшие привычку к светской жизни и художественный вкус, обращали большое внимание на то, как сервирован стол. Но даже купечество, не говоря уже о крестьянстве, не слишком заботилось о внешнем антураже. Простота пищи подразумевала и простоту обстановки. Более того, хорошие вещи всегда «берегли». Поэтому хорошая посуда могла стоять в шкафу, а ела семья из отбитых тарелок.

Другое дело — праздники. Здесь на стол ставилось самое лучшее, нарядное, красивое. И себя надо было порадовать и гостей уважить. Существовал некий контраст: в праздник все должно быть самым лучшим, а в будни — простым, на то они и будни.

Об этом свойстве русского купечества писала происходившая из известной купеческой семьи жена поэта К. Бальмонта, Е. А. Андреева-Бальмонт: «У них даже в парадных случаях прекрасные чашки Попова и Гарднера ставились на стол вперемежку с дешевыми чашками, разными по форме и размеру, со стаканами в мельхиоровых подстаканниках, с чашками с надписями: “Дарю на память”, “В день Ангела”, “Пей на здоровье”. Чайник от

другого сервиза, сливочники то стеклянные, то фаянсовые. Молоко часто подавали прямо в глиняном горшке, из которого круглыми деревянными ложками наливали его в чашки. Варенье подавалось в больших сосудах, похожих на суповые миски. Сахарницы то серебряные, то фарфоровые, иногда с отбитой ручкой, — без щипцов, сахар клал пальцами в чашки тот, кто разливал чай».

Другое дело ее собственная семья — автор мемуаров очень гордилась ее особенностью, непохожестью на других, строгим порядком и педантичной чистотой, царившей в ее купеческом доме. Чайный стол ее детства был самым совершенством: «Медный самовар на медном подносе сиял как золотой в конце стола. Перед каждым прибором лежала салфетка, на ней десертная тарелка, серебряная вилка и нож около. Чайник, чашки, сахарница, тарелки одного сервиза. Варенье разных сортов в двух-трех хрустальных вазах, для него хрустальные блюдечки; конфеты, печенье, пирожное на хрустальных тарелках, если в сервизе не было фарфоровых того же рисунка. Все это блестело на белой накрахмаленной скатерти».

### *Обычай из картофеля*

#### **Картофельное пюре по-тарусски**

Отвариваем до мягкости картошку, желательнее немазинную, а купленную на рынке или у бабок, торгующих по деревням вдоль дорог. Еще лучше — выращенную своими руками. Добавляем в нее большой кусок сливочного масла, молоко хорошей жирности, сырое яйцо. Все это долго толчем деревянной толкушкой старого образца до образования единой массы. Кусочков картошки, даже мелких, быть не должно. Прогреваем и подаем. Современные толкушки с дырками не позволяют достигнуть «пуши-

стости», как это называли в Тарусе. Любые технические средства — блендеры, комбайны, миксеры — настоящей-му пюре противопоказаны, так как измельчают слишком сильно до другой малосъедобной консистенции.

### **Картофель отварной как самостоятельное блюдо**

Отварить картофель (качество — смотри выше, для плохого магазинного этот рецепт не годится, он рассчитан на домашний) до рассыпчатости. Положить на тарелку, размять вилкой, посыпать мелко порезанным репчатым луком (можно красным, очень вкусно) и укропом. Полить все это подсолнечным маслом, по вкусу поперчить. Очень вкусно добавить к этому блюду кусочек селедки, ломтик сала или соленый огурчик. Правда, в этом случае сама по себе напрашивается и рюмка водки.

### **Картошка, запеченная в духовке**

*1-й способ:* картошку очистить, порезать кружочками, выложить в форму с низкими краями, посолить, поперчить, посыпать сверху тертым сыром, положить несколько кусочков сливочного масла, запекать при температуре 170 градусов до готовности. Можно добавить майонез или сметану, посыпать зеленью.

*2-й способ:* клубни картофеля помыть и прямо в кожуре обернуть фольгой. Положить в разогретую до 200 градусов духовку и запекать до готовности. Идеально получается картофель, запеченный в углях во время жарки шашлыка. Фольгу снять, картофель разрезать на половинки, положить сверху начинку. Варианты начинки (фантазия здесь неограниченна, в дело может пойти все, что есть в холодильнике): 1. Масло сливочное с укропом. 2. Кусочек селедки, масло растительное, репчатый лук, укроп. 3. Отлично подходит любой творожный сыр с наполнителем

типа «Альметте» или «Бонжур». 4. Масло сливочное, лосось соленый, можно немного красной икры. 5. Грибы, обжаренные с луком на растительном масле, можно тертый сыр. 6. Красная фасоль, отваренная, размятая, с репчатым луком, обжаренным в растительном масле, можно тертый сыр. 7. Растительное масло, зеленый лук, можно добавить порубленных соленых грибов или соленых огурцов. 8. Сливочное масло, тертый сыр, можно чеснок. 9. Сливочное масло, порубленное яйцо, сыр. Любители майонеза могут смело добавлять его к любому наполнителю.

## *Обжарка из свежих грибов*

### **1. Грибная жареха**

Почистить грибы, удалить червивые части (в детстве тарусяне уверяли меня, что это и не настоящие червяки вовсе, а так, трава, но я все равно брезговала), у маслят снять пленку со шляпок, у подберезовиков и подосиновиков соскрести черный налет с ножки, тщательно помыть. Порезать мелко и отварить в подсоленной воде 10–15 минут (кроме белых, их отваривать не надо). В сковороде на подсолнечном масле (некоторые употребляют оливковое, которое считается более здоровым, но, по моему мнению, с грибами в данном блюде оно сочетается хуже, впрочем, это дело вкуса) обжариваем репчатый лук до мягкости. Добавляем отварные и предварительно откинутые на дуршлаг грибы, жарим на сильном огне, чтобы выпарилась влага, все время помешиваем, чтобы не пригорели. Отдельно жарим порезанный мелкими прямоугольниками картофель до готовности. Соединяем две сковородки вместе, солим, перчим, даем еще немного прожариться вместе. Посыпаем зеленым луком, можно укропом.

## 2. Грибы, запеченные в духовке

Обжаренные указанным способом грибы выкладываем в форму, заливаем прокипевшим соусом. Соус может быть любым, из того, что есть: 1. Сливки, сметана, молоко, немного муки для загустевания, соль — это жирный вариант. 2. Молоко, мука, сметана, соль — более диетический. Иногда вмешиваю туда же творожный сыр с наполнителем, он придает пикантность. 3. Молоко, яйца, можно муку, соль — этот соус заранее проваривать не надо, заливается холодным. Посыпаем все это сверху тертым сыром (по желанию). Запекаем в духовке при 170 градусах, пока не зарумянится.

Это блюдо можно приготовить таким же способом из смеси обжаренных грибов и отварного картофеля. Или подать вареный картофель в качестве гарнира.

Более простой способ приготовления грибов в сметане: обжарить лук, добавить отварные грибы и обжарить до полного выпаривания жидкости и появления золотистой корочки, добавить горсть муки, соль, перец по вкусу, перемешать, добавить упаковку сметаны, дать прокипеть и выключить. Посыпать зеленью. Гарнир — картофель, гречка, любая крупа, макароны.

## 3. Грибы с кашами

Обжаренные на подсолнечном масле грибы с луком добавляем в готовую гречневую кашу, даем настояться на очень медленном огне. В тарелке это блюдо можно посыпать рубленным вареным яйцом и укропом. Можно его приготовить и с любой другой крупой (уже без добавления яйца), все крупы должны быть предварительно сварены:

- перловкой — больше масла и дольше упревать, можно уже готовую смесь поставить на час в духовку;
- пшенкой — хорошо для такой каши грибы и лук обжарить на сале, получается очень вкусно, хотя и «вредно».

- томить все вместе обязательно, чтобы пропиталось вкусами;
- рисом, в этом случае можно обжарить еще морковь и чеснок, посыпать кинзой;
  - овсяной крупой, только, конечно, недробленной, не геркулесом;
  - пшеницей (или появившимся сейчас в магазинах булгуром, дробленной и термически обработанной пшеницей), эта каша вкуснее, если грибы и лук жарятся на сливочном масле;
  - кускусом — грибы и лук лучше жарить на оливковом масле и посыпать кинзой или базиликом.

#### 4.

Очень вкусна **яичница** или **омлет со свежими грибами**. Отваренные грибы в небольшом количестве обжарить в сливочном масле, залить яйцом, посыпать зеленым луком. Или залить взбитой яичной смесью — молоко, яйцо, соль, можно немного муки, можно немного сметаны, можно добавить сыра. Омлет жарить на сковородке или запекать в духовке.

#### 5. Грибной соус для спагетти

Обжарить в оливковом масле дольку чеснока, добавить отварные грибы, когда будут готовы, посыпать смесью перцев. Во время приготовления можно добавить порезанные помидоры, хотя мне больше нравится без них. Выложить на отваренные спагетти. (Варить все виды макаронных изделий по времени, указанному на пачке, если же оно не указано, для этого блюда не употреблять.) Посыпать зеленью петрушки и тертым твердым сыром, вполне пойдут российские, литовские или белорусские варианты сыра «Пармезан».

## Блюда из сушеных грибов

### 1. Сушка грибов

Отобрать чистые, молодые и крепкие грибы, очистить от грязи, срезать налипшую землю, ни в коем случае не мыть, в крайнем случае протереть влажной салфеткой шляпку. У подосиновиков и подберезовиков счищать с ножки темную шкурку. Король сушки — белый гриб, блюда из него в сушеном виде даже вкуснее, чем в свежем и соленом. Хороши также подосиновики и подберезовики. Сушат опята и даже лисички, хотя они как раз вкуснее соленые или свежие. Ножки разрезаем вдоль, если очень толстые, то вдоль на три части. Шляпки маленькие оставляем целиком, побольше разрезаем на дольки, но не очень тонкие. Совсем маленькие грибы можно сушить целиком. Я иногда сушу грибы в духовке, хотя идеальным местом для сушки считаю сушильные шкафы, которые ставят на турбазах, особенно в Финляндии, для просушки спортивных и лыжных костюмов. Духовку нагреваю до 70 градусов, грибы выкладываю на противень, предварительно застеленный бумажной салфеткой. Они должны лежать плотно, но не касаться друг друга. Слегка приоткрываю дверцу духовки или включаю циркуляцию воздуха, если такая функция есть в духовке, и оставляю на несколько часов. Надо только их все время проверять, чтобы не пересохла. Сушеные грибы не должны ломаться, но и влаги в них не должно остаться совсем. Очень вкусный из сушеных грибов суп, но об этом чуть позже.

### 2. Грибная икра

Ее можно делать из свежих и даже соленых грибов (предварительно их вымочив и отжав), но из сушеных — вкуснее. Сушеные грибы замочить в воде, можно на ночь. Тонкие грибы можно и не замачивать, особенно те,

которые сушились в духовке, а не на воздухе. Отварить в подсоленной воде до мягкости. Воду, в которой варились грибы, слить, но не выливать, ее можно использовать с любым супом, добавить к тушеному мясу, сделать луковый соус к любому блюду (обжарить в масле репчатый лук, добавить муки, залить грибным бульоном, можно добавить при желании сметану). Лук мелко порезать и обжарить в растительном масле, грибы прокрутить через мясорубку и добавить к обжаренному луку. Вкусно получается, если не прокручивать грибы, а очень мелко порубить, но это занимает гораздо больше времени и усилий, т. к. масса должна быть однородной. Постоянно помешивать эту смесь, пока не выпарится жидкость. Добавить соль, перец. Охладить. Это базовый вариант. При желании можно сбрызнуть все это лимонным соком, вкус будет пикантнее. Можно приготовить что-то вроде паштета: обжарить в растительном масле репчатый лук и морковь до мягкости и добавить отваренные сушеные грибы, пропустить все вместе через мясорубку или измельчить в блендере, сложить в кастрюлю, посолить, поперчить, помешивая проварить эту единообразную смесь. Получается нежнее, чем икра. Если же все это обжаривать на сливочном масле, а потом охладить, то получится грибное масло для намазки на хлеб.

На праздничный стол грибную икру можно подать в корзиночках из слоеного теста, положить горкой и украсить зернышком граната. Если нет корзиночек, то очень вкусно и нарядно получается это блюдо с яйцами: отварить яйца, охладить, разрезать пополам, достать желток и смешать его с грибной икрой, при желании можно добавить немного майонеза. Этой массой наполнить половинки белков, сильно с горочкой, выложить на блюдо, на каждую половинку положить листик петрушки или укропа, зернышко граната или маленький кусочек красного перца.

### 3. Сушеные грибы с кашами

С сушеными получается вкуснее, чем со свежими. Грибы замачиваем, отвариваем, мелко нарезаем. В подсолнечном масле обжариваем мелко порезанный репчатый лук, добавляем туда грибы, жарим на сильном огне, постоянно помешивая. Солим, можно поперчить. Эту смесь добавляем в готовую гречневую кашу, обязательно даем потомиться на медленном огне или в духовке. Вкусно с порубленным вареным яйцом. Все остальное, как в рецепте со свежими грибами; отлично получается с перловкой, рисом, недробленной овсяной крупой, пшеном, пшеницей — цельной или дробленным булгуром, кускусом, а также макаронами.

Эту смесь можно добавлять практически в любые блюда. Особенно, если они тушатся. Например, в горшочках — порезанные кубиками картофель и морковь, мяско мелкими кусками, лавровый лист, грибная смесь, можно по желанию в конце готовки залить сметаной и посыпать укропом. Поставить все это в духовку на час, полтора, готовится само, только надо минут через 30 проверить, есть ли жидкость, если нет — долить кипяченую воду. Вместо мяса можно положить курицу (мелкие кусочки). Можно приготовить таким образом просто овощи, в этом случае хорошо добавить еще и репу, немного корня или стебля сельдерея.

### *Засолка грибов*

Никогда не думала, что соль бывает разной. Соль она и есть соль, что может быть проще? В Тарусе соль была серая и грубого помола, москвичи относились к ней свысока, тарусяне слегка стеснялись. В Москве использовали мелкую белую, считая ее единственно правильной. Впервые на раздумья на соляную тему меня натолкнул

муж, сообщивший, что его дедушка солил капусту только грубой серой солью, утверждая, что с мелкой ничего не получится. С тех пор в нашем доме появилась крупная соль, которую держали специально для засолки капусты в честь дедушки Игоря. Но со временем я стала замечать, что, когда кидаешь обычную мелкую соль в кипящую воду, вода вздыбливается фонтанчиком. Согласно моим скромным представлениям о химии, этого быть не должно. И уж точно этого не было раньше.

Проведенные мною небольшие изыскания убедили меня в том, что обыкновенная мелкая белая соль, так называемая «Экстра», та, которая распространена повсеместно, не только подвергается химической обработке в процессе добычи, но и пополняется незаметными добавками, конечно, очень полезными с точки зрения производителей, но почему-то никогда не указываемыми на упаковках. Кстати, в Европе информация на упаковках обыкновенной соли более подробная, хотя часто тоже туманная. Самая главная добавка — йодсодержащие соли и их стабилизаторы (у нас просто указывают в названии — йодированная поваренная соль). В СССР ее стали добавлять еще в 1930-е годы, в США и того раньше в целях профилактики эндемического зоба, широко распространенного в начале XX века заболевания. Упоминаются также карбонаты, соли железа, иногда фториды, для профилактики кариеса (это шведское и немецкое достижение), а также почти всегда особые пищевые добавки, предотвращающие слеживание соли, делающие ее сыпучей. Словом, есть от чего зафонтанировать обычной воде. Думаю, не все еще удалось выяснить, информация на этот счет очень скупа.

Соль грубого помола, так называемая «каменная», представляется более натуральной, тем более что теперь ее производят не только серую, но и очищенную, белую (хотя неплохо бы выяснить, чем ее очищают). Мы исполь-

зую теперь только эту соль. Во всяком случае при готовке советую пользоваться крупной, так как во время тепловой обработки соль с добавками может вступать в ненужное взаимодействие с готовящимися продуктами.

Сравнительно недавним открытием стала для меня соль гурманская. Я впервые узнала, что соль бывает даже вкусной. Все вышеуказанные виды, и экстра, и крупная, относятся к так называемой каменной соли, добываемой в подземных шахтах. Она была образована на месте высохших морей и соленых озер. А вот морскую соль получают путем выпаривания, естественного или искусственного. Среди этого вида соли попадаются исключительные виды. Например, знаменитая французская соль из местечка Геранд (Guérande) в Бретани. Называется она красиво — Fleur de sel — цветок соли, собирается вручную традиционным способом и отличается особым деликатным вкусом. Такую соль производят и в других местах, например в Португалии, но эта — особая. Есть продукты, связанные с определенным местом, — чай лучше всего везти из Англии, оливковое масло из Италии (хотя греки с этим не соглашаются, может, и справедливо), а вот вкусную соль из Франции. Конечно, в суп ее не кладут, она довольно дорогая, а вот посыпать ею овощные или травяные салаты, свежезапеченную рыбу, натуральным куском пожаренное мясо очень даже вкусно.

Итак, рецепт моей засолки простой — исходящий из общей занятости и желания иметь зимой соленые грибы. Очень люблю грибы, засоленные холодным способом, так делает один мой коллега по университету, но у самой этот способ получается не таким вкусным, а сил и времени уходит много. Предпочитаю проверенный, хотя в нем тоже возможны варианты.

Подосиновики, подберезовики, белые — вместе, а ли-сички — отдельно, солю следующим способом. Пере-

бираю и чищу грибы, тщательно мою. Мытье грибов — очень важно, нет ничего неприятнее хруста земли на зубах или еловых иголок во рту во время еды. Режу на куски, не очень мелкие, стараюсь сохранить целиком небольшие шляпки и даже маленькие грибочки, они смотрятся красиво. Хотя надо помнить, что совсем крупные куски просаливаются плохо и получаются невкусными. Отвариваю все это в подсоленной воде 15 минут. Отдельно готовлю рассол. Соль всегда беру крупную, каменную; мелкой йодированной солью с добавками никогда хорошо не посолишь. Вода для засолки должна быть хорошей (особенно это касается крупных городов), желательно ключевой. Если нет такой возможности, то можно взять бутилированную, но проверенную: часто в пластмассовых бутылках вода не лучше, чем в кране. В воду добавляю соль (по вкусу, все время пробую, она должна быть раза в два солонее, чем, например, суп), лавровый лист, душистый перец, люблю добавить разноцветные перцы, сейчас их много продается: черный, красный, белый, зеленый, но обязательно горошком. В этот кипящий рассол опускаю уже отваренные и откинутые на дуршлаг грибы, даю немного прокипеть и раскладываю в горячем виде по банкам. Банки предварительно тщательно мою, окатываю кипятком. Моя свекровь стерилизовала их в духовке — укладывала и держала при температуре 120 градусов, можно и традиционно прокипятить. В банку кладу зонтик и порезанные кусочки стебля укропа, зубчики чеснока, тоже иногда режу. Банку заливаю доверху, затем плотно закрываю крышкой, переворачиваю. Утром охлажденные банки ставлю в холодильник. Грибы всегда держу в холодильнике. Через месяц-полтора они готовы.

Варианты: добавляю для кислинки лимонную кислоту в рассол, в этом случае из специй хорошо положить

гвоздичку. Иногда кладу в рассол ягоды — бруснику, режу клюкву, главное — не переложить.

При засолке опять в рассол обязательно добавляю лимонную кислоту — и побольше. А вот специй кладу гораздо меньше, чеснок можно вообще не класть, цветной перец тоже. Немного душистого и черного перца, немного укропа.

Перед подачей на стол в грибы можно кольцами порезать репчатый лук и полить подсолнечным маслом. С моей точки зрения, оливковое сюда не подходит совсем, так что тем, кто не любит подсолнечное или считает его вредным, советую совсем не поливать маслом.

Если вдруг по какой-то причине открытая банка грибов оказывается недосоленной, поступаю следующим образом. Режу грибы на куски, солю, посыпаю репчатым луком, взбрызгиваю лимонным соком, даю немного постоять, потом поливаю подсолнечным маслом. Или готовлю грибную икру — смотри выше. Если вдруг пересолены (хотя у меня такого почти не бывает, я скорее недосаливаю), можно добавлять их в рассольники и солянки.

Особняком стоит засолка таких грибов, как рыжики. И мой брат Андрей, и муж моей двоюродной сестры Гали, Витя, настаивают на самом простом способе. Конечно, когда их много, то солят впрок, так называемым «холодным» способом: пересыпают солью и специями, ставят под груз, а затем снимают груз, раскладывают по банкам и хранят в холодильнике. Но молодые, свежие, мелкие грибы откладывают и едят сразу: очень тщательно чистят (не моют!), посыпают крупной солью. Свидетельствую: вкус очень натуральный, свежий, естественный, с горчинкой. Отлично идут под водку. Ими не отравишься, проверено на себе и близких. Но... нравятся не всем, многие все равно побаиваются того, что они сырые и никак не обработанные. Вопрос вкуса.

## Засолка огурцов

Огурцы должны быть небольшими, крепкими, без повреждений. Мы, например, в сезон засолки каждый год стараемся доехать до какой-нибудь области, окрестной с Московской, и купить там в деревне у бабок (а чаще у хозяйственных дородных теток среднего возраста). Заодно осуществляем культурно-экскурсионную программу. Отличные огурцы выращивают по всей Руси великой. Традиционными огуречными центрами исторически считались Муром, Клин, Нежин (нежинские — любимые огурцы Екатерины II). Мы с мужем были в свое время потрясены суздальскими огурцами. Сейчас в Суздале в июле празднуют День огурца. Истобенск (Кировская область) объявил себя огуречной столицей, в городах Луховицы (Московская область), Шклов (Белоруссия), Нежин (Украина) поставили огурцам памятники. Мы чаще всего покупаем огурцы в Калужской области, совмещая это мероприятие с поездкой в Тарусу. Главное, чтобы они были вкусными и свежими. Лучшим временем для засолки считается период с середины июля до середины августа, но мы всегда «опаздываем» и делаем это в начале сентября. Тоже неплохо получается.

Итак, берем огурцы, тщательно моем. Готовим травы и специи: обязательны, с моей точки зрения, зрелый укроп соцветиями, листья хрена (можно и кусочек корня) и чеснок, можно добавить вишневые, черносмородиновые, дубовые листья. Плюс лавровый лист, душистый перец, черный перец, разноцветные перцы горошком, можно для пикантности гвоздику, хотя я, например, не люблю. В большую посуду (я использую эмалированную, муж как-то купил деревянную бочку, получилось вроде вкуснее, но возни в городских условиях с ней больше, бочка потом рассохлась и развалилась) на дно выкладываю слой трав и специй, потом огурцы, потом слой и так доверху.

Сверху опять слой трав и специй. Заливаю рассолом: в холодной воде растворяю крупную каменную соль, пробую, должно быть раза в два солонее, чем для еды. Соль потом часто добавляю в процессе брожения и при приготовлении окончательной заливки, огурцы вообще соль «съедают», так что изначально угадать трудно. Сверху кладу тарелку, ставлю в теплое место дня на 3–4. Время зависит от интенсивности брожений. Уже на следующий день на поверхности появляются пузырьки, но их не должно быть очень много, как не должно быть и вспененности. Пробую жидкость каждый день. Если надо, добавляю соли — досыпаю сверху. Обычно дня через 3–4 готовы, получают вкусные малосольные огурчики. Сливаю рассол, кипячу его, добавляю соль, если есть необходимость. Огурцы с чесноком, травами и специями раскладываю по большим банкам, сверху укроп, хрен и листья. Если не делаю герметичными и храню в холодильнике, то заливаю охлажденным рассолом (его в этом случае делаю более соленым), закрываю крышку. Если банки простерилизованы, заливаю горячим рассолом, переворачиваю, утром готовы, можно держать без холодильника. Начинать есть можно через месяц-полтора. Огуречный рассол очень хорошо добавлять в рассольники, солянки, щи.

## Холодцы и заливное

### 1. Холодец классический

Холодец я делаю из разных видов мяса, получается очень вкусно. Мясо для холодца покупаю на рынке. Беру говяжью голяшку и свиные ножки. Соотношение: на половину голяшки одна ножка, если голяшка целиком — две ножки. Иногда добавляю кусок говяжьей мякоти. Заливаю все холодной водой так, чтобы мясо было покрыто пол-

ностью, довожу до кипения, снимаю накипь, уменьшаю огонь до минимума, но так, чтобы слабое кипение все-таки оставалось. Варю холодец не меньше 7–8 часов, время от времени, по мере выкипания, добавляю горячую кипяченую воду. За час до окончания варки добавляю соль по вкусу, лавровый лист, душистый и черный перец, лук-ковицу, морковь, иногда под настроение для вкуса стебель сельдерея и кусок болгарского перца, в самом конце укроп и/или петрушку. (Но все это придает холодцу некую «супность», поэтому чаще ограничиваюсь луком и морковью.) Слегка остужаю, вынимаю мясо, мелко режу его в большую миску. Обязательно тщательно разбираю ножки, в них есть желеобразное вещество, которое придает вкус и позволяет холодцу хорошо застыть. Ни в коем случае не кладу шкурку, даже хорошо разварившуюся, она имеет неприятный запах; внимательно выбираю косточки, их много мелких, убираю жир, пленки и жилы. В миске перемешиваю мясную мякоть говядины и то, что сняла со свиных ножек. Все должно быть мягким! Раскладываю эту смесь по стеклянным судкам, заливаю процеженным бульоном, накрываю крышками, ставлю в холодильник. Утром холодец готов. Еще люблю добавить порубленного свежего чеснока, но, увы, теперь делаю это редко: многие его не любят, да и на работу после такого блюда можно идти через день. Хотя и вкусно! К холодцу подаю майонез, сметану, хрен, горчицу, аджику — каждый может приготовить из них смесь по вкусу.

Можно добавить в холодец куски курицы, индейки, кости баранины, получаются разные оттенки вкуса.

## 2. Холодец из птицы

Суповую курицу с рынка, костистые части индейки — крылышки, шейку, спинку — залить холодной водой, чтобы покрывала мясо на два пальца. Предварительно срезать

жир, гузку (она всегда жирная), кожу с области шеи (тоже много жира). Довести до кипения, снять накипь, посолить по вкусу. Варить 4–5 часов. За час до окончания положить лавровый лист, душистый и черный перец, морковь, репчатый лук. Мясо мелко порезать. В бульон добавить желатин, без него холодец из птицы застывает редко. (Можно, конечно, добавить свиную или говяжью ножку и долго варить, часов 7, тогда застынет и без желатина, но вкус будет совсем другой, не «птичий».) Разложить мясо по судкам, залить процеженным бульоном. На следующее утро холодец готов. Он получается более нежным, чем мясной.

### 3. Заливное из рыбы

Такое заливное всегда готовится с желатином, иначе оно не застынет. На каждой пачке желатина есть инструкция по приготовлению. Заливное можно приготовить из осетровых рыб, из судака, из трески, из минтая, менее вкусным получается из лосося, предпочтительнее белая рыба. Рыба должна быть немороженная, целиком, не филе. Сначала готовится бульон: рыбу надо выпотрошить, но не чистить, отделить филе от костей и шкуры (в случае с осетровыми взять для варки голову и шкуру), кости, голову, хвост, шкуру, все, кроме филе, залить холодной водой, довести до кипения, снять накипь, положить соль, лавровый лист, душистый и черный перец (больше, чем для мясных холодцов), лук, морковь и варить около двух часов. Процедить, вновь вскипятить, аккуратно положить порезанное кусками филе, проварить 5 минут (крупные куски осетрины — 10 минут), выключить огонь и оставить под закрытой крышкой минут на 20. Готовое филе вынуть шумовкой, в бульон добавить разведенный желатин. Куски выложить в лотки и залить бульоном. Можно украсить зеленью, лимоном, вареной морковью, яйцом, аккуратно выложив их на филе рыбы (согласно классическому вари-

анту — разложить филе, залить сверху бульоном, оставив небольшую часть его, поставить лотки в холодильник, когда застынет первый слой, украсить, долить сверху остатком бульона и опять вернуть в холодильник; украшения в этом случае лежат ближе к поверхности, это красиво, но более хлопотно).

### **Винегрет**

Отварить свеклу (больше, чем других овощей), морковь, совсем немного картофеля, а можно и без него, тогда блюдо получается легче, менее сытным. Овощи всегда лучше отваривать «в мундире». Почистить и порезать овощи кубиками, добавить соленые (не маринованные!) огурцы, зеленый или репчатый лук, зеленый горошек из банки. Овощи режу мелко; крупные куски ассоциируются с детским садиком, после которого я много лет не ела винегрет, с ужасом вспоминая крупные глыбы картошки и свеклы в нем (кажется, ничего другого в нем и не было). Заправить подсолнечным маслом. Это основа. Далее следуют вариации. Можно добавить в винегрет квашеную капусту, порезанную на куски. Можно добавить яйцо. Порезать соленые грибы. Мелко порубить укроп. Несколько раз добавляла порезанный кубиками сыр или можно посыпать сверху тертым сыром. Сбрызнуть лимонным соком или заправить слегка майонезом вместо масла. Подать вместе с куском селедки.

### **Салат «оливье»**

Ну куда же без него! Отварить овощи — картофель и морковь. Как и с винегретом, картофеля стараюсь класть поменьше, можно и вообще без него. Почистить овощи и порезать их кубиками. Добавить огурцы — соленые или свежие, по сезону и желанию. Порезать зеленый лук, если делать поострее, то репчатый, но его не все любят. Доба-

вить консервированный горошек и порубленное вареное яйцо. Порезать отварное мясо (докторскую колбасу или курицу). Посолить, заправить майонезом, все смешать. Посыпать сверху зеленью.

### **Салат рыбный**

Это тоже классика советского жанра. Отвариваем рис до готовности. Охлаждаем. В него мелко режем соленые или свежие огурцы, яйца (не меньше 4 штук), зеленый или репчатый лук. Можно добавить горошек или кукурузу. Банку лосося в собственном соку открываем, разминаем содержимое вилкой, чтобы рыба перемешалась с соком, выкладываем к остальным ингредиентам, добавляем майонез, перемешиваем, посыпаем укропом. Отлично, хотя и более жирно, получается с сайрой в масле или с печенью трески. А еще лучше, если вместо консервов добавить натуральную рыбу — запеченную, отварную или горячего копчения (не сильно соленую, не салаку и корюшку).

### **Салат с крабами**

Раньше делала так же, как с рыбными консервами (см. выше) и крабами, теперь крабы жалею и делаю их иначе. На большую тарелку в центр выкладываю горкой крабы, из которых вытаскиваю все твердые части. По краям раскладываю (в зависимости от настроения и наличия продуктов): *1-й вариант*: порезанные кружками свежий огурец, яйца, дольки авокадо, посыпаю сверху луком, немного украшаю овощи майонезом, иногда просто сбрызгиваю лимоном; *2-й вариант*: мелкими кубиками режу отдельно морковь, яйца, огурцы, зеленый или репчатый лук, открываю зеленый горошек, все это живописными кучками раскладываю вокруг мяса крабов, не смешивая между собой, поливаю соком краба, по желанию можно добавить майонез; *3-й вариант*: обкладываю блюдо ли-

стями салата, выкладываю вокруг крабов горстки кукурузы из банки, кружки помидоров, на помидоры тертый сыр, можно чеснок, можно сверху капельку майонеза, сверху посыпать кинзой по вкусу. Вариантов может быть много, они зависят от фантазии автора. Преимущество такого салата — очень красиво и ярко смотрится на столе, крабы сохраняют натуральный вкус; каждый может сделать свое индивидуальное сочетание гарнира.

### **Салат «Мимоза»**

Этот салат, хотя и появился не так давно, стал довольно популярным, особенно лет двадцать назад, когда он был более модной альтернативой «оливье». Суть его в том, что ингредиенты мелко рубятся или натираются на крупной терке и выкладываются слоями. Слои могут быть самые разные, что делает каждый такой салат неповторимым. К тому же он красиво смотрится в стеклянных салатниках. Я смазываю майонезом только верхний слой, иначе получается жирно. Слои:

1. Консервированная рыба в собственном соку или масле, размятая на кусочки, или (чаще) мелко нарезанная курица.

2. Репчатый или (лучше) зеленый лук: в случае с рыбой кладу на нее, в салате с курицей посыпаю последним, самым верхним слоем.

3. Мелко порубленное яйцо.

4. Отварная морковь, натертая на терке.

5. Картофель, натертый на крупной терке (можно и без него).

6. Тертый сыр (майонез лучше мазать под него).

7. Зелень по вкусу.

8. Можно добавить обжаренные в масле грибы (например, шампиньоны), выложить на курицу, а в случае рыбного салата — на яйцо.

### Салат из свежей капусты

*1-й вариант:* свежую капусту мелко порезать, посыпать солью, отжать руками так, чтобы она стала мягкой и выпустила сок; потереть в нее свежую морковь; сбрызнуть лимоном, заправить растительным маслом.

*2-й вариант (мой любимый):* капусту подготовить так же, как в первом случае; порезать в нее тонкими брусочками свежие огурцы, маленькими кусочками помидоры, мелко порезать зелень (укроп, петрушку, кинзу — что есть или все вместе, но не слишком много); хорошо подходит к этому салату порубленная долька чеснока или репчатый лук, но это на любителя; заправить растительным маслом; если помидоры не очень сочные, сбрызнуть лимоном, хотя хорошие помидоры дают достаточно кислоты. Можно убрать любой ингредиент, кроме капусты, разумеется.

### Обыкновенная сельдь из селедки

1. Селедку лучше покупать целиком, неразделанную. Хотя филе в упаковках гораздо практичнее, но по вкусу оно не сравнится с рыбой, разделанной своими руками. Еще лучше сельдь из бочки, которую до сих пор продают (и очень вкусную) в Тарусе. Сельдь очистить, разделить на филе, вынуть все косточки (это трудоемкое дело отлично сочетается с просмотром любимого фильма). Нарезать на ровные кусочки, выложить на узкое продолговатое блюдо, чтобы по форме было похоже на рыбу (тарусяне еще и голову клали с одной стороны, а с другой хвост). Сверху посыпать репчатым луком, нарезанным кольцами, или зеленым луком. По бокам можно обложить отварным холодным картофелем, порезанным кружочками, и/или яйцом.

2. *Селедку под шубой* можно делать и из филе из упаковки, хотя из целикомой получается вкуснее. Сельдь по-

резать на небольшие кусочки, сверху выложить слои: мелко порубленный репчатый лук (можно заменить зеленым, вкус получается более деликатный), мелко нарезанные яйца, натертые на крупной терке отварную морковь, отварной картофель (в диетическом варианте — без него), последний слой — свекла. Сверху обмазать майонезом (в диетическом варианте вместо этого слегка полить растительным маслом). Дать немного постоять. Моя свекровь добавляла слой тертого сыра; я теперь тоже так делаю, очень вкусно получается, его можно поместить под свеклу или под морковь. Она еще добавляла тертые яблоки перед последним слоем, но я не люблю.

3. «Ленивый» вариант этого блюда, без слоев, тоже вкусно получается, хотя и не очень красиво: не очень мелкими кубиками порезать и смешать отварные картофель (немного), морковь, свеклу (побольше), порубить репчатый или зеленый лук, нарезать кусками сельдь, можно добавить яйца; я добавляю нарезанный кубиками сыр, тоже неплохо, хотя и на любителя. Все это перемешать, заправить подсолнечным маслом или майонезом.

### *Сало домашнее*

В Тарусе сало всегда делали сами. Я тоже много раз пробовала, особенно если покупала куски свежего сала на рынке.

Берем сырое сало со шкуркой, если кусок большой, режем на более мелкие куски, сантиметров 10 толщиной, моем, обсушиваем салфеткой. Чистим чеснок, нарезаем на пластины, можно сделать небольшие надрезы сверху и засунуть в них чеснок, можно просто обложить кусок чесноком, как и другими специями. Лавровый лист разламываем на кусочки, берем красный и черный перец.

Очень вкусно получается самостоятельно приготовленная перечная смесь (или купленная в магазине) из пяти видов перца: черного, красного, белого, зеленого и душистого (немного); ее можно смолоть в мельнице или растолочь в ступке. Добавляем крупную каменную соль. Всей этой смесью щедро обмазываем сало, соли можно брать побольше, сало «берет» столько, сколько нужно. Я заворачиваю все это в фольгу, хотя рекомендуют укладывать в посуду и накрывать салфеткой. День лежит при комнатной температуре, потом дней на 10 кладу в холодильник. Сало готово. Достать, отряхнуть от излишков соли; чеснок и перец, по мере возможности, не снимать. Хранить такое сало надо в морозилке, доставать по мере необходимости, чуть-чуть размораживать, отрезать сколько надо кусочков и убирать назад.

Все эти традиционные закуски для праздничного стола я делаю в повседневной жизни. Конечно, не все сразу, а какой-то один салат, или холодец, или винегрет, или селедку под шубой как основное блюдо. Если к капустному салату добавить кусок отварного мяса или языка, этого уже достаточно для самостоятельной еды.

### *Блины*

Так получилось, что я не в ладах с дрожжевым тестом. Не потому, что я его не люблю, просто оно у меня плохо получается. Впрочем, блины получаются вкусными и без дрожжей.

#### 1.

Обязательные компоненты моих блинов: мука; кефир (пакет), или кислое молоко, или смесь молока со сметаной, постоявшая в тепле, словом, любой кисломолочный

продукт; 1–2 яйца; сода — пол чайной ложки минимум; растительное масло (можно заменить на растопленное сливочное, но я обычно так не делаю); чуть-чуть сахарного песка. Консистенция теста жидкая; чтобы блины получились тонкими, смешиваю все ингредиенты с небольшим количеством муки, взбиваю венчиком и добавляю в эту смесь муку, пока не получится, как жидкая сметана. Сначала пробую испечь 1–2 блина, иногда после этого добавляю жидкость или муку. Готовому тесту даю немного постоять при комнатной температуре. Раскаляю сковородку, смазываю поверхность салфеткой, смоченной в растительном масле; обычно это нужно для первых блинов, потом они пекутся и без смазывания. Иногда вместо масла смазываю сковороду шкуркой от сала, вкус его совсем не ощущается.

У блинов есть свои загадки. Это древнейшее ритуальное блюдо, символ солнца, который, как известно, является одним из самых первых, а может, и первым в истории объектом поклонения людей. Оно встречается у многих народов. В России раньше сопровождало все ритуальные действия от рождения ребенка до поминок. Сейчас сохранилось только в праздновании Масленицы, как отголосок древней языческой, а скорее и более древней традиции, и в отмечании поминок, где является непременной составляющей стола. Удивительным образом первый блин чаще всего и правда получается «комом». Как ни старайся, он прилипает к сковороде и теряет форму, а порой и выбрасывается. Зато чем дальше, тем лучше получаются блины, к концу жарки прямо-таки отскакивают от сковороды.

Жарю блины: наливаю половником тесто, кручу сковороду так, что оно размазывается по кругу, блины должны быть круглыми, тонкими и большими. Переворачиваю лопаткой, снимаю, мажу сливочным маслом.

К блинам подаю: из сладкого — мед, варенье, сметану, сахарный песок; из соленого — икру, семгу, селедку, рубленый репчатый или зеленый лук, тертый сыр, рубленые яйца. Из всего этого можно составить своеобразные сочетания.

## 2. Блинчики с начинкой

Тесто для блинчиков готовлю следующим образом: молоко, немного сахара, растительное масло, яйца (2–3), мука. Тесто делаю совсем жидкое. На раскаленную сковородку, смазанную намасленной тряпочкой или шкуркой сала, наливаю тонким слоем тесто, поворачивая сковородку, размазываю его по всей сковородке. Обжариваю с одной стороны, пока вторая, нежареная сторона, не затвердеет. Снимаю, жареной стороной кверху, наливаю новый блин. Пока он жарится, выкладываю начинку и заворачиваю все четыре стороны так, что необжаренная сторона получается сверху. Стараюсь делать блинчики тонкими и класть побольше начинки, но так, чтобы они не разваливались. Потом обжариваю готовые блинчики с начинкой в сливочном масле до образования румяной корочки. Подаю со сметаной.

*Начинки:* 1. Творог растираю с небольшим количеством сахара, добавляю сметану, сырое яйцо, чтобы консистенция была густой, можно добавить изюм, порезанную курагу и другие сухофрукты. 2. Пропускаю отварное мясо через мясорубку, лук обжариваю, добавляю к нему мясо, слегка обжариваю вместе, солю, перчу, иногда добавляю немного жидкости, лучше всего бульона, чтобы фарш не был сухим, можно добавить порубленные вареные яйца, зелень. 3. Мелко режу готовую курицу (или прокручиваю через мясорубку), смешиваю с обжаренным луком, солю, перчу, тоже добавляю иногда жидкость, можно добавить обжаренные грибы (в том числе подойдут и шампиньоны), можно вареные рубленые яйца. 4. Отварные

грибы обжариваю с луком, смешиваю с отварным рисом. 5. Отвариваю печенку (говяжью, можно куриные потроха), перекручиваю на мясорубке, смешиваю с обжаренным луком, добавляю немного отварного риса или другой крупы — гречки, пшена, кускус и т. д. И так далее, насколько позволяет фантазия.

### 3. Блинчатый пирог

Делаю редко, с ним все-таки много возни, раньше, в праздники, делала гораздо чаще. Тесто, как в предыдущем рецепте для блинчиков с начинкой, только обжариваю их с двух сторон. Беру глубокую форму, смазываю маслом, кладу блинчики так, чтобы немного поднимались сверху формы. Кладу слой начинки, каждый слой перекладываю готовыми блинчиками. Например: слой порубленной курицы, слой порубленных вареных яиц, смешанных со слегка обжаренным в масле зеленым луком, слой обжаренных грибов. Это основа. Можно посыпать курицу тертым сыром, можно сделать слой обжаренной моркови, можно сделать слой риса с луком, жаренном на сливочном масле (хотя это утяжеляет пирог, в котором и так много теста). Курицу можно заменить мясным фаршем или перекрученными отварными потрохами, обжаренными с луком в масле. Соблюдаем нехитрые правила — с луком обжариваем один ингредиент, грибы, потроха или смесь с яйцами, а то будет жирно. Слоев делаем столько, сколько помещается в форму. Некоторые можно повторить два-три раза. Сверху кладем плотно блинчики, заворачиваем свисающие края, смазываем сливочным маслом. Можно посыпать сухарями. Ставим в духовку, разогретую до 200 градусов. Следим, чтобы не пригорело. Ингредиенты все готовые, так что время приготовления не имеет значения, надо чтобы пирог подрумянился и все части пропитались соком друг

друга. Едят его горячим. Хорошо подать к такому пирогу куриный или мясной бульон. Будет так сытно, что никакого другого горячего не надо. И вкусно.

### Каша разные

На нашем столе сегодня каши обычно сладкие. С детского садика мы методично учимся не любить манку с комками; сладкую, плохо проваренную и промытую пшенку; сладкий жидкий рис на молоке; разваренный до склизкости подслащенный «Геркулес». Когда-то, в 1930-х годах и после войны, в период создания норм «здорового» питания были выработаны и нормы детского питания. В целом они были не только не вредные, но даже и полезные, но очень невкусные. Сладкие жидкие каши стали основой детского питания. Вместе с тем каши — одно из чудес русской кухни, несправедливо забытое. Собственно, не только русской. Каши — древнейшей вид еды, опережающий не только блины, но, видимо, даже и хлеб. Ритуалы, связанные с кашами, встречаем и в древнейших культурах, и в античности, и в христианстве. Кашей кормили роженицу сразу после родов, чтобы дать ей силу. В некоторых культурах ложка каши с большим количеством соли доставалась и отцу новорожденного, чтобы почувствовал остроту ощущений жены. Кашей кормили новобрачных после первой брачной ночи. Поминальную кутью готовят и сейчас, только раньше она была из пшена, а теперь, для упрощения, из риса.

Каши могут быть и вкусными. Причем любые: гречневая, пшенная, перловка, ячневая, пшеничная (в цельном или дробленном виде), цельная овсяная, рис, есть теперь даже древняя полба (древнейший полудиккий вид пшеницы), когда-то считавшаяся едой бедняков, а теперь став-

шая полезным деликатесом, культивируемым во многих странах.

Очень хорошо использовать каши в качестве гарнира практически к любым блюдам. Для этого отвариваем крупу в подсоленной воде, добавляем масло (помня, что «кашу маслом не испортишь»), ставим для упревания на очень медленный огонь или еще лучше в духовку, прогреваем до 150 градусов.

Каша может быть и самостоятельным, очень вкусным, блюдом, если в нее, уже готовую, добавить разные наполнители. Они, в готовом виде, смешиваются с кашей, некоторое время прогреваются вместе (лучше в духовке). К их числу относятся: 1. Мясо (говядина, свинина), порезанное мелкими кусочками и тушенное с луком, специями, по вкусу, можно с чесноком и зеленью. 2. Грибы с луком (см. рецепт выше). 3. Обжаренные с луком кусочки сала, особенно хорошо с пшенкой, перловкой, гречкой. 4. Жаренный в масле лук. 5. Курица, тушенная с луком, особенно хорошо подходит к рису, пшенице, булгуру. 6. Печень, мелко порезанная и жаренная с луком, или потроха с луком, хороши с гречкой, цельной овсяной крупой.

### *Мясо в горшочке*

Хороший способ приготовления, позволяет смешивать разные ингредиенты, романтично, «по-деревенски», выглядит, практически никогда не подгорает, его можно оставить и делать свои дела. Выкладывать лучше слоями. Состав — любой. Мясо, порезанное мелкими кусочками, далее репчатый лук кусочками, потом овощи: сырые морковь и картофель кубиками, можно репу, брюкву, тыкву, пастернак, сельдерей (в том числе и стебли), любой корнеплод, кроме свеклы, можно болгарский перец, поми-

доры, свежий зеленый горошек, естественно очищенный; практически любое овощное сочетание делает это блюдо неповторимым. Сверху посыпать зеленью, посолить, добавить воды, но не доверху: все эти ингредиенты пустят сок, и тогда жидкость будет переливаться. Можно позже подмешать сметану или сливки. Любители пикантности могут добавить любой соус — ткемали, сациви, немного аджики, хорошо добавить чеснок. Подойдут грибы в любом виде. Словом, вариантов этого блюда не счесть. Мясо тоже может быть разным, лишь бы было порезано на небольшие куски: говядина, свинина, баранина, курица, индейка. Можно добавить немного вареной крупы, например пшеницы, будет сытнее. Можно порубленный соленый огурец, будет пикантно. Можно делать и без мяса, просто овощи и крупы. Это настоящее древнерусское блюдо, в него кладут все, что есть у хозяйки в доме. Все это ставится в духовку, прогретую до 150 градусов, и томится минимум часа полтора, пока не приготовится и все части не пропитаются друг другом.

### Разные овощи

Очень советую использовать разные овощи, не только привычные картофель и капусту, но и другие. Тыкву, репу, брюкву, морковь можно жарить в масле до мягкости, потом посыпать солью, очень вкусно. Более здоровый вариант — запекать овощи в духовке: порезать на кусочки, сбрызнуть маслом, посолить и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Готовить до мягкости. Можно их тушить по отдельности или в смеси, можно добавить сметанный или молочный соус в конце (сметана или молоко смешиваются с мукой и солью), главное — не переваривать овощи, оставлять некоторую хрусткость.

## Бобовые

Еще один незаслуженно забытый продукт. Отваренные фасоль, бобы, чечевица, политые растительным маслом, являются прекрасным гарниром. Можно вместо масла добавить в них обжаренные репчатый лук, тертую морковь, чеснок, помидоры, грибы, хорошо подходит по вкусу зелень, тертый сыр. В этом случае это может быть и самостоятельным блюдом.

## Русские супы

Супы — моя слабость. Мой младший брат, поев моего супчика, цитируя известный советский фильм «Девчата», неизменно произносит фразу: «Да-а-а, по супам у тебя пятерки». Для его любящей, но критически настроенной к талантам ближайших родственников души, это большая похвала. В моем доме суп есть всегда. Вернувшись глубокой ночью из командировки, я первым делом начинаю готовить суп, хотя бы простой и на скорую руку. В последние годы мы с мужем перешли на суповый режим питания. В обед, днем, едим только тарелку супа, муж еще добавляет к нему хлеб с сыром, огурцом, помидором, луком, намазкой. Часто доедаем суп утром или вечером (не три раза в день, конечно). Но без супа наш дом представить нельзя. Похлебки — тоже очень древний вид еды, раньше был во всех древних культурах, во многих с течением времени исчез. Но не в русской. Только посмотрите наши поваренные книги. Нигде не встретите такого изобилия супов! Сейчас, под воздействием западной (читай: американской) культуры супы из нашей кухни активно вытесняются; говорят чуть ли не об их нерациональности в питании. Е-р-у-н-да! Верю, что супы на нашем столе выживут, не все следуют за

модой, навязанной чужими сериалами и псевдонаучными изысканиями торговых фирм (лучший завтрак — ломтик шоколада, всем очень полезен, далее смотри рекламу желудочных средств от поноса!). Горжусь тем, что мои супы пользуются успехом и у младшего поколения семьи, сначала кривящихся, а потом требующих добавки.

Главная проблема русских супов — скудость ингредиентов (мясо с картошкой есть, чего еще?), переваренность овощей (кинули все одновременно и забыли про них), отсутствие эстетического начала в кулинарии (суп должен быть красив!). Первое можно избежать, разнообразив состав супа, в первую очередь овощами. Второе — предварительной обработкой всех составляющих супа, постепенным их введением, постоянным контролем за процессом. Третье исправляется привнесением таких продуктов, которые имеют разные цвета и, опять же, контролем над варкой — если вместе продукты варить слишком долго, то они становятся одинакового цвета.

Все супы варю по-разному, кидаю то, что есть под рукой, что обусловлено сезоном или какими-то другими обстоятельствами. Фантазирую даже с самыми обычными супами. Варю быстро, стараюсь, чтобы овощи не разварились, а сохраняли некоторую крепость, цвет и вкус. Если добавляю крупы или бобовые, отвариваю их отдельно. Всегда даю супу настояться после готовки, хотя бы 20 минут. Стараюсь «избегать» картошки, чтобы не утяжелять суп, заменяю ее другими овощами. Обязательно добавляю зелень.

Во все супы кладу лавровый лист и душистый перец. По этому поводу вспоминается смешная история. В 1991 году мой муж, сын и я поехали по приглашению в Америку, читать лекции. В свободное время мой муж ходил на курсы английского языка, где бок о бок с ним сидели представители самых разных национальностей, при-

ехавшие в Америку каждый со своими целями. Программа была несложная, на мой взгляд интересная, в основном они на английском языке обсуждали традиции своих стран. Дошло дело и до кухни. Муж подробно описал рецепт русских щей. Стал рассказывать о лавровом листе как неизменном атрибуте русского супа. Его спросили: «А сколько листков обычно кладут русские на кастрюлю?» Муж мой, являвшийся активным потребителем, но не изготовителем этого чудесного блюда и помнивший о моем пристрастии к душистому листику, ответил: «Обычно не меньше 30 листков». Услышав от него эту историю, я все думала потом, что именно таким порой бывает мнение «настоящих» русских (англичан, французов и т. д.), которому мы склонны безоговорочно верить. Еще бы! Это же сказал носитель культуры! Какие сомнения! А насколько достоверны сведения этого самого носителя, мы часто не удосуживаемся проверить.

Советская кулинарная традиция, уходящая корнями в городскую культуру XIX века, предполагала неизменное обжаривание овощей перед закладкой в суп (как написано в книгах — для сохранения вкуса и цвета). Может, это и вкусно, но делает суп очень жирным и меняет структуру продукта, все супы с такой заправкой, независимо от названия, имеют похожий вкус. Другой «слабостью» советской кухни был томат, его добавляли везде и всюду. Никогда не пользуюсь им, он имеет слишком агрессивную природу, в последнее время еще и с ярко выраженным химическим оттенком. Сейчас помидоры можно купить в любое время года. Они невкусные вне сезона, нет сомнений, салат из них в декабре удовольствия большого не приносит. Но такой помидор, порубленный вместо томата, облагораживает и улучшает вкус супа.

Еще одно. Советские диетологи в свое время выработали идеальную, по их мнению, систему рационального

питания, которая активно внедрялась в различных заведениях общественного питания: в столовых, санаториях, домах отдыха, пионерских лагерях, детских садах и так далее. Эта же система пропагандировалась и в знаменитых изданиях «Книги о вкусной и здоровой пищи» сталинского периода, благополучно просуществовала весь советский период и уже как устойчивая система дожила до наших дней. Рациональная, сбалансированная, вкусная, разнообразная — просто замечательно! Сколько людей, оказавшись сегодня в санаториях, ностальгически вздыхают: «А кормят прямо как в старое доброе время в ведомственных санаториях!»

Этот классический советский обед выглядел следующим образом: закуска, суп, горячее блюдо — второе, десерт и напиток. Это в теории. На практике, например: селедка с винегретом, суп харчо, котлета паровая с картофелем, яблоко печеное, компот. Все в медицински выверенном объеме, с подсчетом жиров, белков, углеводов, никто не передал, к ужину все были зверски голодными. Но в домашних условиях вся эта идеальная картина рушилась. Сталинская кулинария «разрешала» приготовить бульон на два дня, с тем, конечно, что сам суп будет готовиться непосредственно к обеду. Провозглашая в теории свободу хозяек от кухонного быта, своими сложными меню она закрепощала их сильнее, чем книги Молоховец, предполагавшие наличие кухарки и горничных. Все должно готовиться в тот же день, маленькими, четко сбалансированными порциями. Это было возможно в некоторых семьях, где жены не только были домохозяйками и весь день сидели дома, но еще и увлекались готовкой и вкусным питанием (об этом — следующая глава, и такое в моей семье было). Но в работающей Советской стране это было редкостью. И получилось так, что народ, стремившийся к социалистическому изобилию, противопоставлявшие-

мюся аскетизму традиционного русского питания, убежденный специалистами в рациональности сложного многочастного питания из пяти перемен блюд, несмотря на продовольственный дефицит, приучился ежедневно переедать. А ведь обеда из хорошего супа с хлебом вполне достаточно. Во всяком случае в домашних условиях, когда нет возможности ежедневно делать новые крошечные порции салатов, супов, горячих, десертов.

## *М*

### **1. Со свежей капустой**

Можно варить на мясном бульоне или на воде. В последнее время чаще варю на воде, особенно в летнее и осеннее время, когда много разных овощей. В кипящую воду или заранее сваренный бульон (из любого мяса, по вкусу, я варю из говяжьих ребрышек) в следующем порядке кладутся: 1. Лавровый лист, душистый перец, соль (если не бульон). 2. Репчатый лук, порезанный на тонкие полоски, морковь тонкими брусочками (овощи в щак формой должны повторять форму капусты, порезанной тонкими длинными нитями). 3. Репа, корневой сельдерей, пастернак, брюква и другие виды корнеплодов, в небольших количествах, тонкими брусочками. 4. Капуста свежая, тонко порезанная. 5. Перец болгарский — красный, желтый, зеленый, какой есть — и вкус, и красивый цвет. 6. Сельдерей стеблевой. 7. Чеснок, мелко порубленный. 8. Помидор, мелко порубленный. 9. Немного какой-либо кислоты: сок от квашеной капусты, или огуречный рассол, или немного сока лимона, или немного щавеля. 10. Зелень — петрушка, укроп, кинза, можно зеленый лук. Довести до кипения. Выключить, дать настояться. В общей сложности процесс варки овощей с момента закладки

первых не должен превышать полчаса, максимум сорок минут, если варится большое количество. Овощи должны свариться, но не развариться и не потерять цвет. Чуть-чуть хрусткости не помешает.

Из всего этого только лук, морковь и капуста являются базовыми овощами, все остальное (в том числе все, что есть в сезон — горсть свежего, вышелушенного горошка, немного грибов, кусочек кабачка и т. д.) по мере возможности. Все — небольшими порциями, для цвета и вкуса. Не кладу никогда в щи картошку. Зачем? Тяжесть углеводистую она добавляет, а вкуса особенного в таком разнообразии не дает. Можно добавить для сытости, особенно в вегетарианский вариант или зимой, когда потребность в углеводах больше, немного крупы, например готовой перловки или пшеницу, горсть чечевицы, фасоль (закладываются первыми, т. к. варятся дольше). Для разнообразия неплохо добавить немного грибов, если свежие — прямо в суп, сушеные варю заранее, отвар добавляю в суп, сами грибы промываю, мелко режу и слегка обжариваю с репчатым луком.

Борщ варю так же, только в самом конце добавляю тертую на мелкой терке свеклу, в количестве большем, чем остальные овощи, кипячу ее и сразу выключаю, чтобы не выварилась. В этом случае кладу больше кислоты, чаще всего — выжимаю лимонный сок.

## 2. С кислой капустой

Варится так же, как и со свежей капустой. В этот суп обычно кладу меньше овощей, он и так имеет яркий характер. Не нужны томаты и другие кислые вещества. В составе: лук, морковь, квашеная капуста, стеблевой сельдерея, красный болгарский перец, чеснок, зелень. Вполне достаточно. Этот суп должен выстояться — чем дольше стоит, тем вкуснее.

### 3. С щавелем

Почти никогда не варю на бульоне, мне кажется, что он только портит вкус. Кипячу воду. Лавровый лист, душистый перец, соль. Репчатый лук (тонко, полукольцами), морковь, можно тонкими кружочками. Стеблевой сельдерей (немного), красный перец (для цвета). Чеснок кружочками. Щавель, тонко порезанный. Много-много разной зелени — петрушка, укроп, кинза, зеленый лук. Положив щавель и зелень, даем супу закипеть и сразу выключаем. Накрываем крышкой и настаиваем не меньше полчаса. Все это должно вариться очень недолго, это суп на «скорую руку». Фантазия приветствуется, но главный мотив здесь — свежая сезонная зелень; можно добавить ранней весной молодую крапиву, свежий базилик, ботву свеклы, что есть под рукой. В классическом варианте лук и морковь предварительно обжариваются в растительном масле. Вкусно. Но и без этого совсем неплохо.

Подается со сметаной и половинкой вареного яйца.

Все эти супы на следующий день становятся только вкуснее; если они овощные, без бульона, то 3–4 дня сохраняют свою свежесть и вкус. Главное — разогреть малые порции в отдельной кастрюльке, не кипятить, а только нагревать.

## *Свекольник горячий*

### 1. На мясном бульоне

Хорош зимой и весной. Важна строгость и скудость ингредиентов. В кипящий бульон, сваренный по всем правилам (с репчатым луком, морковью, а также по возможности корнем петрушки или/и сельдерея, проце-

женный), кладу протертую на мелкой терке свеклу, зелень и тут же выключаю. Настаивается полчаса. Можно добавить натертую на мелкой терке морковь и даже натертый картофель, но это не сильно улучшит вкус. Подается со сметаной. Можно «пустить» в тарелку половинку вареного яйца.

## 2. Постный

В кипящую воду кладем очень тонко порезанный репчатый лук (для сытности его можно предварительно обжарить в масле), натертую морковь, картофель (немного, можно тоже тертый), в конце — мелко натертую свеклу, чеснок и зелень. Перед тем как выключить, добавляем немного лимонного сока. Сметану и яйцо положить в тарелку. Вместо лимонного сока в самом конце можно добавить немного мелко порезанного щавеля. И свежей очень молодой крапивы. Вкуса не даст, но и не испортит, зато будет чувство, что питаешься здоровой, витаминной пищей.

## Окрошка

Первый зафиксированный в кулинарных книгах рецепт окрошки относится к концу XVIII века: «Окрошка. Искрошить разных жарких мяс с луком, огурцами и сметаню; и посоля налить огуречным разсолом, или квасом, или кислыми штями». Нет сомнений, что в разных вариациях это блюдо готовилось из остатков продуктов на Руси всегда и везде; крошили все, что было под рукой, и заливали традиционными кислыми напитками; продукты выбрасывать не любили, а фантазии в народе хватало.

### 1. С квасом

*Смесь:* 1. Вареная картошка, порезанная кубиками (стараюсь класть немного, утяжеляет прекрасный легкий суп), можно вместо нее отварную морковь, полезнее, хотя немного меняет вкус, а для смелых — отварную репу. 2. Яйцо, 3–4 штуки. 3. Зеленый лук, мелко порезанный. 4. Свежий огурец кубиками. 5. Мелко порезанная зелень — укроп, петрушка, кинза. 6. Вариации на тему мяса — кубиками докторская колбаса или кубиками вареное нежирное мясо (можно и без этого компонента, хотя и вкусно). 7. Если есть — редиска, порезанная, консервированный горошек (можно вместо картошки).

Заливаем в тарелке квасом (кому какой нравится, главное — не сладкий). Добавляем сметану, соль, хрен, горчицу (наши, родные, иностранные слишком кислые), все это тщательно размешиваем.

### 2. Со свекольным отваром

Все то же самое, что и в рецепте с квасом. Но вместо кваса — свекольный отвар. Готовится следующим образом: в кипящую подсоленную воду добавляем соль по вкусу и немного сахара (примерно 2 ложечки). Туда же опускаем свеклу, тертую на мелкой терке. Выжимаем сок лимона —  $\frac{1}{2}$  или 1, но отвар не должен быть кислым. Остужаем, процеживаем, ставим в холодильник. Заливаем им вместо кваса, добавляем все то же, что и в обычную окрошку. Если в смеси нет картошки и горошка, можно добавлять отвар холодный, но не процеженный, вместе с тертой свеклой, для густоты.

Смесь можно разбавить жидким кефиром (разбавить его молоком при необходимости), в этом случае сметану, горчицу и хрен не добавлять.

## Суп куриный

### 1. Бульон

Куриный бульон (и суп) стараюсь всегда варить из рыночной курицы (не знаю почему, но в Тарусе на рынке очень редко продают кур). Понимаю, что и на рынке нет гарантии, что самое лучшее — это курица, выращенная в своем хозяйстве или купленная у проверенных хозяев. Но это все утопия в условиях московской жизни. А курица с рынка всегда принципиально отличается от магазинной. Варить ее надо не меньше трех часов, но и вкус у супа совсем особенный.

Берем рыночную суповую курицу, срезаем у нее жир, для более диетического варианта снимаем кожу и подкожный жир совсем. Заливаем ее холодной водой, доводим до кипения, снимаем накипь, солим. Варим три часа, на самом деле — до мягкости, но если она стала мягкой раньше, чем через три часа, значит, она не рыночная и не суповая. За 40 минут до конца варки кладем лавровый лист, душистый перец, любой другой перец, репчатый лук, морковь, сельдерей в любом виде, болгарский перец.

Процеживаем бульон. Подаем в широких больших чашках. Кидаем в них половинку вареного яйца и большую горсть зелени. Идеально подходят к этому блюду пирожки (тесто лучше слоеное, фарш делается из мяса курицы, прокрученного через мясорубку и обжаренного с луком и маслом). Туда же можно добавить порубленные вареные яйца или рис. Без пирожков — в каждую порцию надо положить кусок куриного мяса.

### 2. С овощами

Варим бульон (см. выше). Процеживаем. Кладем мелко порезанный репчатый лук, мелкими брусочками или полукольцами морковь, стеблевой сельдерей, красный бол-

гарский перец, тонко порезанный. Провариваем немного, выключаем, кладем зелень. Наливаем в тарелки, в каждую кладем кусок куриного мяса.

### 3. С макаронными изделиями

Бульон варим так, как описано выше. Используем два варианта — чистый или с овощами, как в последнем случае. В него кладем макаронные изделия. Один вариант — домашняя лапша (делаем сами — мука, вода, чуть соли тщательно вымешивается до однородной массы, тонко раскатывается, нарезается и бросается в суп). Более простой и гораздо более легкий вариант — во всех больших магазинах сейчас продается свежая лапша, ее рекомендуют для итальянских блюд, но самое лучшее — это «пустить» ее в суп. Варим согласно инструкции на упаковке. Еще более экономичный вариант — в готовый бульон (чистый или с овощами) кидаем горсть очень мелкой обычной вермишели. Варим не больше 3 минут.

### 4. С рисом

В детстве мама мне пересказывала английский стишок про «куриный супчик с рисом». Суть его забыла (вспомню в главе о маме). Но рис и курица действительно великолепно сочетаются в любом блюде. Готовим суп. Варим бульон — в чистом виде или в овощном варианте. В бульон добавляем рис, даем развариться. Главное — не переложить рис, который имеет свойство разбухать. Когда очень густо, невкусно. Лучше положить меньше, бульон вкусен и без добавок.

Такие же супы можно приготовить и из индейки, получаются очень вкусными и более диетическими: индейка — менее жирная птица. Достаточно пары крылышек или одного бедра на кастрюлю.

## Грибной суп

Грибной суп никогда не готовлю на бульоне, это очень вкусный вегетарианский суп, с беспредельным количеством вариаций. Привожу самые простые способы.

### 1. Со свежими грибами

Грибы — любые, кроме белых, — чистим, мелко режем и отвариваем 15–20 минут. Обжариваем в подсолнечном масле порезанный полукружьями репчатый лук, туда же кидаем грибы — отварные и откинутые на дуршлаг или свежие, мелко порубленные белые. Обжариваем до румяной корочки. В кипящую подсоленную воду кидаем лавровый лист, душистый перец, морковь кружочками. Немного картофеля кружочками. Обжаренные грибы с луком. По желанию (я всегда стараюсь добавлять) — порезанные стебли сельдерея, красный болгарский перец, чеснок, по настроению — помидоры. Иногда добавляю в конце крупу — отваренную заранее перловку, или пшеницу, или булгур. Зелень разную, можно и зеленый лук. Если добавить сюда порезанные соленые огурцы, получается особый, новый суп. Еще один вариант — в самом конце варки вылить в суп пакет сливок и сразу выключить (не кипятить!). В этом случае не добавлять ни помидоров, ни соленых огурцов (никаких окислителей). Во всех вариантах без сливок к этому супу рекомендую ложку сметаны.

### 2. С сушеными грибами

В данном случае — грибы отвариваем, мелко режем, обжариваем с луком. Бульон разводим водой и варим так же, как и суп из свежих грибов. Мне кажется, что с сушеными грибами суп всегда вкуснее.

## Уха

Рецептов ухи очень много. Здесь укажу простой и базовый. Уху можно готовить из любой рыбы. Отвариваем мелкую рыбу, а также голову, хвост, кости большой рыбы. Варим приблизительно час. За 20 минут до окончания солим, добавляем лавровый лист, душистый перец, черный перец (можно и других цветов). Процеживаем. Кипятим. Добавляем свежие лавровый лист и перец. Репчатый лук, порезанный крупными кольцами. Морковь колечками. Картофель кольцами. Красный (или другого цвета) болгарский перец кольцами. Порубленный стебель сельдерея. В самом конце добавляем филе рыбы кусками. Зелень. Выключаем. Настаиваем.

*Варианты.* Можно добавить крупу и соленый огурец с рассолом. Или (не вместе) сливки. Или любые овощи, как добавку — репу, сельдерей, пастернак, горошек и др.

Трета 2  
Князвена



## *Семейная*

**М**ои предки по материнской линии происходили из тех мест, которые в XX веке стали печально знамениты трагическими национальными конфликтами. А ведь места эти сказочные, причем некоторые — в прямом смысле. Моя родня была из тех, кого сейчас называют азербайджанскими армянами. То есть родились в месте, которое можно обозначить одним древним словом — Кавказ. Кавказ — это перекресток культур, место взаимодействия древнейших цивилизаций мира, это граница, а точнее связующее звено, между Западом и Востоком, Европой и Азией. С этим местом связаны финикийские предания, древнеперсидские сказания, греческие мифы, библейские легенды. Это место, где с древнейших времен происходило смешение народов, языков, традиций, культур. Время от времени эти земли объединялись под единой властью — Александра Великого, Римской империи, Персидского царства, Российской империи, СССР. Но все равно сохраняли свое удивительное культурное многообразие и богатство традиций.

Увы, и наша семья оказалась вовлеченной в кровавые события XX века. Но должна отметить, что она всегда

была проникнута тем, что называется (немодное теперь советское слово) интернационализм. Или церковным понятием, менее понятным моим атеистическим армянским родственникам, — терпимость. Были разные чувства: боль, недоумение, обида, но никогда я не видела в них ненависти или даже просто злобы по отношению к другим народам. Убийство и надругательство воспринималось как преступление; обидчиков надо было наказать, но преступник для них не имел национальности. Я не знаю, было ли это частью советской культуры или их личными свойствами, но это не пафосные громкие слова (не знаю менее пафосного человека, чем, например, моя бабушка), это так и было.

Дедушка мой, Григорий Исаевич Тер-Минасов, родился в армянской семье в городе Шуша в Нагорном Карабахе, месте знаменательном и, говорят, удивительно красивом. Сам он всегда вспоминал родные места с особым сентиментальным чувством. Правда, о своем детстве и своей жизни в Карабахе рассказывал мало. Проведя всю свою жизнь на государственной службе, начав работать в 1920 году в возрасте 12 лет, свою биографию он слегка подправил и доработал, чтобы лучше соответствовать требованиям времени. Происхождение его окутано некоторым, вполне осознанно напущенным, туманом.

Мой брат Андрей нашел в бывшем партархиве его личное дело. В анкете, заполненной размашистым дедушкиным почерком и датированной 1956 годом, обнаруживаем ряд несоответствий действительности (это из того, что мы знаем, а мало ли что еще мы не знаем о туманных временах, когда дедушка начинал свой жизненный путь). Так, он изменил год рождения и долгое время считалось, и во многих документах записано, что родился он в 1906 году. На самом деле дедушка приписал себе годы, родился он в 1908 году, и именно эта дата сейчас

значится на его памятнике на армянском Ваганьковском кладбище в Москве. Но он так торопился жить, так хотел начать поскорее свою кипучую деятельность, так боялся что-то пропустить и чего-то не успеть, что состарил себя на два года.

Далее в анкете записано, что отец его, и до и после 1917 года (в графе это две отдельные строки), был рабочий-бурильщик. Дедушка всячески подчеркивал свое беднейшее происхождение. Единственный рассказ о его детстве, который я помню, был жалостливый и трогательный: он с братом ходил на площадь торговать лимонадом, который готовила его мать.

Об отце дедушки, моем прадеде, известно и правда немного. Звали его Исаджан Беглярович (Исаевичем мой дедушка стал на русский манер), жил он в Шуше и был специалистом по деревьям ценных пород. Честно говоря, подобрать эквивалент в русском языке я не смогла. Краснодеревщик — ближе всего, но это, скорее, плотник высокого класса, работающий с ценными породами деревьев. Прадедущка же мой занимался тем, что в лесу искал и выбирал эти самые ценные породы, с которыми потом работали мастера по изготовлению мебели\*. Бабушка моя называла его «кютюкчи», говорила, что от слова «пень». Я и правда встречала в литературе упоминания такой армянской профессии, и везде отмечалось, что эти люди очень хорошо зарабатывали.

О состоятельности дедушкиной семьи до революции свидетельствуют и сохранившиеся фотографии: Исаджан со своим преданным слугой, мой дедушка лет четырех в морском костюмчике с мамой и папой на отдыхе в Пятигорске; семейная фотография — муж, жена, дети, все красиво, можно даже сказать, богато одеты. Так что, какой лимонад и зачем его продавал маленький дедушка, останется на его совести.

Даже фамилия дедушкина была спорной. Согласно одной из версии, их подлинная фамилия была Лялюнц. Но звучала она простовато, несолидно, и, видимо, разбогатев, Лялюнцы захотели иметь и более серьезную фамилию. Манас — распространенное армянское имя, предположительно греческого происхождения. Тер — обращение к лицу духовного звания: «отче», «отец». Предположительно, один из предков моего дедушки был священником, отцом Минасом, отсюда, видимо, и красивая фамилия Тер-Минасовы (еще в 1920-е годы в документах, например в свидетельстве о браке, дефиса в фамилии нет). Кстати, Тер-Минасянов и даже Тер-Минасовых довольно много (последние нередко оказываются нашими многочисленными родственниками), а вот поиск Лялюнцев привел к единичным результатам, то есть фамилия такая встречается, но исключительно редко.

Первым браком Исаджан был женат на Саре, которая родила ему троих детей, дедушкиных сводных братьев и сестер. После смерти первой жены вторым браком он женился на бездетной вдове Мине. Бабушка моя не без ехидства (отличавшего все ее воспоминания о семье мужа) утверждала, что он искал мать своим детям, а она ему еще столько же «отпечатала» (бабушка даже в 90 была остра на язык). Мина происходила из удивительного рода (уж не ради ли нее Лялюнц захотел сделаться Тер-Минасовым? Впрочем, нет, его старшие дети от Сары уже носили эту звучную фамилию).

Девичья фамилия ее была Пирумян, или Пирумова на русский манер, это был знаменитый род в Нагорном Карабахе. Согласно легендам, одним из предков Мины Пирумян был армянский князь Баяндур, лидер восстания против персидского ига в 1720 году. Вот как описывает его армянский писатель Раффи в своем труде, посвященном истории Нагорного Карабаха, вышедшем в 1882 году:

«...Байиндур, или, как его называли персы, Бахатур, еще во времена шаха Султан Хосейна перебрался из Сюника в Персию и, поступив на службу к персам, стал одним из храбрейших и известнейших военачальников шаха. Затем, разочаровавшись в Персии, переехал в Грузию, присоединился к Давид-беку и, вернувшись в свое отечество, стал одним из руководителей Сюникского восстания». Персидский шах за невиданную силу наградил князя Байиндура титулом «батман-кльч», что означало «храбрец, носящий саблю весом в один батман» (около 50 кг).

Это легендарная часть истории. Достоверно же известно (благодаря усилиям историка семьи Пирумян, нашего родственника Ю.Л.Пирумьяна), что с конца XVIII века предки наши поселились в карабахском селении Нахичеваник, которым владели на правах беков (так называли владетельного главу рода, что-то вроде «господин») вплоть до начала XX века. Здесь уже их присутствие прослеживается вполне отчетливо, о чем свидетельствует хотя бы кладбище с захоронениями Пирумьянов. Основатель рода Пирум получил бекское достоинство от хана Карабахского, Ибрагим-Халил-хана, правившего во второй половине XVIII века, того самого, при ком Карабах вошел в состав Российской империи. Внук Пирума, Асри-бек, также был личностью яркой и известной, отличался смелостью, ловкостью, решительностью, служил адъютантом наследника персидского престола Аббаса-Мирзы, затем воевал на Северном Кавказе в рядах русской армии под командованием генерала В.Г.Мадатова (также уроженца Карабаха), отличился в сражениях, оставил многочисленное потомство.

У Джавбада (брата Асри-бека, правнука Пирума) в 1826 году родился сын Абиссогом. Его сын Даниэль-бек (род. в 1861 г.) стал известным военачальником, полковником русской армии. Награжден многочисленными ор-

денами за храбрость и таланты руководителя и, увы, за это же в 1921 году арестован и, видимо, расстрелян. Кстати, портрет его удивительным образом напомнил мне моего двоюродного брата Алешу. («Причудливо тасуется колода, кровь!») У Абиссогома была дочь Мина (в России ее отчество произносили как Абесаломовна), родная сестра знаменитого Даниэль-бека. Выйдя замуж за вдового «кю-тючки» Тер-Минасова, она родила дочь Тамару, сыновей Бегяра, Шмавона и младшенького Гришу, моего дедушку. А другая дочь, Майко, породнилась с еще одним знаменитым карабахским родом, Мелик-Шахназарян, ставшими в советской России Шахназаровыми (в дедушкиных бумагах они пишутся через дефис, как шахи). Все они жили дружно и в Москве сохраняли близкие отношения. Сразу отмечу, что дедушка нежно любил и всю жизнь старался помочь не только своим родным братьям и сестре, но и сводным, и даже, что уже совсем удивительно, детям сестры первой жены своего отца Сары (хорошо помню одного из них, дядю Марто).

Итак, Исаджан Тер-Минасов (в прошлом Лялюнц?) и Мина (в прошлом Пирумян) в начале XX века вместе со своими многочисленными детьми, общим числом семь, проживали в Шуше. Это более или менее достоверно. Что произошло дальше, восстанавливается по истории Шуши.

Согласно переписи 1897 года, Шуша была крупным городом, в котором проживало 25 тысяч человек, из которых 14,5 тысяч были армяне, а 10,8 тысяч мусульмане, по большей части азербайджанцы (для сравнения — в 2009 году в Шуше проживало 3900 человек, сейчас, говорят, и того меньше). Шуша находится в горах, на высоте 1368 метров, климат теплый, мягкий, пейзажи, судя по фотографиям, красивейшие. Город был цивилизованный, еще до революции здесь были открыты (как армян-

ские, так и азербайджанские) и школы, и гимназии, и училища, и театры, и церкви, и мечети. Отмечу, кстати, что до 1920 года в Шуше существовало 22 газеты, 20 на армянском и 2 на русском языках (не отсюда ли дедушкина любовь к ремеслу журналиста?).

Конечно, армяно-азербайджанские столкновения в этом прекрасном уголке мира случались время от времени, например в беспокойный 1905 год, но настоящая заваруха начинается в 1918 году, когда была провозглашена Азербайджанская Демократическая Республика, посчитавшая Карабах своим. Немедленно созванный съезд армян провозгласил независимость Нагорного Карабаха и создал свое правительство. Дальше началась битва за власть: турецкие войска поддерживали Азербайджан, поражение турок и ввод английских войск временно вернули власть армянам. Было двоевластие, были сражения, были тайные убийства под покровом ночи, время было кровавое и страшное. Наконец, в марте 1920 года армянская часть Шуши была разгромлена.

Видимо, в это время, в марте 1920 года, спасая свои жизни, перебирается семья Тер-Минасовых в Баку. Здесь ситуация более стабильная, в апреле месяце устанавливается советская власть, стягиваются военные силы. Надо сказать, что многие обозреватели еще в конце XIX века отмечали интернациональный характер города. Разработка месторождений нефти, приток средств, потребность в рабочей силе превратили Баку в один из крупнейших и процветающих городов Российской империи, в котором благополучно уживались представители самых разных национальностей. Так, согласно переписи 1926 года, большую часть почти полумиллионного населения города составляли русские, затем шли азербайджанцы, следом за ними армяне; далее, с большим отрывом, но весьма значительным числом, евреи.

Здесь, в Баку, начинается новый этап жизни семьи Тер-Минасовых. Первая дедушкина трудовая запись, июнь 1920 года, уже в Баку. Ему нет даже 12! Хотя он и заявляет, что ему 14 лет. Начинается его долгий трудовой путь, завершившийся только с последним вздохом, он и умер в служебной командировке. Здесь через год, в 1921 году, нелепо и даже в чем-то комично погибает его отец Исаджан. Он попал под автомобиль. Согласно семейной легенде, это был один из четырех автомобилей в Баку в то время. Убежать от резни, выжить в революционной мясорубке, но оказаться под колесами практически единственного автомобиля в городе! Говорят же, от судьбы не уйдешь. В Баку дедушка встретил мою бабушку и в 18-летнем возрасте начал семейную жизнь.

О бабушкиной семье сохранилось гораздо больше семейных историй, легенд и преданий. Она и сама охотно их рассказывала. Но главное, их «популяризировала» моя мама, в ее изложении они превратились в сказочные сказания и легенды. Я попробую передать некоторые из них, стараясь сохранить золотую середину и основываясь в первую очередь на информации, полученной от бабушки (в 1990 году я подробно записала с ее слов историю семьи), хотя и украшая ее мамиными интригующими поворотами.

Родилась моя бабушка Нина Григорьевна в 1906 году в городе Ленкорань. Город находится на Каспийском море, в буклетах рекламируется как «жемчужина Каспия». Сейчас это крупнейший городской центр, с более чем 200-тысячным населением. Климат там влажный субтропический (самый нелюбимый мною — летом жарко и душно, а зимой влажно и сыро). Места эти славились своими зерновыми культурами, много веков из Ленкорани экспортировали рис, считавшийся лучшим в Закавказье, овощи,

рыбу. Находился он в приграничной зоне, недалеко от границы с Персией.

Ленкорань до включения в Российское государство являлась столицей Талышского ханства. Талыши — народ малоизученный, считается автохтонным для здешних мест. Согласно энциклопедическому словарю Брокгауза и Эфрона, в 1891 году в Ленкорани проживало 11 100 жителей — талыши, русские и армяне. Талыши как отдельная этническая группа к 1970-м годам исчезают из списка народов СССР. Только с начала нового тысячелетия наблюдается неожиданный подъем этнического сознания у этой группы. В XX веке талышей, как и многих других мусульманских народов, проживающих на этих территориях, записали в азербайджанцы — термин весьма условный. До революции русские называли тех, кого сейчас называют азербайджанцами, чаще всего татарами, иногда персами или тюрками. Вместе с тем сохранился талышский язык и, если верить исследованиям, культура и особенности быта, поведения и общения.

Русский путешественник и публицист П.И. Огородников во второй половине XIX века посетил Ленкорань в ходе своей поездки в Персию. Его глазам предстал город того времени, когда в нем проживали мои предки: «Перед Ленкоранью горы опять приблизились к морю; в час рассеялся облакавший их густой туман, и перед нами открылась узенькая, низменная полоса берега в яркой зелени, из которой выглядывали покатые крыши молоканской слободы, и мелькали плоские крыши персидской деревни в садах. Спустя несколько минут показался зеленый конический купол недавно выстроенной армянской церкви, крытой, кажется, камышом; за нею — домишки, одиноко стоящая на голой площадке круглая, низкая башенка с красною крышею и вышкою — маяк, и опять домишки с редкою зеленью. Это и есть убогий городишко Лен-

корань, слывущий за крепость, хотя от нее и след давно простыл... Ноги грузнут в толще раскаленного песка; кругом — ветхость, бедность и пустынно, — ну точно забытое кладбище! Ни людей, ни собак, ни птиц не видно, и только кохинхинка с цыплятами меланхолически кудахтает, да под навесом во двор одного домика трое правоверных с обесмысленным взором безмятежно курят кальян... Коренные обыватели — персы, или, как называют их тут, татары; торговля сосредоточена в руках армян; служащий люд и русские сектанты из окрестностей, где их много, составляют остальное население города. В садах растет айва величиною с маленькую тыкву, вишня, черешня, алуца, яблоки, дыни и разная зелень...» (Огородников П. На Пути в Персию, СПб., 1878).

Отец бабушки принадлежал к большому и богатому роду Сафаровых, владевшему на Каспийском море рыболовными промыслами. У бабушкиной сестры, жившей в Баку, долгое время хранились большие жестяные банки из-под икры с надписью «Братья Сафаровы», в них она хранила нитки и иголки. Бабушка гордилась богатством своего семейства, она вспоминала большой дом в Ленкорани, рассказывала, что у нее даже был ручной олень, подаренный отцом. И еще вспоминала нарядные платья, которые отец привозил ей и сестрам с Нижегородской ярмарки, где у него был свой павильон: «Одно такое яркое, красное, все гофрированное и в кружевах». Такие же были и у сестер, но других цветов. Удивительная вещь — память: в 90 лет ясно, до мельчайших подробностей, помнить свое детское платье! Надо дарить детям подарки, даже если и кажется, что у них уже все есть! Кто знает, что они будут вспоминать в старости...

Бабушка, показывая фотографию своей мамы — красивой, немного надменной, — с гордостью говорила: «На ней ее знаменитая золотая цепочка, вес 400 грамм,

толстая, а на определенном расстоянии большие жемчужины. Мама говорила, что разделит между пятью дочками, будет пять цепочек для каждой. А это на ней — большая бриллиантовая брошка. А у папы — большой бриллиант в заколке». Но — ничего не осталось, все сменяли на хлеб в трудное революционное время. Впрочем, бабушка моя была удивительно равнодушна к драгоценностям и роскоши. После ее смерти всем потомкам остались только ее любимые стеклянные бусы. Может, для того, чтобы быть равнодушным ко всей мишуре, надо родиться богатым?

Бабушка посмеивалась, когда вспоминала купеческие излишества: «У дедушки была шуба на хорьковом меху. Зачем в Ленкорани нужна была меховая шуба? Это был купеческий форс. Там же жара, фактически тропическая зона».

Бабушкин дедушка — Айрапет Григорьевич Сафаров, его жену звали Мириам. Бабушка утверждала, что в Ленкорани было всего 30 армянских семей, один из кланов был дедушкин. Было у них шесть сыновей и три дочери, бабушка всех помнила по именам. Ее отец был третьим сыном, но, видимо, активно занимался семейным бизнесом или даже имел какое-то свое направление. В рассказах чувствуется его независимость и самостоятельность. И еще ее любовь: уж очень нежно рассказывала о своем отце моя довольно бестрепетная бабушка.

Семейная торговля была успешной. Рыбу и икру везли в Россию, в Нижний Новгород, где были большие «армянские» ряды. В 1828 году там была построена армянская церковь, находились Армянская улица, Армянский мостик (интересно, что на противоположной стороне ярмарки находилась Персидская улица и мечеть). Странное смешение культур являла всегда Россия! Икру и вязигу экспортировали за границу. Согласно непрове-

ренной версии (одной из сказок моей мамы\*), у моего прадедушки был счет в Марселе, был он человек деловой, умный и дальновидный. Но после его смерти его партнер всех обманул и деньги были украдены, семье ничего не досталось. Туманная история. И партнер откуда? Бизнес-то был сугубо семейный. Но мы в детстве развлекались мыслью, что когда-нибудь поедем в неведомый Марсель и потребуем свои деньги, а там, глядишь, и проценты выросли. Потом, правда, мысленно же поделили на всех многочисленных потомков и решили, что возиться с этим не стоит.

Мой прадед Григорий в Ленкорани был человеком глубоко уважаемым. Несмотря на купеческие занятия, отнимавшие много времени, был он неплохо образован, выписывал из-за границы журналы, очень любил садоводство: занимался селекционированием, что-то сажал, что-то прививал, особенно любил розы. И это, замечала бабушка, при том, что у него каждый год рождалось по ребенку.

Рожала их ему каждый год его жена, бабушкина мама Софья. История ее предков гораздо романтичнее, чем у купцов Сафаровых, полна драматических событий и даже загадок.

Мама бабушки, Софья Гейвандовна (Ивановна, на русский лад) Бархударова, происходила из двух крупных родов — Джафаровых и Бархударовых, проживавших в двух селах Шемахинского района: Сагиян и Мтрасы (Мадрасы). В описании кавказских земель 1810 года говорится, что «знатнейшие Армянские селения суть: Мергани, Мадрасе, Сагиян...».

Несколько слов о фамилиях бабушкиных предков. Все они имеют две особенности. Во-первых, они, конечно, русифицированы и изначально, скорее всего, имели окончание на *-ян* или *-янц*. Правда, «обрусение» произошло, ви-

димо, достаточно давно. Российская империя включила в свой состав эти земли в начале XIX века, в то время, за исключением княжеских родов, фамилии распространены не были, а было распространено родовое имя — такой-то «из рода Бархудар». Необходимость обзаводиться фамилией часто была связана именно с внешним миром, в первую очередь с Россией, так что не исключено, что возникшие в XIX веке армянские фамилии изначально имели русские окончания. Во-вторых, происходят они часто от имен арабских и тюркских, поэтому распространены среди мусульманских народов. Например, «сафар» — месяц мусульманского календаря, фамилия же распространена как среди азербайджанцев, так и армян (часто в форме Сафарян). Имя Сафар — арабское. Имя Джафар известно из древних арабских источников, вошло в языки иранских и тюркских народов. Бархудар — имя древнеиранское, распространение получило именно в армянском народе. Все это говорит не о тюркских корнях моих предков, они были армяне, а о смешении культур на территории Закавказья. Более того, на «перекрестке цивилизаций», где испокон веков происходило смешение народов, не может не быть своих этнических загадок.

Так, существовал в Закавказье иранский (персидский) этнос «таты», говорящий на татском языке, схожем с фарси. Общеизвестным является факт существования татов, относящихся к мусульманскому населению Азербайджана. Однако в начале XX века существовали и «армяно-таты», считавшие себя армянами, принадлежащие к армяно-григорианскому христианству, но, наряду с армянским, говорившие на татском (персидском) языке и самоопределявшие себя как «армяно-таты». Работавшая в 1925 году «Татская комиссия» при Обществе исследования и изучения Азербайджана подробно описала этот странный этнос, прежде всего его язык. В число не-

многочисленных армяно-татских сел, описываемых в работе, входят как раз села моих предков по линии бабушкиной мамы. И имена там были приняты иранские, очень популярны Джафар, Бархудар... Отмечается, что к этому моменту (1920-е годы) многие переехали в Баку и татский язык полностью забыли. Но корни-то остались! Отмечу, кстати, что многие армяне, жившие в Ленкорани, переселились туда из Шемахинского региона, так что вполне возможно, что Сафаровы были знакомы с Джафаровыми и Бархударовыми издавна и мысль о том, чтобы породниться, возникла не случайно.

Хочу еще раз подчеркнуть: к сожалению, жизнь моих армянских предков оказалась серьезным образом вовлечена в политику. Мои бабушка и дедушка очень любили места, где родились и выросли, с большой любовью вспоминали их. Но для дедушки история его жизни начиналась в 1920-е годы, с началом рабочей деятельности, и он никогда не рассказывал о том, что пережила его семья и почему уехала из Шушы. Бабушка рассказывала охотно. Но она была абсолютно лишена какого-либо национального чувства и охотно критиковала представителей всех национальностей, ее окружавших, рассказывала истории о погромах в детстве, но дружила со всеми азербайджанцами на московском рынке, легко разговаривая с ними на их языке. Обожала Баку как город юности, не очень любила ездить в Армению, которую совсем не знала и не понимала. Зато такие поездки обожал дедушка. Словом, приводя разные теории, я отнюдь не интересуюсь политическими аспектами проблемы, кто и где был раньше и кто и что основал. Просто пытаюсь понять, что за люди были мои предки.

Не до конца понятна связь между родами. Кто были Джафаровы? Родители матери Софьи? Или просто Бархударовы, к которым относился ее отец, были одной из

ветвей большого клана? В бабушкиных рассказах именно Джафаровы являлись «кланом». «Огромный такой, сплоченный, вроде Форсайтов», — поясняла моя начитанная бабушка. Судя по всему, первое. Бархударовы были сами по себе и породнились через мою прабабушку с влиятельным кланом. Тем более что у них было много общего. И тот, и другой род проживал в Шемахинском уезде и занимался виноделием и виноторговлей, так что мою прабабушку вполне можно почитать «Шемаханской царицей» из пушкинской сказки.

Шемаха — важнейший город в Закавказье. В древности здесь проходил один из отрогов Великого шелкового пути, что способствовало процветанию региона. В древности город был столицей государства Ширван. При русских в XIX веке сначала административный центр Каспийской области, а позже Шемахинской губернии (после разрушительного землетрясения 1859 г. столица была перенесена в Баку, и Шемаха стала уездным городом в составе Бакинской губернии). Один из крупнейших торгово-ремесленных центров региона. В Шемахе с древнейших времен вели торговлю иранские, арабские, среднеазиатские, русские, индийские и западноевропейские купцы, владевшие здесь факториями; имелись многочисленные шелкоткацкие, бумагопрядильные и ковровые мастерские.

Шемахинский район, где находились селения моих предков, славился хорошим климатом, умеренной влажностью, большим числом солнечных дней в году; богат лесами и лугами, многочисленными чистейшими родниками. В советское время здесь были открыты курорты.

Отцом бабушкиной мамы был Гейванд Бархударов. Родом он был из армянского селения Сагиан в окрестностях Матрасы. Согласно переписи 1897 года, в селении проживало 1818 человек, практически все армяне. Кстати, в Сагиане и сейчас встречаются Бархударовы, Барху-

дарянцы и Бархударяны. Во всяком случае в Интернете идет бурное общение потомков жителей Сагияна, и фамилия, начинающаяся с Бархудар, там встречается часто. А М. Бархударянец в 1895 году был главой Шемахинской епархии.

Наши Бархударовы были виноторговцами. Было их два брата — Гейванд и Григорий. У Гейванда три дочери — Маргарита, Софья (бабушкина мама) и Шорокат, которую в семье звали Шурой. У Григория был один-единственный сын — Степан. Степан Бархударов стал крупнейшим лингвистом, педагогом, членом-корреспондентом АН СССР с 1944 года, автором многочисленных учебников по русскому языку. Братья Гейванд и Григорий очень дружили. Жили они, видимо, в Баку, так как все их дети были рождены там, а дела они вели в родном шемахинском селе Сагиян. В 1904 году в Баку вспыхнула холера, и Гейванд, отец моей прабабушки Софьи, умер. Брат его Григорий находился в это время по делам в Сагияне. Сохранилась трогательная семейная легенда, в которой, конечно, не все ясно, но на то она и легенда. Когда весть о смерти любимого брата дошла до Григория, он поспешил в Баку, предварительно попросив, чтобы его брата похоронили отдельно, так как всех больных холерой обычно закапывали в одну общую яму и засыпали известью. Вернувшись в Баку, Григорий первым делом поспешил на кладбище, попросил показать могилу и прямо ночью, с фонарем, раскопал ее, чтобы убедиться, что это его брат; он думал, что его обманывают. Убедился, засыпал могилу, упал на нее и умер.

Род жены Гейванда Бархударова — Заруит Джафаровой — происходил из армяно-татского селения Мадраса (сейчас называют часто — Матраса). Место знаменательное, в конце XIX века — по составу армянское (в 1897 году проживал 2901 человек), густонаселенное, многие жители

говорили на нескольких языках: фарси (татском), армянском, азербайджанском и русском. Была в нем армянская церковь. Такое же название носит и сорт винограда, который произрастал в этой местности и из которого изготавливалось знаменитое красное вино Мадраса. Клан Джафаровых как раз и занимался производством и торговлей вином.

Вино здешнее славилось давно. Правда, дотошные исследователи начала XIX века, чьи цели были далеко не всегда бескорыстными, писали, что «вино Шемахинское уступает добротой своею вину Грузинскому». Подчеркивали они, что виноделием занимаются одни армяне, так как мусульманским народам это не доступно по вере, и что вино производится не самое лучшее. Объясняли это тем, что местные армяне не уверены в своей безопасности, поэтому и продают незрелые и невыдержанные вина. С другой стороны, отмечалось, что для собственного пользования потребляют армяне вина высшего качества и выражалась надежда, что теперь ситуация исправится (в смысле — под российским покровительством). Как бы то ни было, но уже в середине XIX века говорится, что «Красные вина, выделяемые Армянами деревень Мадрасы, Георгжеван и Кюрламир, близ города Шемахи, при некотором усовершенствовании также могут подходить к хорошим бургонским».

Заруит умерла раньше мужа. Нелепая история, произошедшая с ней, вполне может «соперничать» с тем предком по дедушкиной линии, который попал под почти единственный в городе автомобиль. Семья Бархударовых жила в доме, в котором на первом этаже была оружейная мастерская. Случайный выстрел на первом этаже — и Заруит на втором оказалась раненной в пах. Она умерла от заражения крови. Как рассказывала мне бабушка, потому что «ей стыдно было показаться врачам». И оставила

трех девочек сиротами. Их, вместе с отцом, приютили дядюшки по материнской линии из клана Джафаровых и, совсем девочками, выдали замуж. Софью, мою прабабушку, в 1901 году в возрасте 14 лет выдали замуж за состоятельного рыбопромышленника Сафарова, который увез ее в Ленкорань.

Судя по всему, брак их был удачным: бабушка вспоминала свое детство как счастливое, а дети очень чувствительны к семейным проблемам. Муж задаривал жену драгоценностями, сохранившимися на фотографии, сажал в свободное время розы, любил детей. А рожала их Софья каждый год (бабушка в этом месте всегда сочувственно вздыхала). Конечно, не все выживали; бабушка говорила, что осталось их пять сестер и три брата, тоже немалое наследство, которое осталось Софье после трагической гибели мужа в 1918 году\*.

Это наиболее трагическая страница семейной истории, которую бабушка охотно рассказывала в подробностях. События 1918 года в Азербайджане — один из самых острых и спорных политических вопросов истории региона. Я изложу их в бабушкиной интерпретации, тем более что она близка к тому, что я читала в исторических трудах на эту тему.

События начались в Баку, где в марте 1918 года столкнулись «дашнаки» («Дашнакцутюн» — «Армянское революционное содружество») и «Дикая дивизия» (мусульманские вооруженные подразделения), «две анархистские и дикие такие партии», по выражению бабушки. В результате армяне «порезали азербиджанцев» (бабушка произносила именно так, еще говорила — «тюрки, мы так их тогда называли»). Несколько дней в Ленкорани об этом ничего не знали, так как город был отрезан от Баку из-за беспорядков: «Тогда не было железной дороги, ее провели позже, связь была только по морю, только на парохо-

де через Каспийское море можно было добраться». Связи не было, а когда пришли первые пароходы и дошла весть о событиях в Баку, «спустилась с гор дикая орда» и стали искать армян. Начались волнения в Ленкорани. Армянских семей в Ленкорани было не очень много, все стали спасаться бегством.

Бабушкин отец, Григорий, отправил жену Софью с семьей детьми в Баку, с ними поехали и все его братья. «А он один остался в Ленкорани. Понадеялся на свой авторитет, на свою популярность, — объясняла бабушка. — Потом у нас дела там были, промысловые, у нас там магазин был, дома были». К тому же, напомним, между жителями города отношения были дружеские. Все оставшиеся в городе армяне собрались вместе, и мулла укрыл их в мечети. «Когда вооруженная толпа подступила к мечети, они в мечеть не посмели войти, но заблокировали. Народ, дети, старики были там, но они не посмели осквернить мечеть. Но кормить-то всех надо было, и отец мой вышел из этой церкви и пошел в город, туда, к нашему дому, у нас в доме милиция была, за помощью». Нагнали его в небольшом садике, «назывался Треугольник», стреляли, ранили, он отстреливался, тоже ранил двоих. А потом его убили. Раздели и бросили. «Наша церковь была далеко за городом, туда нельзя было добраться. Когда орды схлынули, его подобрали, надели на него какую-то женскую жакетку и положили в русской церкви. Отпевал его русский поп. И похоронили его во дворе русской церкви, так там и остался. Вот так он и погиб». В Ленкорани была одна русская церковь — Святого Михаила Архангела.

История имела романтическое продолжение. Спустя некоторое время юная бабушка на базаре случайно опознала убийцу своего отца: «Набросилась на него коршун на базаре, вцепилась в него, меня не могли оторвать. Я увидела у него на пальце папино кольцо, с большой би-

рюзой у него было. Кудряш его звали, мне на него показали и сказали, что он указал на папу, что он вел вот эти толпы. Эти дикари не знали папу. А он на него показал. Я была с дядюшками, меня еле оторвали, на фаэтоне привезли в дом».

Все братья Григория уцелели, так же как и его семья. Но события продолжали развиваться: в сентябре 1918 года началась массовая резня армян в Баку. И Сафаровы снова бежали, на этот раз в Россию, в Астрахань. Бежали на пароме. Была страшная качка, все страдали от морской болезни. И только моя 12-летняя бабушка Нина, как ни в чем не бывало, ухаживала за всеми и отлично себя чувствовала, чем впоследствии гордилась.

Добирались до места долго. После парома ехали в поездах (это в 1918-то году!) Прабабушка моя потихоньку расставалась с семейными драгоценностями, меняя их на хлеб. Сохранилась и очередная приключенческая история, которую все мы слышали в пересказе моей мамы (что несколько снижает ее достоверность, но повышает художественную ценность\*). Итак, 1918 год, Гражданская война, Рязано-Уральская железная дорога, поезд из Астрахани, революционная езда, по М. А. Булгакову, «час едешь, два стоишь». Софья Сафарова с восьмью детьми, еды нет, денег тоже. На одном из полустанков молодая мама меняет пуховую подушку на буханку хлеба, радуется, будет еда на вечер. Поезд трогается и она понимает, что ошиблась, и это та самая подушка, в которую она зашила для сохранности семейные драгоценности. Отчаяние. Занавес. История в духе «Двенадцати стульев», только подушка — вещь еще более ненадежная, чем стул, так что искать ее на просторах Астраханской области бессмысленно.

Поселились в селе Зубовка, почти в 300-х километрах к северу от Астрахани. Земли эти были в конце XVIII века

куплены графом Зубовым, отсюда и название. Было в селе три мельницы, деревянная церковь, а в начале XX века астраханские купцы построили здесь большой каменный собор, вокруг которого вырос женский монастырь. Собор разрушили в 1922 году, так что мои родственники его еще застали. А вот монастырь уже в это время разваливался — монашки крайне отрицательно отнеслись к советской власти и поддерживали белых (власть в селе переходила несколько раз от белых к красным и наоборот). Село было бедным — ходили в лаптях, свет старались не зажигать, керосина почти не было.

Здесь мои армянские родственники впервые увидели снег и почувствовали, что такое настоящий холод. Хотя это и юг России, но три зимних месяца держится минусовая погода. Именно к зиме они и должны были добраться до Зубовки. Холод, голод и нищета встретили Сафаровых в России.

Думая о судьбе моей прабабушки Софьи, 31 года от роду, оказавшейся в русском селе, охваченном революцией и Гражданской войной, с восьмью детьми (старшей дочери — 16 лет, младшая — грудная), потерявшей мужа и все средства к существованию, я удивляюсь тому воспитанию, которое получали девочки в богатых семьях. Революция и Гражданская война в России дали прекрасную иллюстрацию тому, что богатство часто приносит очень даже благотворные плоды в своих потомках.

Помню, как меня поразила история, изложенная известной оппозиционеркой, эмигранткой и писательницей Ариадной Тырковой-Вильямс в ее мемуарах «То, чего больше не будет». Вспоминая свою гимназическую жизнь в России во второй половине XIX века, она рассказывала о своих подругах и соученицах. Одна из них, кстати, была Надя Крупская, с ней они были близки. «Кроткая, самоотверженная, великодушная и удивительно добрая,

как дошла она до того, чтобы проникнуться злобным учением классовой войны, стать верной спутницей и сотрудницей Ленина, создателя Чека?» — вопрошает бывшая подруга из далекой эмиграции. Но поразила меня история двух купеческих дочек, которые тоже учились в гимназии вместе с Ариадной. Были они из очень богатой семьи, никогда не ходили пешком, всегда их привозили кучер, няньки, мамки, их кутали как только можно, чтобы не простудились, ничего не позволяли делать самим, они были поводом постоянных насмешек со стороны учениц. Одну из них Тыркова-Вильямс встретила много позже во Франции, во время немецкой оккупации, «она из миллионерши превратилась в белую беженку»: «Но в этой по-прежнему тоненькой, хрупкой женщине обнаружился поразительный запас спокойного мужества, ясной любви к людям. А ведь обычно считается, что из балованных, заласканных детей богачей вырастают закоренелые эгоисты».

Прабабушка Софья, судя по рассказам, умела многое: воспитывала восемь маленьких детей, прекрасно готовила, обшивала всю семью, добывала пропитание, а когда средств не осталось никаких — стала обшивать село Зубовку в обмен на продукты. При этом, судя по бабушкиным рассказам, не плакала, не жаловалась, всегда была собранная, спокойная, сдержанная, старалась, чтобы дети не чувствовали ужаса положения. Но были вещи, которых и она не знала. Например, как топить русскую печку. И в первую ночь вся семья угорела. Спасла их 16-летняя дочь Надя. Она чудом проснулась, выбежала босиком и раздетая на улицу и позвала на помощь жителей села, которые вытащили остальных. Ноги Надя обморозила и на всю жизнь осталась инвалидом. Но семью спасла, и мы в очередной раз получили шанс родиться на свет.

Случались и печальные эпизоды, бабушка с чувством вины вспоминала об одном до старости. Когда матери не было дома, дети смотрели друг за другом. Однажды они ели картошку и решили накормить ею самую младшую сестричку, которая плакала, думали, что она голодна. Горячая картошка залепила ей рот, и она задохнулась. В другой раз местная «целительница» поставила заболевшему ребенку на живот разогретый горшок, что-то вроде гигантской банки — так потеряли еще одного.

Может, именно из Зубовки почерпнула моя бабушка тот фантастический запас русских поговорок, пословиц, выражений и словечек, которым пользовалась всю жизнь. Я часто цитирую: «Как говорила моя бабушка...» — и каждый раз мой муж отвечает: «Нет, это моя так говорила!» Но его-то — из-под Можайска, и русский — ее родной и единственный язык! Любимые русские народные выражения бабушки: «Ну, наготовила как на маланьину свадьбу», «Глаза боятся, а руки делают», «Отчего казак гладок, поел — и на бок» (относилось ко всем нам, отвалившимся после ее застолий) — и множество других.

В апреле 1920 года в Баку вошли войска Красной армии, и вскоре во всем Азербайджане была установлена советская власть. Власть она и есть власть, как к ней ни относиться. Власть — это порядок. Сафаровы возвратились в Баку. Моя бабушка Нина продолжила обучение в школе, а позже пошла на курсы телеграфисток, где встретила совсем юного Гришу Тер-Минасова.

История маминых армянских предков известна нам лучше, чем папиных русских, испокон веков сидевших в одной деревне, на одной земле и занимавшихся одним делом — хлебопашеством. Смоленская земля тоже, конечно, перекресток культур и территория напряженных военных действий. Но все-таки удаленность деревни Покровка от городских центров, ее замкнутость, отсутствие

больших дорог, непроходимые леса и болота вокруг в каком-то смысле до середины XX века защищали ее. Правда, это не спасло ее в середине XX века от полного уничтожения. Жизнь армянских предков была более бурной, запутанной, разнообразной, много ниточек из разных концов протянулось в одно место — Баку, — чтобы связаться здесь в один узел. Предприимчивые любители роз Сафаровы, талантливые труженики Тер-Минасовы, правители Пирумяны, загадочный клан Джафаровых, одаренные виноторговцы Бархударовы — все они объединились в союзе Гриши и Нины в 1926 году.

С Баку неразрывно связана история моих армянских родственников. Выходцы из разных мест, все они в конце концов сошлись именно в этом городе, ставшим для них родным и любимым, особенно это касается бабушкиной линии, считавшей его родным.

Читая описания города Баку конца XIX — начала XX века, не перестаешь удивляться тому, что люди стекались в него со всех сторон: «С первого взгляда Баку производит впечатление обыкновенного большого провинциального города. Те же одноэтажные и двухэтажные дома, те же отвратительно мощные улицы и тротуары, то же редкое керосиновое освещение улиц, по которым ночью ходить страшно. Однако, тотчас же замечаются и некоторые отличия, в зависимости от местного климата и от быстрого роста города в экономическом отношении. Рядом с одноэтажными и двухэтажными домами там и сям возвышаются грандиозные дома и пассажи, устроенные со всем комфортом и роскошью новейшей архитектуры; рядом с жалким керосиновым освещением — большие электрические фонари, освещающие магазины и некоторые кварталы. Особенность местной архитектуры, как во всех азиатских городах, составляют плоские крыши домов; другую такую же особенность представляют крытые

стеклянные галереи, опоясывающие дома изнутри дворов и имеющие своим назначением предохранять комнаты от зноя и пыли. Хотя пыль составляет неотъемлемую принадлежность всякого русского города, но такого обилия ее, как в Баку, трудно себе и представить. Часто дующий северный ветер приносит с собою целые тучи песка, мелкого камня и пыли с окружающей Баку песчаной степи, и эти тучи вихрем несутся с неимоверной силою по городу, опрокидывая все на своем пути и, несмотря на всякие преграды и затворы, забираются во внутренность домов, покрывая там все густой пеленой. Наружные стены домов, крыши и балконы — все имеют один и тот же тоскливый глинистый цвет, от покрывающего их густого слоя пыли. Как ни невыносим удушливый зной, доходивший во время моего пребывания в Баку в сентябре до 40°, а летом достигающий 50°, пыль, приносимая ветром, еще невыносимее, и жители предпочитают запереться в комнатах и задыхаться там от жары, чем давать свободный приток в комнаты “свежему” воздуху, проникающему все поры тела, не говоря уже о легких, своею густою пылью». (Б. Брандт. Из поездки в Баку // Вестник Европы. № 9. Т. V, 1900).

Более благоприятное впечатление город произвел на уже упоминавшегося П. И. Огородникова, но только с первого взгляда: «С рубки парохода город Баку кажется красивым; он стелется на горном берегу амфитеатром, с возвышающимися минаретами и “Девичьею башней”, с европейскою облицовкою набережной, запруженной пароходами, судами». Более близкое знакомство с городом открыло его недостатки, среди которых главный, как кажется, — это его население: «Эта лучшая в городе улица сплошь покрыта вывесками армянских и еврейских магазинов, агентств пароходных, парусных и разных других обществ; тут же — таможня, губернаторский дом с садом,

наискось которого сильно бьющая в нос струя сернисто-водородного газа от сточных труб, выходящих в море у самого берега, может сшибить прохожего с ног; далее — роскошные палаты Кокорева и дрянные персидские лавчонки... Вообще лавочки персов тут бедны; богатые склады их товаров помещаются в нижних этажах караван-сараяв, верхние ж служат жильем. Армяне, напротив того, щеголяют своими магазинами...»

Жить в таком месте по собственной воле казалось странным. Вместе с тем город обладал и большой притягательной силой, он жил и развивался с огромной скоростью, прежде всего благодаря нефти, которая стала основой его процветания. Достоинства нефти оценили давно; еще в «Обзрении земель Кавказской губернии», составленном в начале XIX века, отмечалась ее ценность и большое торговое значение: «...укоренилось предубеждение, что для шелковичных червей полезен дым, происходящий от жжения нефти, которую впрочем по нужде употребляют в ночниках для освещения и вместо дров для варения пищи и печения хлебов». Сто лет спустя использование нефти заметно расширилось, а цена неизмеримо выросла.

Баку издревле был городом мультикультурным, а следовательно, в таком взрывоопасном регионе, как Закавказье, относительно безопасным для проживания. Все в том же «Обзрении...» начала XIX века отмечалось, что «в Баке живут Персияне, Дагестанцы, Ширванцы и Армяне... Говорят испорченным Персидским и Татарскими языками, упражняются в торговле, ремеслах и в сеянии шафрана».

К тому же Баку был важнейшим торговым портом, соединявшим, с одной стороны, Россию, а с другой — Персию, товары отсюда везли во всех направлениях. Здесь процветала торговля, стекались купцы и предпринима-

тели со всех сторон. К финансам лепились и образование, и культура — вплоть до начала XX века только в Баку находилось единственное среднее учебное заведение на весь Прикаспийский регион; детей сюда везли из самых отдаленных уголков. Здесь находилось одиннадцать мечетей, три православные церкви, две армяно-григорианские и даже одна лютеранская, было открыто множество магазинов, в том числе и европейского типа. Так что становится понятным, почему и бедные за заработками, и богатые за удобством и безопасностью тянулись в этот интернациональный город.

\* \* \*

Немного о любви. До встречи с дедушкой бабушка успела пережить сердечную драму. Так уж получилось, что две сестры Сафаровы влюбились в азербайджанцев. Стоит ли говорить, что их дяди, а семья в Баку опять жила большим кланом, категорически запретили им даже думать о подобном союзе. Бабушка, женщина удивительно сильная духом, в этом вопросе отступила, хотя и страдала. А ее сестра Заря, мягкая и слабая, настояла на своем и вышла-таки замуж за своего любимого. Ее судьба — тоже в каком-то смысле судьба страны. Брак был счастливым, родилось двое детей. А вскоре ее мужа, служившего на железной дороге, арестовали и объявили «врагом народа». Так он и сгинул, никаких известий о нем родные не получили, кроме одной страшной записки в самом начале, рассказывающей об ужасах, которые с ним происходили. Характерно, что единственную фотографию «врага народа» сохранил мой дедушка, работавший вместе с ним одно время, позже он отдал ее уже выросшим детям Зари. Жизнь продолжалась. Заря своих детей, носивших фамилию Сафаровы, вырастила, они вышли в люди, сын стал

известным врачом в Баку, дочь — микробиологом. Обзавелись семьями, тоже смешанными, армяно-азербайджанскими. И грянул 1990 год. И Зарю, почти 90-летнюю, в чадре (!), тайком, с одной сеткой в руках (вещи брать было нельзя), вывезли из Баку, города, в котором она провела всю свою жизнь. Уехали и дети, и внуки. Младшее поколение, слава Богу, устроилось в жизни, а старшее — зачахло в чужой им Москве.

Итак, к моменту встречи с дедушкой у бабушки уже было разбито сердце. Судя по тому чувству, с которым она рассказывала о своей первой любви в 90-летнем возрасте, бабушка еще долго жила с мыслью о другом. Но дедушка, согласно семейным преданиям, влюбился сразу и не собирался отступать ни перед чем. Бабушка сдалась. Ей было 20, ему 18 (в свидетельстве о браке ему 20, а ей почему-то 19; время такое было, сумбурное). Была ли бабушка красивой? Сказать трудно, все эти старые фотографии такие романтические: стройная красавица, в белом кружевном платье, строгая, губки бантиком — поди пойми. Она говорила, что была ловкая, стройная, гордилась тем, что ее называли «горная лань», иногда «козочка», не помню, как это звучало по-армянски. Но всегда смеялась над своими кривыми ногами (хотя, честно говоря, они как-то особенно не бросались в глаза). Показывая детские фотографии, говорила: «Это я, конечно, посмотри на ноги!»

Брак — вещь загадочная, это все знают. Еще более странный брак, моих родителей, впереди. В их браке было много противоречий. Дедушка — чувствительный, сентиментальный, эмоциональный — мог расплакаться от чувств, больше всего любил людей и общение с ними. Бескорыстный альтруист. Бабушка — совершенно несентиментальная, строгая, трезвая, по-своему ироничная, даже циничная, к людям относившаяся с большой долей

осторожности и отстраненности. Мизантроп? В чем-то. Эгоистка? Пожалуй! В хорошем смысле.

А ведь прожили вместе 50 лет без трех месяцев.

Дедушка был чадолюбив, обожал детей. А бабушка родила через год после свадьбы дочь Седу и успокоилась. Даже как-то гордилась своими многочисленными абортками, эта «освобожденная женщина Востока». Правда, в 1938 году ей пришлось уступить, с властью трудно спорить, да еще с такой!

У моей мамы есть коронная фраза: «Своим рождением я обязана Иосифу Виссарионовичу Сталину». Люди начинают напряженно рассматривать ее черные волосы, густые брови, кавказские черты лица, отыскивая роковое сходство. А разгадка проста: в 1936 году было принято постановление о запрете абортков, и моей бабушке пришлось родить мою маму. Кстати, когда я сейчас читаю о том, что запрет абортков не привел к повышению рождаемости, я думаю о том, что хотя бы на одного человека, мою маму, стало больше, а с ней и нам всем, ее детям, внукам, сейчас уже и правнукам, дали возможность родиться.

Дедушка обожал свою младшую дочку, так чудесно и неожиданно родившуюся. Он, конечно, мечтал о мальчике, сыне, продолжателе фамилии и рода. Для него это было очень важно. По непроверенным данным, он даже огорчился, когда узнал, что на свет появилась вторая девочка. Но любил ее потом очень сильно, гордился ею и очень верил в нее. И не зря.

Бабушка же к своим детям относилась так же, как и ко всему остальному — спокойно и без сантиментов. Обнимать, ласкать, сюсюкать — все это было не в ее натуре. У мамы даже сохранилась какая-то детская обида, ощущение недостатка материнской любви. Подозреваю, что эта любовь была, просто проявлялась по-своему. А мама

пошла в дедушку: эмоциональная, чувствительная, думаю, ей не хватало открытого проявления чувств.

В семье всегда царило твердое убеждение, что всю жизнь дедушка любил, а бабушка позволяла любить. Но кто и что знает про чужие чувства — даже дети, даже близкие родственники? Я читала дедушкины письма (бабушкины не сохранились) 1960-х, 1970-х годов, вместе они уже давно. Вот выдержки из одного из них (по каким-то причинам они расстались, она в Баку, он едет в Москву). Начало письма: «Дорогая моя Нина! Сегодняшний день свел насмарку весь наш отдых. Я столько изнервничался, что голова не перестает болеть. Весь день я с тобой и все думаю, как ты там одна». А это завершение: «Крепко-крепко целую тебя, моя дорогая, любимая жenuля. Очень мне грустно без тебя и больше никогда такой разминки не будет. Сажу в комнате и как-то чудно, что не слышу твоего голоса. Ну отдохни, наберись сил. Береги ногу, но только, чур, долго не задерживайся, а то без тебя плохо». Такие письма не пишут жене, которая тебя вот уже почти 40 лет не любит. Просто они по-разному выражали свои чувства: он открыто, много, шумно. А она на кухне ему одному стелила белую скатерку; мы же все завтракали на клеенке. И обеды каждый день новые делала. И накрахмаленная рубашка каждое утро была приготовлена (хотя и из прачечной, стирать бабушка не любила). Конечно, жить вместе всегда трудно, все обычно жалели дедушку. А кто-нибудь знает, легко ли жить с альтруистом, еще и чувствительным и повышенно эмоциональным?

Своим карьерным успехом дедушка, думаю, был обязан трем слагаемым: удаче, эпохе и характеру.

Удача. В июне 1920 года в Баку он поступает на работу курьером. С 1922 по 1925 год получает среднетехническое образование. С 1925 по 1930 год работает в же-

лезнодорожном ведомстве. Сначала в Карабахе, потом, получив повышение, переводится в Баку. Параллельно работает в различных газетах: «Заря Востока», «Труд», «Правда и беднота», «Правда». Пишет заметки, берет интервью, причем на русском языке. В своих воспоминаниях дедушка писал о 1920-х годах: «Тысячи простых людей взялись за перо. Портфели редакций пухли от интересных материалов». Трудно было выделиться в этом потоке, а ему удалось. В 16 лет он взял большое интервью у наркома просвещения А. В. Луначарского, посетившего Армению. И пил с ним чай с печеньем в его личном вагоне. В 18 лет его выбирают одним из двух (!) делегатов, которые едут в Москву в редакцию газеты «Правда» для ознакомления с редакционной работой, и он знакомится с М. И. Ульяновой. В 19 лет случай сводит его в Баку с К. С. Станиславским. Ему везло на встречи, на случайные знакомства, на удачные повороты судьбы. Нет, конечно, надо было еще уметь ими воспользоваться, но и удача вещь тоже важная. Он страшно переживал крушение своей карьеры в 1948 году, для него это была катастрофа. Но ведь выжил. Конечно, до былых высот уже не поднялся, но в конце концов вполне даже неплохо устроился. А ведь сколько людей, занимавших должности, гораздо меньшие, теряли не место, а голову. А он выжил. И это тоже удача, даже если ему в то время так и не казалось.

Эпоха. Пик дедушкиной карьеры пришелся на 1930–1940-е годы. В 1930 году он переезжает в Москву и почти сразу становится начальником станции, называвшейся в то время Москва Северная (более известная ныне под именем Ярославский вокзал). В 22 года ему, только что приехавшему из Баку, не имевшему толком опыта работы руководителем, доверили важнейший стратегический пункт. Вот уж поистине как у непопулярного ныне

В. В. Маяковского: «Коммунизм — это молодость мира, и его возводить молодым».

Напомню, что в то время железнодорожные перевозки были важнейшим средством передвижения, особенно пассажирским. А с Ярославского вокзала поезда идут не только в Архангельск и Вологду. Он связывает столицу с районами Севера, Урала, Сибири, Дальнего Востока. Это начало знаменитой Транссибирской магистрали, это дорога международного значения, соединяющая Запад с Востоком. Это дорога в Китай, Монголию. Это и сегодня крупнейший вокзал Москвы. И что интересно, масштабы перевозок сейчас практически такие же, что и в 1930-е годы.

Строгое и красивое здание вокзала в неорусском стиле было построено знаменитым архитектором Ф. О. Шехтелем по заказу не менее знаменитого мецената и железнодорожного магната Саввы Мамонтова в 1902–1904 годах. Фасад вокзала украшен прекрасными мозаиками, выполненными по рисункам того же Шехтеля. Дедушка утверждал, что к ним приложил руку и знаменитый М. Врубель, что вполне возможно, так как он приятельствовал одновременно и с Шехтелем, и с Мамонтовым (но подтверждений этому в литературе я не нашла). В здании висели чудесные панно известного художника К. Коровина. Вместе с другим знаменитым художником, В. Серовым, и на средства того же Мамонтова он совершил поездку на русский и норвежский север. Северные мотивы удивительно органично вливались в тематику и архитектуру вокзала.

Все это богатство было доверено новичку, юнцу, еще и «нацкадру».

И не зря доверили. Когда собирала материал о дедушкиной юности, я думала о том, что, может, мы зря сейчас так растянули все в жизни — учеба, работа, только к 40 го-

дам считается, что человек в ум вошел и что-то может серьезное сделать. А в это время уже отдыхать хочется. Неглупо было, со стороны руководителей Советского государства, использовать свежие силы и молодой задор. Может, потому так много и успели сделать. Вот и 22-летний армянский юноша в начале 1930-х — уже и отец семейства, и руководитель.

Не прошло и года его пребывания в Москве, как состоялось знаменательное событие — его работу приехала проверять комиссия, да какая: Г.К.Орджоникидзе, К.Е.Ворошилов, А.А.Андреев (в то время его непосредственный начальник, нарком путей сообщения), А.И.Микоян. А возглавлял эту компанию сам Сталин. Визит был неофициальный, вполне в духе времени — заранее о нем не предупредили, и состоялся он глубокой ночью. Сталин, говорят, очень любил работать именно по ночам, и все государственные чиновники более или менее высокого ранга были вынуждены делать то же самое. Лучшее всего это событие описал в своих воспоминаниях сам дедушка:

«Я представился.

— Здравствуйте. Так это Вы герой, о котором каждый день пишут в газетах? — сказал Сталин, окидывая меня с ног до головы испытующим взглядом, приведшим меня в дрожь. — Ну, расскажите, как освоили новую технику...

— Как Вы думаете — посмотрим передовой вокзал? — обратился он к присутствующим и, не дожидаясь ответа, направился к платформе.

“Не ирония ли?” — подумал я...

Пока шли, Сталин задавал мне вопрос за вопросом. Какая пропускная способность станции? Сколько в ходу пар поездов в сутки, много ли народу бывает за день на вокзале, каков обслуживающий персонал, сколько мне лет и т. д.

У входа в здание вокзала Сталин остановился и пропустил меня вперед.

— Ведите, ведите, Вы же хозяин.

Мы поднялись на второй этаж.

Анфилада новых залов, пахнущих свежей краской, блестящие паркетные полы, море света, уголки отдыха, обставленные стильной мягкой мебелью, красивые люстры и бра, хрустальные подвески которых играли всеми цветами радуги, громадный первоклассный ресторан, комната матери и ребенка, с иголки одетые подтянутые дежурные — все это в какой-то мере понравилось руководителям Партии и Правительства.

Неожиданно Сталин остановился, снял с ног галоши, взял в руки и сказал тихо: «Пожалею труд коллектива».

Я не понял жеста, и у меня опять упал тонус.

По окончании осмотра Сталин спросил:

— Вы, конечно, ждете от нас оценки, не так ли? Скажу Вам коротко: это не вокзал, а кусочек социализма. Спасибо Вам. Желаю успеха, — с этими словами Иосиф Виссарионович протянул мне руку и сел в машину.

Так состоялось мое первое знакомство со Сталиным.

За несколько минут одна за другой все машины ушли, и двор опустел.

Я же, усталый, но счастливый зашагал домой.

Было 5 часов утра. У окна стояла жена, уже знавшая о ночных событиях. Увидев меня веселым, она почему-то заплакала. Это были сладкие слезы. Горькие были впереди».

Мне кажется, эти годы, когда он возглавлял Ярославский вокзал, были самые счастливые в его жизни в плане работы. Он развел кипучую деятельность. В июне 1931 года состоялось знаменитое Совещание хозяйственников при ЦК ВКП(б), на котором И.В. Сталин по-

ставил перед руководителями производств новые задачи, в том числе — повсеместный переход на хозрасчет. Заканчивая свою пламенную речь Сталин провозгласил: «Реальность нашей программы — это живые люди, это мы с вами, наша воля к труду, наша готовность работать по-новому, наша решимость выполнить план. Есть ли у нас она, эта самая решимость? Да, есть». Слова эти как будто были обращены к моему дедушке — решимости ему было не занимать.

От бабушки знаю, что дедушка все эти годы дневал и ночевал на работе в буквальном смысле этого слова.

Под руководством юного Г.И. Тер-Минасова, в соответствии с указаниями партии и правительства, Северный вокзал переходит на хозрасчет. В его руках сосредотачивается вся полнота власти, в том числе — финансовая. Вот когда его армянская коммерческая жилка смогла проявить себя в условиях социализма. Вот где пригодилась его удача и умение общаться с людьми. А молодость позволила принимать неординарные решения.

У меня в руках газета Северной железной дороги «Северянка» (тираж, между прочим, 8000, масштабное было время) от 12 ноября 1932 года. Главная статья — «Конец “кукольному” вокзалу» — посвящена преобразованиям, произошедшим на вокзале меньше чем за год. Приведу цитаты из газеты, они лучше, чем мой пересказ, воспроизводят дух эпохи.

«Ранее, до обновления на “кукольном вокзале” был грязный вестибюль, где вповалку на заплыванном полу сидели и лежали пассажиры самого “далекого следования”: Москва — Владивосток... Взрослые пассажиры обоего пола, дети, носильщики, провожающие и встречающие, махорочный дым, ругань, плач, оханье больных, выкрики торговцев».

Первые преобразования были завершены еще в декабре 1931 года. Вокзал получил орден Красного Знамени и звание «Образцовый». Но этого было мало: вокзал не справлялся с все возрастающим пассажиропотоком. Было решено продолжить обновление вокзала.

«Начальник станции т. Терминасов ходил по вокзалу, высчитывал, обдумывал.

— Если это туда, а это — сюда? Или наоборот? А если вот так?.. Эх, мало места!

Созвал несколько совещаний. Пригласил художников, архитекторов, изобретателей. Пересмотрели десятки проектов. Наконец появилась какая-то стройная мысль. Из тумана начали вырисовываться сначала неясные, потом все более четкие контуры светлого, просторного вокзала. Вокзала, достойного быть лучшим вокзалом пролетарской столицы».

Сразу столкнулись с трудностями. Денег практически нет и взять неоткуда. Запросили ремонтников, мебельные фабрики, получалось, что на реконструкцию должно было уйти не менее полутора-двух лет. Начальник вокзала обещает провести реконструкцию меньше чем за месяц и слышит в ответ: «Вы фантазер и чудак». Навалились, подтянулись и сделали, причем все своими силами. Сами красили, белили, вывозили мусор. Выбивали плитку. Много проблем было с мебелью, новая стоила очень дорого и собиралась крайне медленно. Выход был найден — революционный! Решили закупить ее дешево в комиссионных магазинах и у музеев Ленинграда; оттуда и привезли прекрасную старинную мебель. Современному читателю это, наверное, кажется варварством (мне — тоже), но надо попытаться понять суть эпохи, времени. «Буржуйской» мебелью в то время

были забиты все склады, магазины и музейные запасники, она гнила, уничтожалась и разворовывалась. А здесь ее поставили людям, не себе домой, а украшать новый социалистический быт.

«Хозрасчет, ударничество, умелое руководство — сделали чудеса».

Опуская детальное описание покраски и побелки обновленных красивых залов, приведу лишь некоторые детали нового облика вокзала:

«Буфет: ковры, новая обстановка, шелковые занавесы над барьером, отделяющим столики от прохода. Четыре торшера с шелковыми зонтами. Хрустальные люстры. Дальше — зал отдыха, в котором четыре уголка с мягкой мебелью из ленинградских музеев. Большая хрустальная люстра художественной работы.

— Так мы ее в всячем положении и везли, — рассказывает Терминасов.

Читальный зал. Здесь ценное нововведение: специальные массовик и агитработники будут вести работу среди пассажиров. Регулярные лекции.

Женский зал. Его раньше тоже не было. Медицинское обслуживание. Полный покой и уют. Своя парикмахерская.

Комната школьника. Комната матери и ребенка. Свои тона окраски, своя мебель. Души.

Даже в курительной комнате не забыта такая мелочь: стены покрашены под цвет табачного листа, можете улыбаться, но это показывает, насколько детально проработан план реконструкции, сколько вложено заботы даже о второстепенных эстетических запросах пассажиров.

Мужская парикмахерская блещет чистотой. Отдельный шкаф для верхней одежды для каждого клиента. Удобная мебель в ожидалке. Это безусловно одна из лучших парикмахерских Москвы.

Следующий этаж — зал ночного отдыха пассажиров. Число коек возросло еще на 36 штук. Впервые будет выдаваться каждому пассажиру чистое постельное белье».

Автор статьи, вслед за работниками вокзала, не считает, что можно останавливаться на достигнутом. Предстоит сделать еще очень много:

«А пока Северному вокзалу нужно доделать незаконченное. Он взял в свое ведение буфеты. Организовал крольчатник, в котором уже находится 500 кроликоматов. Строит свинарник на 100 голов. ПИТАНИЕ ПАССАЖИРОВ ДОЛЖНО СТАТЬ ТАКИМ ЖЕ ОБРАЗЦОВЫМ, КАК И ВНУТРЕННЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. Последнее тоже можно и нужно поднять на еще большую высоту.

К этому вокзал обязывает его ведущая роль, которой он по праву может гордиться. Эту роль тов. Терминасов определил так:

— Мы хотим заставить дирекцию всех дорог Союза признать целесообразность нашей системы, системы полного хозрасчета. Наш опыт будет школой для других вокзалов. К нам уже приезжают, смотрят, учатся...»

Дедушка в своих воспоминаниях более сдержан, особенно в отношении собственной роли: «Многие предприятия города помогали в перестройке вокзалов столицы. Тысячи людей работали над благоустройством и приведением в порядок вокзалов, помещений, платформ и служб, организацией самих перевозок. Ремонтировались здания и платформы, усиливалось электроосвещение, заменялась мебель, причем, в связи со слабыми возможностями мебельных фабрик, многое приобреталось в музеях и комиссионных магазинах. Как бы там ни было, но люди старались сделать все как можно бы-

стрее, лучше и красивее. И сделали... В установленный Московским Комитетом партии срок, Северный вокзал засиял, как будто только что родился. Натертые до блеска паркетные полы новых огромных залов, залитые ярким электрическим светом платформы, заасфальтированные озелененные и декорированные дворы, прекрасные рестораны, буфеты, павильоны встреч, огромный новый кассовый зал с множеством касс — отдельно дальних, местных и пригородных, одетые в специальную форму носильщики, дежурные и другие работники, и множество других новшеств радовали людей... Пассажиры не сразу понимали, куда попали, то ли в дом отдыха то ли на вокзал. Самым интересным, изумлявшим всех, были комнаты матери и ребенка. Здесь, на Северном вокзале, по инициативе замечательных женщин-энтузиасток, врачей Масловой и Султанович\*, впервые открылись эти комнаты, в которых размещался целый комплекс детских учреждений... «Комнаты матери и ребенка» с легкой руки «Северян» в короткий срок пробили себе дорогу по всей стране. Сейчас уже не мыслится вокзал, будь он железнодорожный, воздушный или водный, без этих чудесных детских уголков. Это — то принципиально новое, что порождено нашим социалистическим строем. Мне помнятся высказывания многочисленных наших зарубежных гостей, которые восхищались такой заботой о самых маленьких пассажирах».

А самую главную проблему дедушка видел в том, что сейчас называют «человеческим фактором»: «Надо было закрепить достигнутое, а главное — изменить психологию обслуживающего персонала, искоренить грубость, невнимательность к пассажирам, поэтому мы бросили клич: «Все для пассажира, не пассажир для нас, а мы для него». Это была серьезная проблема, и нам пришлось очень много потрудиться».

В Интернете прочитала, что здание Ярославского вокзала подверглось в 1930-е годы решительной архитектурной реконструкции: что-то было пристроено, что-то снесено, панно Коровина сняты. Опираясь на изученные мною материалы, в том числе и на мемуары Г. И. Тер-Минасова, хотела бы решительно возразить: «великая перестройка», как называли ее сами участники в то время, коснулась исключительно ремонтных работ (покраска, побелка, плитка) и реорганизации служб вокзала, на строительные работы средств в то время не было. Все, что было сделано, перечисляется детально, никаких изменений в архитектуре здания не производилось. Что касается прекрасных работ художника Коровина, то в мемуарах упоминается о том, что еще один замечательный художник — П. Корин — занимался в начале 1930-х годов реставрацией коровинских картин. И далее: «С тех пор эти замечательные Коровинские панно многие десятилетия украшали стены главного вестибюля вокзала, пока в конце пятидесятих годов по странной логике не перекочевали в Третьяковку для того, чтобы лежать мертвым грузом в запасниках галереи. Кстати сказать, трудно придумать более сильного глумления над волей автора. Ведь Коровин писал эти панно именно для Ярославского вокзала и на специальные северные темы».

«Вокзальный» эпизод в дедушкиной биографии, на мой взгляд, передает и общий дух времени, и его личные качества. Это, мне кажется, яркий кусочек живой истории, о которой мы не очень много знаем.

В войну Г. И. Тер-Минасов занимал ответственные посты, в основном связанные с пассажирскими и интендантскими перевозками — зам. начальника Центрального пассажирского управления НКПС СССР, а с июня 1943-го — начальник интендантского управления Красной армии НКО СССР. А это и эвакуация населения, и постав-

ки в армию, то есть важнейшие задачи. В его мемуарах сохранились истории из этого периода, касающиеся эвакуации известных людей, прежде всего людей искусства и науки. А маму мою еще в детстве поразили вагоны с лавровым листом, которые отправлялись в действующую армию, чтобы солдатам «вкусно было».

В годы войны семья оставалась вместе. Вспоминает моя тетя Седа, которой в то время было 14 лет: «В самом начале войны, где-то в июле 1941 года, папа был направлен на работу в г. Иваново. Жили мы в одной комнате привокзальной гостиницы. Мне кажется, и окно выходило на перрон, потому что я хорошо помню, как я часами смотрела на подъезжающие эшелоны. Тогда же я увидела первых раненых. Их было много: безногих, безруких, с перевязанными несвежими бинтами головами, и почему-то мне казалось, все были очень молодыми. Это было страшно и больно...

Папу мы почти не видели, он практически сутками пропадал на работе.

В начале октября 1941 года мы вернулись в Москву. Москву бомбили, воздушные тревоги объявлялись почти ежедневно. И 16 октября 1941 года мы срочно эвакуировались. Вагон, в котором мы и еще несколько семей должны были уехать, мне помнится, в Челябинск, в этой суматохе и неразберихе прицепили к какому-то составу пустым...

Мы просидели на станции много часов, ожидая возможности уехать, а папа несколько раз бегал домой и приносил что-нибудь из теплых вещей, так как на сборы нам было отпущено час-полтора, и в этой панике мама ничего толком не собрала. Наконец нас и еще несколько оставшихся семей посадили в переполненный вагон Квашнина (комиссар ВАСО, зам. И. В. Ковалева, начальника Военных сообщений Красной Армии).

Мы вчетвером ехали в двухместном купе: мама и Светлана внизу, а я с папой по очереди на верхней полке. А в узком коридоре на полу тоже спали люди. Так через неделю (бесконечные остановки, поскольку пропускали поезда с военными грузами) мы приехали в г. Куйбышев.

Поселили нас на частную квартиру, хозяйка долго не хотела нас пускать, в проходную небольшую комнату, от которой фанерой отгородили узкий проход для хозяев. Папа сразу приступил к работе военным комендантом станции Куйбышев и домой приходил под утро на несколько часов. Станция была забита эшелонами с оборудованием для эвакуированных заводов, беженцами и пр. Все это папе надо было, как сказали бы теперь, разрулить.

Он очень рвался в Москву, и через 3 месяца его вызвали туда на работу.

Зима 1941 года была очень суровой. В Куйбышеве морозы доходили до 40 градусов. Я ухитрилась заболеть там тяжелейшим воспалением легких, и в феврале 1942 года мы вернулись в темную, мрачную, тревожную Москву».

Своего пика дедушкина карьера достигает в 1945–1948 годы, когда он был сначала зам. начальника, а потом и начальником Главного пассажирского управления МПС СССР, т. е. отвечал за все пассажирские перевозки в стране. Это время встреч с замечательными людьми своего времени (на поездах тогда ездили все). И официальные приемы на самом высоком уровне. В бабушкиных бумагах трогательно десятилетиями хранились приглашения:

«В честь Президента Венгерской Республики г. Тильди Золтан и Венгерской Правительственной Делегации Председатель Президиума Верховного Совета СССР и М. Ф. Шверник просят тов. Г. И. Тер-Минасова с супругой пожаловать на прием в среду, 18 февраля 1948 года в 21.00 час. Ул. А. Толстого, д. № 17. Форма одежды — парадная, ордена».

«В честь Финляндской Правительственной Делегации Заместитель Председателя Совета Министров СССР, Министр Иностраннных Дел СССР и П.С.Молотова просят тов. Г.И.Тер-Минасова с супругой пожаловать на прием во вторник, 30 марта 1948 г. от 18 до 20 час. Ул. А.Толстого, 17».

«В честь Румынской Правительственной Делегации Заместитель Председателя Совета Министров СССР, Министр Иностраннных Дел СССР и П.С.Молотова просят тов. Г.И.Тер-Минасова с супругой пожаловать на прием во вторник, 4 февраля 1948 г. от 18 до 20 час. По адресу ул. А.Толстого, д. № 17».

На улице Алексея Толстого (до 1941 года и после 1994-го — улица Спиридоновка) в особняке, построенном тем же Ф.О.Шехтелем, что строил Ярославский вокзал, только по заказу другого знаменитого Саввы — Морозова, находились служебные и представительские помещения Министерства иностранных дел СССР, здесь принимали самых высоких гостей.

Угроза репрессий нависла над дедушкой первый раз в 1935 году, он был исключен из партии за «обман в получении партбилета», как он написал в своей автобиографии. Обман заключался в том самом увеличении возраста, о котором я уже писала. Счастье его, что годы он добавил, убавление лет преследовалось гораздо строже, так как считалось укрывательством от воинской службы и уклонением от трудовой обязанности. Он был снят со столь дорогой его сердцу должности начальника Северного вокзала, но довольно быстро начал вновь подниматься по служебной лестнице.

В 1947 году дедушка, на пике карьеры, вновь становится кандидатом в члены КПСС. В следующем году не только вновь исключается, но и летит, теперь уже окончательно, со всех должностей. Причина, видимо, была

проста: в апреле 1948 года было начато дело против его непосредственного начальника, человека, которого дедушка безгранично уважал, наркома путей сообщения СССР Ковалева Ивана Владимировича — за «ошибки при расходовании государственных средств, а также в деле подбора кадров». Началась «чистка» всей структуры. Один из этих кадров — Г.И. Тер-Минасов — был снят с должности в том же месяце. Ковалев пострадал не сильно, потом еще долго находился на различных государственных должностях и дожил до девяноста двух лет, намного пережив дедушку, всегда отзывавшегося о нем с неизменным почтением.

Страшным потрясением, наверное, стало для него не только потеря любимого дела, но и то, как повели себя окружающие. У дедушки всегда было много друзей. Один из них показал ему личное дело, где были собраны, скажем так, мнения (чтобы не сказать доносы) его сослуживцев. Оказалось, что люди, которым он помогал, продвигал и поддерживал, ругали его не жалея слов. А те, кому он практически ничего не сделал, часто вели себя сдержанно и корректно. Дело здесь, видимо, в человеческой натуре; похожая история произошла примерно в те же годы с дедушкой моего мужа, который был начальником НКВД белорусской железнодорожной станции Негорелое (это был главный пропускной пункт в Европу): именно те, кому он помог в жизни, первыми бросили в него камень и отrekliсь.

Проявившись на мелких должностях, безуспешно пытаясь достучаться до начальства и доказать свою невиновность, в 1951 году дедушка решился на крайнюю меру — покончить жизнь самоубийством. Честно говоря, история эта мне не совсем понятна. Я точно знаю две вещи: он очень любил жизнь и своих близких, он был сентиментальным, но не экзальтированным. Все это делает самоубий-

ство маловероятным. Может быть, он хотел уберечь своих родных таким образом? Или же действительно разочарование было столь велико: он полон сил, ему сорок лет, а он исключен из жизни, да еще и оклеветан окружающими.

Мы часто судим о людях прошлого с высоты (ли?) своего времени. Помню, как в советской школе мы снисходительно рассуждали о поверхностном и однобоком образовании в дворянской среде XIX века, что мало соштыковывалось с тем широким кругом знаний, которым они обладали. И сейчас мы посмеиваемся над поколением XX века, которое строило, возводило, созидало. Мы уже знаем, что они находились под идеологическим прессом, что работали от страха перед репрессиями. И никак не хотим понять, что каким-то образом на какое-то время удалось-таки поднять народ на подвиг ради своей страны и народа. И простые люди (как ни странно, со всеми своими должностями, дедушка был «простым народом») верили в то, что они делали. Работали не за деньги, которых ни у кого не было, не за славу, на нее тоже государство было скупое, не за карьеру, а за Идею, социализма или коммунизма — никто особенно не знал, главное — за процветание своей страны. А особенно в послевоенное время, когда идея победы над страшным врагом объединяла людей больше, чем когда бы то ни было. Да и в большинстве своем они делали хорошие, мирные вещи — ремонтировали вокзалы, восстанавливали железные дороги, строили жилье. Они не были трусами или соглашателями, они просто работали и делали свое дело. Я уже не застала этого времени: когда я вошла в ум, к середине 1970-х, в Идею никто уже не верил, а в обществе медленно, но верно распространялось вполне трезвое и циничное отношение к окружающей жизни.

И я верю тому, что дедушка написал в своем прощальном письме\*: «Так стоит ли при таких условиях продол-

жать какое-то жалкое существование. Когда не видишь ни творческого интереса в жизни, будучи за бортом великих дел, творящихся в мире. Человек, привыкший к труду и видевший в этом радость созидания, не может мириться с бездействием. Это очень тяжело, когда утром ждешь скорейшего прихода вечера, а вечером радуешься, что можешь забыться во сне... Единственной целью моей жизни было принести как можно больше пользы своей отчизне. Я мечтал о расцвете пассажирского дела в нашей стране». Он был человек очень искренний, а тем более в прощальном письме жене.

Трогательна концовка письма, в котором он обращается к жене:

«Ну прощай, моя славная и драгоценная подруга, делившая со мной четверть века все радости и горести. Прости меня, непутевого — много уж я тебе причинил горя за это время. Но ты знаешь и уверена, что я не виновен и что я был и остался всегда порядочным и чистоплотным как к обществу, партии, государству, так и своей личной семье. Можешь не сомневаться, что все эти 25 лет любил я тебя нежно и горячо. С годами любовь моя к тебе крепла и не менялась. Я уношу с собой в могилу твой милый образ хорошей моей и несчастной женушки. Береги себя, родная, береги детей. Седа хоть и взрослая, но душой еще ребенок. Ей тоже нужен твой взор и наставление. Особо береги мою Светульку, я на нее возлагаю большие надежды. Она будет умная и талантливая. Окончит Вуз и не забудет свою мать, которая не жалела ничего для ее блага и воспитания. Я верю, что мои детки, и Седа, и Света, не дадут своей матери быть одинокой на старости лет и сделают все, чтоб согреть ее старую душу. Прощай, моя родная, и не особенно осуждай своего Гришу. Целую тебя мысленно несчетное количество раз и рыдаю, обильно

поливая слезами это свое последнее письмецо. Передай прощальный привет всем родным, близким и всем добрым моим друзьям.

*Твой Гриша».*

Судя по тону письма, он был настроен серьезно. Но судьба была благосклонна к нашей семье. Не знаю, что остановило его в конце концов — жизнелюбие, мысль о внуке, который уже подрастал, о совсем еще юной любимой дочке Светочке, или это была твердость и трезвость его жены, — но темного пятна самоубийства на его светлую жизнь не легло.

Осталось немного. В феврале 1954 года дедушка становится зам. управляющего трестом Шахтспецстрой МСПУП СССР (это смешное слово означало Министерство строительных предприятий угольной промышленности). В 1956 году, после XX съезда КПСС, он восстановлен в партии. С этого момента начался самый спокойный, и последний, период в дедушкиной карьере.

Шахтспецстрой был создан в конце войны, в первую очередь для восстановления угольных шахт, пострадавших во время Великой Отечественной войны. В дальнейшем функции его были расширены — он отвечал и за строительство тоннелей в стране. Точно знаю, что дедушка курировал два: строительство гидротоннеля Арпа — Севан для восстановления уровня воды в самом знаменитом озере Армении и угольных шахт в Талнахе, местечке под Норильском, где в 1960-е были найдены залежи угля.

Это сейчас уголь и шахты лишь немного уступают нефти и газу. А в советское время место было вполне заштатное. Я хорошо помню симпатичное старинное здание на улице Кирова (ныне восстановлено старое название Мясницкая), сейчас напротив него, совсем рядом, расположен книжный магазин «Библио-Глобус». У дедушки был свой

кабинет, светлый, с видом на просторный перекресток-площадь, и даже секретарша, которая приносила ему чай в стакане с подстаканником. Дедушка смотрелся солидно за столом, уставленном всякими крупными письменными приборами с советской символикой, которые были приняты тогда в кабинетах. Всегда в костюме, свежей белой рубашке и галстуке. С подчиненными общался ласково, с начальством дружески. Секретарша его любила, кажется, даже слишком нежно, часть этой любви перепадала и мне: я тоже пила чай, сидя за начальственным столом. Большого трудового энтузиазма в то время уже не наблюдалось, его вытеснили семейные радости. Однако дедушка дело свое делал, был человек ответственный и не отлынивал от утомительных для его возраста командировок.

Характер. Самым удивительным в дедушке был его характер. Его не объяснить простыми словами: доброта, любовь к людям, внимание и глубокий интерес ко всем и каждому. Есть такие натуры, они встречаются крайне редко: люди, которые любят людей. И делают это не от ума или религиозных убеждений, мол, возлюби ближнего своего, не выгоды ради, не красуясь, не гордясь. Этих странных людей волнует все, что происходит с другими, они совершенно искренне видят во всех только хорошее и страшно огорчаются, если сталкиваются с чем-то не таким уж хорошим (т. е. с реальной жизнью). То, что я хорошо помню, и то, что я знаю по рассказам, сводится к невероятной вещи — дедушка любил всех и все любили дедушку.

Помню наши с ним походы в парикмахерскую. Я мечтала о длинных волосах, как у принцессы, а дедушке нравилось все современное, то есть короткая стрижка «под мальчика», которая была модной в конце 1960-х — начале 1970-х годов. Со слезами и нытьем я тащила с ним в парикмахерскую на Ленинградском шоссе. Там нас встре-

чали, как родных: парикмахерши сражались за право обкорнать противную хнычущую девочку, сажали дедушку прямо в зал, чтобы иметь возможность болтать и смеяться с ним. А моя врачиха, Эмилия Николаевна, из поликлиники МПС! Удивительно, что она умудрялась меня вылечить: когда мы приходили, занималась она исключительно дедушкой. Он был универсален: начальники, подчиненные, продавщицы в магазине, водитель его служебной машины, соседи по даче, парикмахерши — все были его друзьями. И все готовы были помогать ему, зная, что могут и на него рассчитывать в любой момент.

Советская эпоха породила интереснейшее явление — «связи». Впрочем, как и многое другое, скорее не породила, а развила традиции прошлых эпох. Прошу не путать «связи» и грубое понятие «блат». Связи — явление неоднозначное, совершенно неизбежное в эпоху тотального дефицита и практически полного отсутствия денег (купить было нельзя, можно было достать). Оно предполагает установление и поддержание хороших отношений, а не чистую выгоду и корысть (это как раз — блат), пусть и взаимовыгодную, но исключительно по велению души и сердца, помощь друг другу. Причем даже не всегда и выгодно. Это забавно проиллюстрировано в известном советском фильме «Мимино». Герой Кикабидзе приходит в московскую семью героев чудесного семейного дуэта Валентины Титовой и Владимира Басова. Ссылаясь на «тетю Нину из Тбилиси», он просит устроить его в гостиницу. Это немедленно улаживается через сложную цепочку — мебельный магазин, билеты на «Лебединое озеро», гостиница «Россия». И только безропотно исполнив «долг», проведив безвестного грузинского «родственника», жена задумчиво спрашивает мужа: «Кто такая тетя Нина из Тбилиси — не знаешь?» — «Понятия не имею». «И я не знаю...» Какая уж тут корысть!

Можно презрительно сказать — «связи», а можно — взаимовыручка, взаимная помощь, своего рода круговая порука: он кого-то за кого-то просил, потом за это выполнял с помощью других знакомых чьи-то еще просьбы, в свою очередь, обращаясь к благодетельствованным с просьбой для еще кого-то, и, конечно, поддерживая со всеми «помощниками» и «просителями» дружеские теплые отношения\*. Но и мы жили с глубокой уверенностью — если что-то понадобится, пусть самое невероятное, дедушка сможет сделать и достать для нас все. К счастью, за исключением медицинских случаев, ничего особенно экстренного не требовалось. Зато уж лечил мою маму лучший кардиолог И. А. Кассирский, а моего младшего брата оперировал лучший детский гематолог С. Я. Долецкий. Я же все детство, пока был жив дедушка, лечилась в очень престижной по тем временам и прекрасно оборудованной поликлинике МПС, хотя к моменту моего рождения он уже почти 20 лет не имел отношения к этому замечательному ведомству.

Среди дедушкиных знаменитых знакомых (с которыми он не только общался на почве транспорта, таких гораздо больше, но и сидел неоднократно за общим столом) были: поэт и драматург К. Симонов, иллюзионист Э. Кио, певица Л. А. Русланова, актриса А. К. Тарасова, режиссер Р. Симонов и его «вахтанговцы», «мхатовцы», терапевт и кардиолог И. А. Кассирский, актер и режиссер И. М. Москвин, актриса Ф. Раневская, исследователь-полярник О. Ю. Шмидт, поэт Д. Бедный, академик Л. А. Орбели, скульптор С. Д. Меркулов, архитектор А. В. Щусев и даже великий режиссер К. С. Станиславский, с которым совсем молодой дедушка познакомился еще в Баку. И вот что интересно. Это все были люди яркие, талантливые, многие из них прекрасно образованы, люди науки и искусства. Но они получали удовольствие от общения с человеком, который сначала немного поучился

в церковно-приходской школе, а затем за три года закончил некое заведение под названием Бакинский эксплуатационный техникум. Приглашали его в гости, на большие застолья и частные встречи. Не удивительно ли это? Его «университетами» была тяжелая и ответственная работа. А талант был один, но очень важный — внимание к людям.

Самое удивительное, что дедушка обожал всех родственников, в том числе самых отдаленных и малознакомых и, что совсем странно — очень искренне любил родственников своей жены. Известно, что армянские семьи знамениты теснотой и обилием своих родственных связей. Любимая семейная история — забавное этому подтверждение. Как-то на чьих-то очередных похоронах (а обилие родственников неизбежно приводит и к обилию похорон, юбилея еще можно избежать, а тут — дело святое!) мою тогда еще юную маму и ее еще более юного племянника заинтересовал незнакомый мужчина, свободно общавшийся со всеми и явно чувствовавший себя «как дома». Обратившись с расспросами к представителю старшего поколения, они услышали: «А, так это же брат жены племянника Арташеса». Давясь от неподобающего к ситуации истерического смеха, они только и смогли выдать: «А кто такой Арташес?» Так этот «брат жены племянника» и вошел в семейный язык. И все они, дальние, близкие, малознакомые и порой совсем незнакомые (были и такие случаи), пользовались дедушкиным покровительством и его домашним гостеприимством и хлебо-сольством.

Дедушка, будучи и по характеру, и по настроениям эпохи убежденным интернационалистом (слово какое-то пафосное, не очень подходящее к дедушке), среди близких друзей имел людей самых разных национальностей. При этом Григорий Исаевич трепетно относился ко всему армянскому. Он выписывал журнал «Армения» на армян-

ском языке, который лежал у него на тумбочке около кровати (никогда не видела, чтобы он его читал!). Он ставил пластинку с песней: «Ов, сирун, сирун, Инчу модецар?» (или что-то в этом роде, не поручусь, хотя мелодию помню прекрасно), и глаза его увлажнялись.

Любил байки из жизни знаменитых армян. Одна из них: сын знаменитого бакинского миллионера Манташева как-то пожертвовал значительную сумму на благотворительность. Вклад самого нефтяного короля был значительно скромнее. Когда же ему на это указали, он ответил: «Ничего удивительного, он ведь сын миллионера Манташева, а мой отец был бедным торговцем»\*. Дедушка, щедро и от души помогавший всей своей многочисленной семье, любил смеяться: «Вы, наверно, думаете, что я Манташев!»

Очень любил ездить в командировки в Армению. Его там встречали, принимали, было много друзей и знакомых, хотя и не осталось родственников, все они перебрались либо в Баку, либо следом за ним в Москву.

Армянский язык знал хорошо. Они с бабушкой переходили на него в нашем, детском, присутствии, когда начинали «выяснять отношения». Начинали на русском, потом раздавалось что-то вроде «хохан стега», крайне веселившее меня и моего двоюродного брата Алешу, это был сигнал — «здесь дети!», после чего они переходили на армянский. Ругались они нередко, эмоционально, но как-то беззлобно, смысл был ясен нам, детям, и без знания армянского. Дедушка был щедрым, расточительным, обожал гостей и застолья, которые тяжелым грузом падали на бабушкины плечи. Он мечтал, чтобы вся семья постоянно была вокруг него, имела все самое лучшее. Бабушка же тянула на себе и готовку, и уборку, и присмотр за всеми нами, он-то весь день был на работе. Да и по натуре она гораздо меньше радовалась обилию самых разных гостей.

Даже в довольно близкой родне было много персонажей, которых она искренне не любила, ее коронной фразой, произносимой с большим чувством, нараспев, с протяжными гласными для усиления эффекта, была: «Терпеть не могу эту/этого... (далее следовало имя)». Ну и так далее, поводов для ссор в семье всегда найдется немало.

Дедушка был суеверен. Мужчина, серьезный, ответственный работник, надежный муж и отец с юных лет, коммунист и, как и положено, атеист, он свято верил в приметы. Свои собственные, не все и не самые распространенные, зато уж убежденно. Самая знаменитая история произошла с ним в молодости и связана с известным историческим событием. В 1934 году был создан самолет-гигант, носивший имя писателя Максима Горького. Построенный преимущественно в агитационно-парадных целях, он был оборудован всем, чем было возможно в то время, в первую очередь агитационными средствами: электростанцией, радиопередатчиками, громкоговорящей установкой, киноустановкой, типографией, фотолaborаторией, библиотекой и телефонной станцией. Салон отличался повышенной комфортностью, оборудован буфетом, туалетом, отдельными каютами и поражал современников размерами. Почти год он поднимал в воздух различные делегации, в том числе и иностранные, выражавшие восхищение этим детищем советской власти, свидетельствовавшим о подъеме авиации в стране. В 1935 году был устроен очередной показательный полет, главным образом для строителей самолета и их семей. Причины катастрофы так и остались невыясненными и попадают под категорию «загадки истории», но падение самолета, призванного прославить мощь и величие власти, безусловно, стало малоприятным политическим событием. Но самое главное, погибли десятки людей, в том числе дети, которых взяли с собой на этот смертельный

«аттракцион». Каким-то образом, согласно семейной легенде, дедушка тоже оказался в числе приглашенных. Утром, собираясь на это торжественное мероприятие, он чихнул. А согласно его твердому убеждению, одиночный чих сулил несчастье, только следовавший за ним второй гарантировал безопасность\*. Не дождавшись второго, несмотря на отчаянные уговоры бабушки (дело-то было государственное!), он категорически отказался лететь. И выжил!

Дедушкиным главным хобби и страстью на моей памяти была его семья и внуки. Продолжая работать, он уже не отдавал всего себя Делу, зато посвятил Семье. Самое большое счастье — мы все сидим вокруг уставленного блюдами стола, он во главе, хозяин, отец-основатель, мы смеемся, шутим, валяем дурака (раздражая бабушку), а он смотрит на все это счастливейшими и влажными глазами. Это счастье было даровано ему (он был удачлив во всем!), пусть и не безоблачно.

Бабушка была совершенно другой. Твердая, ясная, даже в каком-то смысле жесткая и совершенно несентиментальная. Она не верила, по ее собственному выражению, «ни в черта, ни в Бога!» и гордилась этим. Никаких суеверий и женских фантазий. Свободно говорила не только на армянском, но и азербайджанском, что было крайне полезно во время посещения рынков. Но не испытывала никаких национальных сантиментов, а про приезжавших в бесконечные гости родственников, в том числе своих собственных, говорила: опять эта «армянская свора» навалила. При этом легко сходилась и общалась с людьми любого социального положения, не отдавая им при этом своего сердца и души, как это делал дедушка. У нее был свой любимый круг общения, от которого она получала удовольствие, особенно играя в карты, но не более того.

При этом личностью была удивительной. Была образцовой хозяйкой. Конечно, она никогда не работала и посвятила жизнь дому. Но это само по себе не всегда является гарантией успешного ведения домашнего хозяйства. Бабушка же как будто сошла со страниц книг по домоводству. В доме всегда исключительная чистота. Она, кажется, все умела делать своими руками. Насколько я помню, дедушка был далек от пресловутого семейного «вбивания гвоздей», зато бабушка делала все легко и играючи. Если с ним была уверенность, что он все может достать и всем обеспечить, то с ней — что она все может сделать.

Кухня, главное рабочее место, всегда содержалась в образцовом порядке. Сама бабушка никогда не подходила к готовке без ослепительного по чистоте фартука и неизменной косынки (думаю, волос в еде был для нее равносителен катастрофе самолета для конструктора). О кулинарной стороне ее талантов — в следующей части. По сей день в семейных анналах бабушка остается непревзойденной по части готовки.

У бабушки было какое-то врожденное чувство вкуса, несмотря на купеческое происхождение, можно сказать в чем-то аристократическое. На фотографиях в молодости она всегда в довольно строгих белых платьях. Не перешла на темный цвет и в зрелые годы, и в старости (я не зря подозреваю, что кровь-то у нее не армянская, даже я уже отдаю предпочтению черному цвету, а она сохраняла приверженность к светлым тонам до последнего дня). Непременным атрибутом ее нарядов были белые кружевные воротники. Она пришивала их даже к халатам и всегда следила за тем, чтобы они были ослепительными и наглаженными (как горько было видеть на них коричневые разводы в последние годы ее жизни — она практически потеряла зрение и не могла видеть следов, оставляемых утюгом).

Хорошо шила сама. Все фартуки и платки создавались ею самой, обязательно являли собой гарнитур, украшенный кружевами, цветными тканями, тесьмой. Такого рода наборов у нее было множество, и они постоянно обновлялись. Шила нам, внукам, одежду. Ярким воспоминанием детства остались два платья, которые она сшила для меня к дачному сезону: одно было из белой ткани с котятками, сидевшими в перевернутых зонтиках, другое — с яркими земляничками. Мне было не более четырех лет, но я отлично помню свой восторг и ощущение, что я красавица. Ни у кого не было такой красоты — к туалетам еще были созданы из такой же ткани трусики, панамка и даже сумочка через плечо! В тот период, середина 1960-х, я была во всей этой красоте просто яркой бабочкой, окруженной серыми мышками, «наряжавшимися» в «Детском мире».

Бабушка не любила драгоценности (и опять-таки неармянская черта, кто же она была?), в старости неизменно по торжественным случаям надевала тонкую ниточку стеклянных, вполне стильных, бус. И в молодости на фотографиях на ней нет украшений. К вещам относилась равнодушно. Дедушка же, наоборот, любил хорошие качественные вещи, покупал в дом дорогой фарфор и хрусталь, нарядные настольные лампы и люстры, вазы, красивую мебель; кое-что уцелело и до наших дней. Хотя совсем немного, так как бабушка ко всему этому относилась пренебрежительно, нещадно била посуду («еще чего, вещи жалеть!»), не нарочно, конечно, но обращалась с ней крайне небрежно. Однажды даже терпеливого дедушку смогла вывести из себя. «Она просто варвар какой-то, зулус», — жаловался он нам, когда мы пришли в гости. В прихожей их квартиры стоял изящный столик из красного дерева, на нем — кружевная тонкая салфетка. Практичную бабушку, любившую строгий порядок, страшно раздражало, что салфетка никак не хотела лежать ровно на гладком поли-

рованном столике и время от времени сдвигалась набок. Недолго думая, она взяла гвоздь и посередине прибила эту самую салфетку к столику, чем была страшно довольна, несмотря на возмущение дедушки.

В ней очень сильно было женское начало. До последнего дня, а прожила она 93 года, она следила за собой: к гостям, любим, даже внукам, выходила в платьях, позже в платьях-халатах с неизменными белыми воротниками, накрашенными губами, аккуратной прической. Волосы белила синькой, чтобы получался не грязновато-серый, а ослепительно-белый цвет. С мужчинами откровенно и с удовольствием кокетничала, всегда помнила, что она — женщина. Однажды один наш знакомый завез ей утром, по нашей просьбе, хлеб и кое-какие продукты. Бабушка, которой уже было за 90, провожала его до дверей и столкнулась с соседкой, которая игриво сказала: «Нина Григорьевна! Я смотрю, к вам молодые мужчины по утрам приходят». На что бабушка отреагировала моментально. Подбоченившись, она с вызовом кокетливо произнесла: «Мужчины от меня по утрам уходят!» Наш приятель ретировался в большом смущении.

Бабушка много и с удовольствием читала. Больше всего любила русскую классику, среди которой, пожалуй, любимыми были Чехов, Куприн, Бунин. Уважала и зарубежных авторов: собрания сочинений Голсуорси, Золя, Мериме, Джека Лондона, О'Генри, Жорж Санд в ее библиотеке были зачитаны до дыр (впрочем, мы, внуки, к этому тоже руку приложили). В старости, уже совсем слепая, она садилась днем у окна, включала ярчайшую лампу, надевала сильнейшие очки, брала лупу, которую мама специально привезла ей из Японии, открывала томик Чехова и с наслаждением перечитывала знакомые строки.

Дедушкино чтение на моей памяти ограничивалось в основном газетами. Он с удовольствием усаживался

в кресло, разворачивал газету, которая почти немедленно начинала наклоняться в его сторону, пока не накрывала его с головой, и вскоре можно было услышать сладкое похрапывание из-под нее. Его «университетами» и источником знаний были жизнь и работа. Бабушка же газеты читала с большим энтузиазмом и в соответствии с временем, как и большая часть жителей Страны Советов, мнению газеты верила неукоснительно. «Это было написано в «Вечерке»!» — обжалованию не подлежало.

Удивительным был бабушкин язык, представлявший собой смешение самых разных пластов: русские поговорки, цитаты из классики, смутные остатки французского языка из прошлой купеческой жизни, любимые выражения и просто импровизация — бабушка была, что называется, остра на язык. Устойчивость ее выражений удивляла всю семью. Наготовила — так на «маланьину свадьбу». Кипящий чайник всегда вызывал одну и ту же словесную реакцию — «кипит... наш разум возмущенный». Дом ее младшей дочери Светы, моей мамы, определялся емким — «у вас солдат со шпагой пропадет». В минуты недовольства дедушка становился «ишак карабахский». Мы, внуки, приехавшие в гости, назывались «дикая дивизия», а весь семейный сбор — «дети Ванюшина» (я так и не посмотрела эту пьесу, но догадываюсь, что они все были шумные и бестолковые). Если мы делали что-то не так, как она считала нужным, то становились «зулусами». Дача, куда она выезжала с нами на все лето и которая ее страшно раздражала обилием едоков и бытовой неустроенностью, неизменно вызывала восклицание: «Гори она пропадом, эта дача!» Каждое лето мы слышали это по многу раз. Появление кого-нибудь нарядного сопровождалось скептическим: «Ну-у-у, выплывают расписные...» В старости, загрустив, произносила фразу из оперы Евгений Онегин: «Позор... Тоска...

О, жалкий жребий мой», — за чем следовал обязательный тяжелый театральный вздох.

Розовый цвет на французский манер был у нее «фрэз», а иногда и вовсе на гусарский лад — «бедро испуганной нимфы», ярко-синий — «электрик», зеленый она называла муаровым, а яркие расцветки назывались «пожар в пампасах». Небольшая уборка называлась «навести марафет»; про наборы, вроде моих детских платьиц с панамками из такой же ткани, говорила, что они «в пандан».

Бабушка и сама была мастер придумывать фразы и делать их устойчивыми. Про свое семейство она говорила, что мы все «из породы неудобников». Папа мой как-то назвал родню своей жены «Еслимазянами». Бабушке выражение страшно понравилось — так величались ею муж и дочери, сама она не ведала сомнений и всегда твердо знала, чего хочет, раздражаясь на постоянную рефлексию своих близких, любивших рассмотреть разные варианты — «а если так... или так...».

Бабушкин прощальный словесный «шедевр» сложился незадолго до ее смерти. Она жила одна и, конечно, мало готовила, как многие старые люди, стала подолгу хранить продукты (что было немыслимо для нее в прошлой жизни). Как-то мы с братом зашли ее навестить, и она, как положено, накрыла чайный стол (этого нельзя было избежать ни в какой ситуации, даже если ты заходил на 10 минут), достала конфеты и печенье «хворост». Я послушно стала что-то жевать, чтобы не обидеть хозяйку. А мой брат Андрюша с подозрением изучил печенье и категорически отказался его есть, спросив подозрительно: «Когда пекла? В 1812-м?» С непередаваемой усмешкой, ничего не оспаривая, бабушка спокойно сказала: «Один хочешь выжить, эгоист?»

Были у бабушки две слабости: кроссворды и карты. Первую она разделяла с дедушкой, это было частью их

общения. Они усаживались в кресла с высокими спинками рядом друг с другом, бабушка брала газету или журнал, и они начинали методично решать кроссворд за кроссвордом. В трудных случаях звонили нам домой, папа мой всегда справедливо считался энциклопедистом, хотя многие вопросы ставили его в тупик (он в этом случае потом долго тайно рылся в книгах и делал вид, что «вспомнил»). Последние лет 20 бабушка вела специальную толстую тетрадь, куда выписывала ответы на наиболее сложные вопросы. В алфавитном порядке там располагались притоки разных рек, химические элементы, изобретатели самых немыслимых вещей, экзотические овощи и много всякого другого. Аккуратная бабушка даже вырезала сбоку буквы, как в телефонной книжке, чтобы было удобно сразу найти то, что нужно.

В карты она играла азартно и с увлечением (дедушка вяло и чтобы доставить ей удовольствие). Собиралась большая компания, все садились за стол, продолжалось это удовольствие иногда несколько часов. Любимая игра называлась «фрапп», играли на деньги, маленькие, но все-таки. Нас, маленьких детей, гоняли: во-первых, игра на деньги — плохо с педагогической точки зрения, во-вторых, подозреваю, чтобы не мешали. Нам же этот «запретный плод» всегда казался страшно интересным, мы внимательно следили за игрой, а потом уговаривали самого слабохарактерного родственника поиграть и с нами. Бабушка была на удивление азартна, что плохо увязывалось с ее характером. Проигрывая, она сильно расстраивалась, у нее портилось настроение, дедушка становился «карабахским ишаком», а мы — «дикой дивизией», свалившейся ей на голову. В такие минуты с ней было лучше не связываться. Зато выиграв, была исключительно благостной.

Сила характера бабушки ярко проявилась, когда она стала вдовой, а прожила она после дедушкиной смерти

почти четверть века. Без трех месяцев 50 лет прожила она за ним, в буквальном смысле, как за каменной стеной. Мягкий и любящий, он был ее опорой, ее добытчиком, ее твердыней: зарабатывал деньги, решал проблемы, доставал дефицитные вещи, дарил, развлекал, убажлал. Она никогда не работала, но с гордостью заявляла: «Я не привыкла экономить!» Была твердой и решительной, но не могла ночевать одна: когда дедушка уезжал в командировки, кого-нибудь обязательно делегировали ночевать с бабушкой. Вся ее жизнь была неразрывно связана с его жизнью, в этом и был смысл ее существования. Когда его не стало, она сразу потеряла столь важный статус «первой леди», стала просто старушкой, одинокой пожилой женщиной, бабушкой, живущей на дедушкину пенсию (он и после смерти позаботился о ней, его друзья «выбили» для нее персональную, т. е. повышенную, пенсию). Но не потеряла себя и смогла сделать то, что удается не всем: структурировать свою жизнь на новый лад и при новых обстоятельствах.

Научилась жить одна, да так, что вскоре уже с трудом выносила длительное общество кого бы то ни было. Всегда радовалась нам, близким, но через какое-то время начинала тяготиться, тайно ждала своего одинокого покоя. Создала свои маленькие, но приятные традиции — те же кроссворды, книги, просмотр телевизора стали занимать все больше места в ее жизни. Пока были силы, бабушка встречалась со своими «подружками». Раз в неделю, по очереди, они устраивали маленькие пиршества, например покупали раннюю клубнику или что-то еще вкусенькое, играли в карты, общались. Каждый готовился к этому мероприятию, старался придумать что-то необычное. Это сборище энергичных и жизнелюбивых старушек было очень трогательным. И в повседневной жизни все было у нее четко расписано — завтраки, обеды, ужины, походы

в магазины, просмотры фильмов; попробуй, приди в неручное время! Тебя встречало недовольное: «Терпеть не могу эти ваши сюрпризы...» Хотя чайный стол накрылся немедленно.

Отсутствия денег не чувствовала. Конечно, все ей помогали, главным образом моя мама, но, как было сказано выше, бабушка удивительно легко относилась к вещам и к их отсутствию, была непритворной в еде. Ее главными продуктами питания стали колбаса и белый сыр с хлебом, в сочетании с чаем и псевдокофе, содержащим значительную долю цикория.

Многие поймут, какой удивительной женщиной была моя бабушка — до последнего вздоха она была абсолютно самостоятельной, жила отдельно и обслуживала себя сама, не желая никого обременять. Да, наступил период, когда она не могла выходить на улицу зимой, она называла это время «ледовым пленом», боялась поскользнуться и упасть, в этот период мы возили ей продукты, но в остальном она старалась беспокоить родных и близких как можно меньше. Что бы ни происходило в ее жизни, на вопрос: «Как дела?» — неизменно отвечала: «Лучше всех!» А когда ослабела настолько сильно, что мы все стали обсуждать, что же делать дальше, одной ей оставаться уже было нельзя, да и возраст солидный для одиночества — 93, тихо, в одночасье, ушла, никого не побеспокоив и своей смертью, — легла на кровать, и ее не стало. Да еще и в присутствии навестившей ее родственницы, чтобы мы были избавлены от волнений по поводу неотвечающего телефона и вскрытия двери.

Бабушка была удивительно ясной, твердой и логичной до последнего дня. Помню, в какой-то момент в семье началась паника — хорошая квартира на Комсомольском проспекте, куда бабушка переехала после дедушкиной смерти, «пропадет», если что с ней «случится». Начались

судорожные телодвижения по прописке меня к ней. Она была против. Мама возмущенно спросила ее: «Ты что, не доверяешь Ане?» Бабушка здраво ответила: «Ане я доверяю, она меня на улицу не выкинет. Но я не знаю, за кого она выйдет замуж. Я могу и без дома остаться...» Правда, в конце концов прописала-таки, точнее, сделала так называемый «родственный обмен», то есть фактически переоформила на меня квартиру, а вскоре все это потеряло смысл в изменившейся стране.

Странное существо — человек. В любом возрасте нелогичен и парадоксален. Дедушка обожал меня. Конечно, он любил всех, особенно своих родных и близких. Но я была его первой внучкой, порождением его любимой Светочки, кудрявой смешной девочкой с губками бантиком, и он просто сходил с ума от радости, что я существую. Бабушка была спокойна по отношению к внукам, больше всего, тайно, любила старшего, Сережу, моего двоюродного брата, и вообще всегда предпочитала мальчиков девочкам. Мой поэтический младший брат писал ей записки, она хранила их, перевязав розовой ленточкой, и шутя говорила: «Это последние любовные письма в моей жизни». Я же никогда не чувствовала в ней слабинки по отношению к себе. Дедушка заваливал меня подарками, бабушка заставляла соблюдать строгий порядок в доме. Но вот ведь парадокс: я купалась в дедушкиной любви и воспринимала ее крайне снисходительно, как само собой разумеющееся, бабушкино же внимание было редким и потому особо ценным.

Я много времени проводила в их доме, родители были молодыми и нищими аспирантами, много работали, занимались науками, и любящий дедушка и неработающая бабушка были очень кстати. Но один раз в нашей жизни был уникальный опыт: в возрасте семи лет я поехала с бабушкой и дедушкой в Ереван и Баку. Дедушка улетел раньше,

а мы с бабушкой ехали поездом. Вагон был, как сейчас бы сказали, элитный, с туалетом на два купе. Мы играли в дороге в карты и неплохо себя чувствовали. В Ереване мы поселились в шикарной по тем временам гостинице. Нас принимали как почетных гостей, дедушке хотелось похвастать любимой внучкой, но я сделала все, чтобы отравить его существование. Дело в том, что мамина подруга прислала мне в подарок из Америки «крутые» вельветовые брюки в цветочек. И дедушка ужасно хотел, чтобы я в них красовалась перед его армянскими знакомыми. Но я не навидела брюки вообще (в душе я чувствовала себя принцессой в пышном платье), а в цветочек особенно. Бабушка злилась на нас обоих, но была бессильна. Каждое утро я устраивала истерики; когда же меня, словив, втискивали в брюки, я чувствовала себя страшно несчастной. Как сейчас помню свое надутое мрачное лицо, отражавшееся в гостиничных зеркалах, когда мы спускались вниз по парадной лестнице. Представляю, сколько крови я испортила своему дедушке этими капризами! Разрушила счастливую картину мира.

В Баку ситуация была гораздо лучше. Правда, там почти не было дедушки, он уехал по делам. Зато была толпа шумных и веселых родственников, которые нас с бабушкой все время принимали, кормили на убой и очень нам радовались. Помню знаменитые бакинские внутренние дворы, с наружными лестницами и переходами, всегда полными что-то весело выкрикивающими людьми. И повсеместный запах еды: как будто люди с утра до ночи либо готовили, либо ели. Меня все тискали и ничего не требовали — бабушке было все равно, в каком виде я покажусь ее родственникам, она обожала Баку и была счастлива общением с родными (тем более что, в отличие от Москвы, они были не на «ее шее» и можно было им радоваться).

Дедушка умер внезапно и, как и жил, на боевом посту. Готовился к золотой свадьбе, которая должна была состояться 2 декабря 1976 года в голубом зале ресторана «Советский»; ресторан был недалеко от дома, и он любил туда ходить. Очень ее ждал, собственноручно нарисовал макет приглашения, составлял списки гостей, придумывал программу. В сентябре ему предложили поехать в командировку в Норильск. Он плохо себя чувствовал, но решил поехать — там, неподалеку, в активно развивавшемся в то время поселке Талнах жил и работал его старший внук Сергей, закончивший Горный институт, женившийся и поехавший работать по специальности. Все знали, что веселый и общительный Сережа скучает в далеких северных краях. Дедушкина любовь к родным обернулась трагедией. Перелет был тяжелым, на месте он почувствовал себя гораздо хуже. Поселился в гостинице в Норильске, один. Сохранилось его последнее письмо, написанное необычайно ровным и разборчивым почерком (вообще он был у него кривой и страшно непонятный), адресованное внуку, хотя больше похожее на хронику: «0.30 ушел Камил, минут через 10 начались сильные боли сердца с отдачей в лопатку левую. Принял валидол, сжатие сняло, а боль колкая с отдачей осталась. Минут 30 полежал, но заметных улучшений не почувствовал. Встал, подошел к форточке, глотнул свежего воздуха, чуть облегчило, но чувствую себя поганю. Панику поднять не хочется, но в то же время опасно до утра ждать. Позвонил администратору узнать телефон дежурного по 3 этажу, чтоб вызвать Камилу, и она ответила, что нельзя, телефон до утра отключен, в 6 часов позвоните — странно. Подняться самому тяжело. Что делать? Звонить Сержику — а на чем он доберется. Поппелю неудобно, поздно. Да! Зря все же я приехал. Надо было сдать билет и утром пойти к Ревекке. Видимо, судьба. Как жаль, что я далеко и от Москвы, и от Талнаха». (Камил — сослу-

живец, с которым приехал в командировку, Поппель, как я помню, возглавлял Шахтспецстрой в Талнахе, Ревекка — дедушкина врач из поликлиники МПС.)

Написано письмо 11 сентября, на следующий день он оказался в больнице, еще через день запаниковавшие в Москве родственники организовали отправку в Норильск специального оборудования, вместе с которым должна была лететь старшая дочь Седа, но ничего не понадобилось — дедушка умер 14 сентября 1976 года в городе Норильске.

Дедушкина смерть стала концом какой-то очень важной эпохи — в жизни всей большой семьи, его жены, дочерей и моей лично. Вместе с ним ушел тот прекрасный мир, который, как оказалось, в значительной мере был создан и держался на его любви ко всем нам. Он был тем цементирующим началом, которое держало вместе очень разных людей, и не просто вместе, а радостно, счастливо, творчески, дружно. Незаметно вместе с ним ушли дружные шумные застолья, капустники, сценки и веселые куплеты к каждому мало-мальски торжественному событию, большие семейные сборища, даже бабушкина родня стала приезжать гораздо реже, и никто уже не встречал их бурным весельем. Поколение детей, выросшее после его смерти, не имеет уже той привязанности к двоюродным и троюродным, как мы, по старой детской памяти, и особенно старшее поколение.

Мир семьи Тер-Минасовых для меня был связан с двумя географическими точками — Ленинградским проспектом, где они жили, и Клязьмой, подмосковной дачей. Дом № 1 по Ленинградскому проспекту и сейчас заметной громадой возвышается рядом с Белорусским вокзалом, в детстве он мне казался еще более значительным. Построен он был в конце 1930-х годов, в 1950-е реконструирован, сейчас его привычно ругают за сталинскую

вычурность и помпезность. Мне, приехавшей из района прямоугольных коробок образца 1960–1970-х годов, он представлялся нарядным и красивым, праздничным, похожим на старинный замок, с башенками, балюстрадами, каменными пирамидками наверху, выступающими эркерами. Каким образом дедушка в 1951 году, все еще находясь в опале и занимая свою последнюю и теперь уже очень скромную должность в МПС — начальника грузового отдела Московско-Бутырского отделения Ярославской железной дороги, — получил приличную квартиру в этом доме, для меня остается тайной. Пробивной талант у него, безусловно, был. Сам он любил поговорку: «Где побывал один армянин, двум евреям делать нечего».

Квартира, казавшаяся мне огромной, и правда была по меркам своего времени очень даже неплохой. По документам 1951 года, ее размер — 40 квадратных метров, но в то время указывали только жилую площадь, общая же площадь 2-комнатной квартиры была 67,4 метра (по крайней мере именно такой ее размер сегодня, как удалось выяснить из Интернета). Потолки — 3,2 метра, украшены лепниной. Хоромы! Большая гостиная, главная комната квартиры, обставлена старинной красивой мебелью. В то время я больше нигде не встречала таких удивительных предметов: горка для посуды (так называла ее бабушка, в магазинах она называется «полубуфет» или «поставец»), на которой красовались хрустальные вазы, приобретенные дедушкой; сервант с прозрачными дверцами, где стояла праздничная посуда — сервиз с бабушкиной монограммой, который дедушка заказал для нее вскоре после свадьбы, хрустальные бокалы разных размеров, 6 бокалов с ландышами, трофейных, немецких, издававших, как говорила бабушка, малиновый звон; в центре — большой дубовый стол, раздвигающийся до огромных размеров, чтобы вместить всех многочислен-

ных гостей этого гостеприимного дома. Напольные часы с гирями, которые надо было ежедневно подтягивать; они издавали каждый час мелодичный звук, будивший меня по ночам. Огромная хрустальная люстра, которая очень нравилась дедушке и на которую страшно ругалась бабушка: чтобы помыть ее (а чистюля-бабушка делала это регулярно) приходилось снимать все ряды многочисленных висюлек, мыть в тазике с теплой водой, а потом вешать на место. Во время новогоднего застолья 1964 года пробка от шампанского попала в люстру и засыпала весь праздничный стол (и меня в манеже) битым стеклом. К счастью, я была слишком маленькой, чтобы помнить, но легко представляю негодование бабушки по поводу такого «непорядка». Впрочем, висюльки заменили и люстра продолжала красоваться на своем месте. Завершало все это великолепие несколько дополнительных штрихов — журнальный столик, за которым дедушка играл с гостями в нарды, два кресла с высокими спинками для хозяев дома и, наконец, дань современности и предмет моей зависти — «Ригонда», большая радиолка на ножках, дедушка слушал на ней радио и заводил маленькую пластинку с армянскими песнями, а я с восторгом танцевала под советскую «попсу», которую мне не разрешали слушать дома, чтобы «не испортить вкус». Сейчас, оглядываясь в прошлое из заполненной вещами современности, я не перестаю удивляться минимализму моих бабушки и дедушки. Никаких забитых вещами — нужными, ненужными, старыми, новыми, «на вырост», «на черный день» — шкафов и углов. Самый минимум, прекрасно размещавшийся в вышеописанных предметах. Неудивительно, что комната казалась огромной — она была не больше 25 метров, но в ней был минимум обстановки.

Спальня удивляла меня двумя вещами, странными для советской действительности: альковом, где отгороженные

тяжелой шторой стояли две кровати с тумбочками; и туалетным столиком-трюмо, со специальным табуретом, в этом трюмо можно было рассмотреть себя со всех сторон, поворачивая боковые зеркала. Здесь же стоял шкаф, в котором размещалась вся одежда и белье, и кровать, на которой спали гостившие внуки. На широком подоконнике можно было сидеть и смотреть на суетливый Ленинградский проспект, еще более суматошный Белорусский вокзал и вход в метро на мосту, куда непрерывно тек поток людей.

По праздникам это было лучшее место для обозрения демонстраций и парадов, все двигались на Красную площадь под нашими окнами. Майские и ноябрьские демонстрации производили на меня сильное впечатление. Внезапно рано утром пустел всегда шумный и суетливый Ленинградский проспект, перекрывали движение. Потом его заполняли толпы веселых и нарядных людей, с красными плакатами, огромными транспарантами, любимыми мною огромными бумажными цветами и разноцветными воздушными шариками в руках. Поток этот долго, неторопливо и важно тек под торжественную громкую музыку, которая неслась из громкоговорителей. Наконец, он начинал редеть и прекращался. После чего появлялись поливальные машины и смывали разный мусор, обрывки бумажных цветов, фантики от конфет, которые ели дети, остатки лопнувших шариков. И вот снова пускались машины, и Ленинградка возвращалась к обычной жизни. Военные парады вдохновляли меня меньше: военная техника для девочки была не слишком интересна, зато сильный грохот, который она производила, немного пугал.

В большом просторном холле стоял красивый диван, позже сюда перенесли из гостиной телевизор (еще один предмет моего восхищения, в семье бедных преподавателей МГУ его не было, впрочем, в этом были и принци-

пиальные соображения). Здесь же находились объемные стенные шкафы, в которых располагалась библиотека. Стоял тот самый столик из красного дерева, к которому была прибита салфетка, на нем массивная настольная лампа. Сюда же выходили двери туалета и ванной. Туалет меня, маленькую, пугал, он был с цепочкой, до которой я не могла дотянуться, и потолком, уходившим в какую-то неопределенность. Ванная была большая по тем меркам, но купаться в ней я очень боялась — вода нагревалась от газовой колонки, которая висела прямо над ванной, так что, когда лилась горячая вода, вспыхивал яркий огонь и раздавался шум. В этом смысле крошечный, но современный санузел моего родного панельного дома нравился мне гораздо больше.

В кухню вел маленький коридорчик, главным в котором были стенные шкафы (отличное место во время игры в прятки!). Потом бабушкино святилище — кухня.

Бабушка была строгой, но разумной; хотя и не любила, когда нарушали порядок в ее обустроенном доме, но баловаться и играть разрешала. В ванной я устраивала киоск по продаже кваса. Мне выдавались граненые стаканы, тазик для их мытья, медные монетки, чтобы было, чем «расплатиться». О, это была мечта: сидеть за прилавком, рядом с краном, из которого тек квас, со специальной крутящейся вертушкой, на которую ставили стаканы для мытья, а снизу начинали брызгать фонтанчики. Как ловко продавщица крутила эту вертушку, выхватывала стакан и наливала пенящийся напиток! Это я и пыталась воспроизвести в бабушкиной ванной. Иногда вместо «кваса» была «газировка», здесь ситуация усложнялась, сначала надо было налить «сироп», а потом заполнить стакан «газированной водой». Бабушка потом долго вытирала лужи в ванной.

Смешно, но для многих одним из самых радостных воспоминаний детства становились болезни. Кто-то с ра-

достью вспоминает, как вместо школы сидел дома с интересной книжкой и наворачивал варенье (в лечебных целях). Другой с нежностью говорит, как заботлива становилась вечно занятая в другое время мама. Для меня удовольствием было болеть «на Ленинградском», куда счастливый дедушка (меня отдали, да еще и на несколько дней!) привозил меня на машине. В родном доме моей простуде или свинке уделяли совершенно несерьезное внимание, считая это обычными детскими болезнями. Но на то и нужны дедушки и бабушки, чтобы суетиться и кудахтать вокруг внуков (со своими собственными детьми в молодости они тоже не церемонились, но это же совсем другое дело!). Бабушка, правда, совершенно не кудахтала и не волновалась, зато сразу создавала нужный антураж и мизансцену для спектакля «не-мнимый больной». Застилалась хрустящая чистая постель (это я потом понял, что бабушка крахмалила постельное белье, от этого оно казалось особенно чистым и торжественным), на которую меня укладывали. Рядом ставилась табуретка, застеленная ослепительно-белой салфеткой, это была своего рода больничная тумбочка. На нее ставились в специальном стаканчике градусник, блюдечко для таблеток, стакан со свежесваренным морсом, накрытый белой же маленькой салфеточкой. Бабушка удалялась на кухню варить мне куриный бульон, считавшийся в советское время лекарством от всех недугов, и готовить что-нибудь вкусненькое для «больной», то есть меня. Наступали тишина и покой (в моем родном доме тишины и покоя не было, мне кажется, никогда, он был очень кипучим и шумным).

Если я чувствовала себя неплохо, то можно было покрутиться перед зеркалом, посидеть на подоконнике и попрыгать под пение радиолы в гостиной (бабушка на кухне ничего не могла услышать, а она там проводила почти весь день). Если плохо, можно было взять книжку из

библиотеки, например Джека Лондона (в моем доме его считали несерьезным писателем и потому не покупали), и читать про приключения в таинственной Аляске. Вечером приезжал после работы дедушка, привозил подарки и устраивал ту самую любовную суету и кудахтанье вокруг меня, которые так способствуют выздоровлению. Вскоре я, конечно, начинала скучать по своему сумбурному неупорядоченному дому и рваться к маме и папе, но первые несколько дней у бабушки с дедушкой доставляли мне истинную радость.

Сам дом на Ленинградском проспекте мне нравился, но некоторых вещей я сильно боялась. Например подъезда, он был темный и страшный. И лифта — он был старый, закрывался решетчатой дверью, которую надо было тянуть с большой силой, а потом еле тащился, дергаясь и дребезжа. Словом, из квартиры и в квартиру я летала пулей. Зато двор был относительно тихий, несмотря на близость Белорусского вокзала, в нем была игровая площадка детского сада, который я посещала совсем маленькой. Выйдя из большой арки, ты попадаешь в большой мир — шумел Ленинградский проспект, сновали люди, не разгуляешься. Правда, до улицы Горького, ныне Тверской, было рукой подать, перейти через мост и ты в центре Москвы.

Особым миром той эпохи была для нас дача в поселке Клязьма. Согласно семейной истории, до этого у семьи была большая дача в тех же краях по Ярославскому направлению. Но она была отобрана в 1948 году после увольнения дедушки со всех должностей. И уже от Шахтспецстроя в 1954 году был выделен участок в новом дачном поселке на границе Клязьмы и окраины города Пушкино (который сейчас, необычайно разросшись, поглотил все эти территории). На ней был возведен так называемый «финский» домик, ставший для нескольких поколений семьи местом отдыха и радости.

Счастье, подаренное нам Клязьмой, зависело не от внешних обстоятельств. В самом месте ничего особенного не было. Дело было в людях, жизненном периоде, эпохе, если угодно, каком-то удивительном творческом подъеме, основанном, думаю, на взаимной любви и счастье быть вместе. Хотя два удачных момента в местоположении все-таки были. Во-первых, Клязьма — стародачный поселок. Это не деревня, к которой «пристроились» дачники, что часто вызывает социальные сложности, но и не новый дачный поселок в чистом поле, когда все приходилось начинать с нуля.

В качестве дачного подмосковного места Клязьма и соседствующая с ней Мамонтовка хорошо известны с начала XX века, когда стали популярным местом отдыха состоятельных москвичей. Во второй половине XIX века в России появляется новая мода — дачи. Богатые купцы и предприниматели, «новые русские» того времени, а также располагавшие некоторыми средствами чиновники и интеллигенция не имели загородных имений, но испытывали тягу к помещичьей жизни или хотя бы к имитации этой жизни. К тому же с середины XIX века начинается урбанизация крупных городов России, они становятся многолюдными, активно застраиваются, обрастают фабриками и заводами, «одеваются» в камень и асфальт. В связи с этим возрастает и тяга горожан к загородной жизни, стремление хотя бы летом вырваться на природу, прикоснуться к «сельской» жизни. Дачи давали возможность почувствовать себя немножко помещиком в своем мини-имении, подышать свежим воздухом, побродить по лесам, вырастить свой, пусть небольшой, садик и огорожок, то есть прикоснуться к земле, что всегда было важно для русского человека. Люди побогаче строили себе дачи по индивидуальным проектам, победнее — арендовали типовые домики, строительство которых тут же налади-

ли предприимчивые дельцы, остро чувствовавшие веяния времени. Возникает дачная архитектура, дачный образ жизни, дачный уклад, дачные традиции.

Клязьма оказалась в числе привилегированных поселков. Удачное месторасположение — недалеко от Москвы, но в «диком» хвойном лесу, в окружении красивых рек Клязьмы и Учи — выгодно дополнялось удобной транспортной ситуацией. Еще в середине XIX века известный предприниматель Иван Федорович Мамонтов выступил с инициативой, поддержанной императором Александром II, о проведении железной дороги, соединяющей Москву с Троице-Сергиевой лаврой, местом массового паломничества россиян. Дело его продолжил сын, известный меценат Савва Иванович Мамонтов. В результате к началу XX века в этих краях активно функционировала железная дорога и были построены станции, впоследствии получившие названия Клязьма и Мамонтовская. Места эти неразрывно связаны с именами известных русских предпринимателей. На холме над станцией Мамонтовская сохранился красивый деревянный дом, принадлежавший в свое время членам этой известной семьи.

К тому времени, когда семья Тер-Минасовых стала проводить лето в Клязьме, и даже позже, во времена моего золотого детства, сохранились еще чудесные деревянные дачи начала XX века. Был еще жив тот особый дачный стиль в архитектуре, который создавал, а кое-где и до сих пор создает, непередаваемую атмосферу в стародачных местах. Дачная архитектура успешно сочетала элементы псевдорусского стиля, модерна, романтизма, классики. Дома были деревянные, часто на северный лад, из круглых бревен, украшались разнообразными и многочисленными деталями, виньетками, балюстрадами, теремками — избыточными, но такими милыми и трогательными. Декорировались они растительным и животным орнамен-

том, сказочными, былинными элементами, диковинными цветами, невиданными зверями. Непременные веранды застеклялись по сложной художественной схеме, один ряд — широкие столбики, над ними — ромбики, далее — более узкие столбики, иногда и с витражными вставками. Балконы, галереи и открытые террасы лепились к самым неожиданным местам. Ни один дом не был похож на другой, но вместе они составляли непередаваемый архитектурный ансамбль, отражавший и достоинства, и слабые стороны своей эпохи.

Уже в моем детстве многие из них пришли в упадок, балкончики покосились, украшения частично отвалились, кто-то пристраивал к такому дому сарай, кто-то дополнительную уродливую террасу. Многие из них использовались под общественные и государственные службы — детские сады и так называемые лесные дачи, дома отдыха, медпункты и школы. Новые владельцы в этом случае часто безжалостно нарушали старинную архитектуру, приспособлявая ее под современные нужды. Словом, это были остатки прежней роскоши, но они еще хранили печать истории и культуры, поддерживая неповторимый дачный дух.

Увы, перестройка и последующие годы окончательно уничтожили все это, сегодня поиск старого дачного строения будет похож на археологические раскопки: где-то уцелел кусок дома, где-то фундамент. Место оказалось модным и среди последней волны «новых русских», во многом благодаря своей близости к Москве (10–15 км от МКАД). Скупая за копейки старые участки, они возводили на них теперь уже каменные дворцы, которые, не удивлюсь, через сто лет могут стать предметом национальной гордости и будут вызывать сентиментальные чувства, но пока наводят на грустные размышления. Впрочем, их и не видно за высоченными заборами. В свое время на Клязьме не было

высоких заборов, таково было правило, сохранялось оно долго, до конца 1980-х годов, и наша дача с внешней стороны была огорожена низким открытым штакетником, который был хитроумно засажен непроходимыми и плотными кустами акации (в России всегда умели обходить правила, не нарушая их!).

Самые знаменитые стародачные дома, которые невозможно было просто купить, за последние годы внезапно сгорели. Хорошо помню, как восхищались мы огромным деревянным домом-теремком, находившимся на большой огороженной территории, засаженной высокими соснами. Там находился детский дом, проход был запрещен. Но рассмотреть дом через низкий штакетник было несложно — на нем сохранились сказочные украшения с мифологическими персонажами народного фольклора, резные наличники на окнах, башенки, галереи. Совсем недавно я узнала, что дом этот принадлежал купцу 1-й гильдии И. А. Александренко, был построен и украшен по проекту талантливого ученика В. М. Васнецова — С. И. Вашкова. Местные энтузиасты уже в перестроечное время, когда он стал бесхозным и начал окончательно разрушаться, пытались за него бороться, писали письма в инстанции, просили, начали своими силами реставрацию. А в 2003 году случился сильнейший пожар, полностью уничтоживший уникальное здание.

Кстати, на средства Александренко на Клязьме была построена церковь Спаса Нерукотворного Образа, по проекту все того же Вашкова; очень необычное здание в неорусском стиле, этакое нагромождение кокошников с маленькой главкой наверху. Судьба ее — судьба эпохи. Заложена она была в честь 300-летия Дома Романовых в 1913 году, а завершена прямо перед революцией в 1917 году. Освятить ее, судя по всему, не успели, богослужения так и не начались. В годы моего детства она

была каким-то складом и являла собой печальное зрелище: без купола, без колокольни, с жалкими остатками мозаики. В конце 1980-х годов началось ее восстановление, преимущественно силами энтузиастов, даже мой муж принимал участие в своего рода «субботниках» по расчистке помещения. А в 1989 году она была открыта и освящена. В ней крестились мои многочисленные племянники.

По чьей-то прихоти все улицы в поселке Клязьма еще с начала XX века стали называть именами писателей, видимо, чтобы подчеркнуть «культурный» характер этого дачного места. Оно и правда славилось своими художественными традициями: на разные дачи и в разные времена сюда приезжали известные музыканты, писатели, артисты, да и дачная «самодеятельность» была широко известна — домашние постановки, музыкальные вечера, литературные чтения, для всего этого не нужно было приглашать профессионалов, хватало энтузиазма самих дачников. Улица Лермонтовская пересекалась с Пушкинской, Тургеневской, Некрасовской, Островского, Лажечниковской, Крыловской, Чеховской и в конце концов выходила на крайнюю в поселке — Горьковскую, где и находилась наша дача.

Вторым удачным моментом в местоположении дачи на Клязьме было то, что находилась она на краю чудом уцелевшей в бурном дачном строительстве XX века сосновой рощи. В детстве она казалась мне значительной, местом «диких» прогулок в лесу; на самом деле это крохотный пятачок, от которого сейчас почти ничего не осталось. Краешек этой рощи и отрезал Шахтспецстрой под дачи своих сотрудников.

Смешно, но мы, дикие люди, часто сетовали по поводу высоченных старинных сосен, стоявших на нашем участке. Огорчала постоянная тень и то, что, как нам

казалось, они все время загораживают солнце. Соседи-огородники и вовсе порывались спилить все сосны, так как они мешали развитию сельского хозяйства на их маленьком участке. Тени и правда было много, но и солнце косыми лучами проникало во все уголки участка, и сосновый дух и сухая песчаная почва были чрезвычайно полезны и приятны.

В советское время дачи занимают свое особое место в жизни страны. В первые годы после революции они являются синонимом мещанства, прогнившего буржуазного мира. «Дачники» звучит как ругательство, ассоциируется с праздностью, бездельем, скукой, тухлым мирком фальшивых страстей. Только самая верхушка достаивается загородного жилья, но трудно назвать «дачей» национализированную подмосковную усадьбу Морозовых, в которой проводил последние годы своей жизни глава Советского государства В. И. Ленин, нынешние Горки Ленинские.

Однако люди — при любой власти люди, и желание проводить хоть какое-то время на природе, в своем (пусть и не собственном) доме, вывезти туда летом семью, и особенно детей, из душного города было столь же свойственно советским чиновникам, как и буржуазным. Начинается строительство и раздача дач под Москвой и Петербургом. Получали их люди, занимавшие достаточно высокие военные и гражданские должности, во временное пользование; дачи немедленно отбирались, как только человек терял должность (или голову), за этим следили строго. Помню одну из таких дач высокого военного чина по Рублево-Успенскому направлению в начале 1980-х годов, приезжали туда студентами к кому-то из однокурсников. Дача была большая, светлая, деревянная, вокруг сосновый бор, чистый и тоже светлый (не чета нашей «Роще», которой никто не занимался

и которая всегда была местом общественных посиделок и свалок). Рублево-Успенское направление стало «модным» с 1930-х годов и с тех пор, вплоть до конца советского периода, активно застраивалось казенными дачами для высшего «контингента». Поразило меня на этой даче то, что там не было ничего личного, своего — казенные таблички были прикручены не только ко всем предметам обстановки, но и выбиты на столовом серебре, проштампованы на посуде, пришиты на занавесках. Все — государственное. Люди, прожившие много лет на этой даче, не привнесли в нее ничего своего, они знали, что завтра их может здесь не быть и все эти ложки-занавески перейдут в пользование кого-то еще.

В послевоенные годы начались послабления, народ жаждал отдыха, покоя, радости, а для русского человека это воплощается в двух ипостасях — путешествиях и загородной жизни. Заграничные путешествия (преимущественно в соцстраны, конечно) стали чуть-чуть доступней, чем раньше, в виде турпутевок от работы. И загородная жизнь стала ближе. В феврале 1949 года Советом Министров СССР было принято Постановление «О коллективном и индивидуальном огородничестве и садоводстве рабочих и служащих», принимались последующие решения и в хрущевскую оттепель, и в брежневскую пору решения продовольственной программы, исходившей из принципа «накорми себя сам».

Теперь уже возможность получить дачный участок, чаще всего в размере шести соток, зависела от активности производства, на котором работал потенциальный дачник. Кто пошустрее, «выбивали» участки недалеко от города, в красивом месте, лучшие — получало начальство, но и остальным, стоявшим в «очереди» (иногда годами), тоже доставалась заветная земля. Начался новый бум дачного строительства — дома гораздо скромнее (помимо

отсутствия денег у населения, существовало еще и огромное количество запретов — на размер дома, на этажность, на удобства и т. д.). Огороды гораздо пышнее — многие и правда кормились тем, что выращивали, но в основном это была мода на свое, выращенное собственными руками, натуральное и оттого особенно вкусное (все это удачно высмеял еще Чехов в своем «Крыжовнике»).

Складывается и новый, советский, дачный уклад, чем-то напоминающий старый, дореволюционный. Появляется особый стиль дачного общения, с походами в гости по очереди, с пением по вечерам (пусть и не под рояль, а под гитару или аккордеон), с чаепитиями под кустом сирени, с детскими спектаклями и концертами, при наличии активной инициативной группы взрослых, с какими-то своими коллективными праздниками.

Надо отметить, что в пору моего детства и раньше большинство городского населения «дачей» называли дом в деревне, куда отвозили детей на лето; кому повезло, к бабушке, живущей там постоянно, кто-то снимал дом или часть дома на летний период. Знаменитые массовые «шесть соток» появились позже и были чаще всего огородами, а не дачами, на них ставили сарайчик, где хранили инструменты и можно было в случае необходимости переночевать. Дача же предполагает возможность регулярного, хотя и временного проживания (большинство дач в то время, как и наша, были летними домиками), а главное — определенный уклад жизни, создание особого дачного мира.

Шахтспецстрой получил в 1954 году, на волне правительственной кампании, восемь участков, один из них сразу отошел кому-то местному для постоянного проживания, а остальные семь заняло высокое и среднее начальство (вообще московская контора в то время была довольно немногочисленна и состояла преимущественно

из начальства и их секретарей и помощников). Замечательным был интернациональный состав соседей, отражавший и интернациональный состав руководства предприятия: две семьи русских, две евреев, одна украинцев, одна армян, одна осетин. Весь этот дружный конгломерат с многочисленными семьями все лето проводил на своих дачах.

Дедушка построил модный в то время так называемый финский домик. Строили их дешево, быстро, считалось, что очень удобно. Домик был фанерным, между фанерами был засыпан утеплитель — шлак, как выяснилось позже, довольно вредный для здоровья. Но в то время это был современный способ строительства. Размер домика был  $6 \times 6$ , то есть 36 квадратных метров, из которых 18 составляла неутепленная терраса, стоявшая на кирпичных подпорках, под которые часто прятались местные бродячие кошки. В соответствии с традицией, терраса была застеклена фигурно, композицией из небольших чередующихся стекол разных размеров. Если одно разбивалось, надо было заказывать специального размера. Было неудобно, но красиво.

До сих пор остается одной из загадок моего детства: как в этот домик влезало то большое количество народу, которое отдыхало там летом, да еще плюс гости, очень любившие дачный клязьминский отдых в гостеприимном тер-минасовском семействе? Маленькая комнатка с печкой, метров пять, где стояла одна кровать; «большая» метров десять, бабушкина и дедушкина, где стояло три взрослых кровати и часто одна маленькая, детская. Еще одна большая кровать стояла на террасе, на которой главным предметом, конечно, был большой стол, занимавший почти все пространство, с лавками, стульями и табуретками. На момент моего детства одних только членов семьи было шесть взрослых и трое детей, из которых мой двою-

родный брат Сережа был уже юношей, довольно скоро приведшим в этот дом еще и молодую жену.

Непременно в летний период приезжали погостить бабушкины родственники из Баку. Набегавшись в Москве по магазинам, они с большим удовольствием проводили время в гостеприимном князьминском доме. На выходные и праздники подтягивалась и дедушкина родня из Москвы. Никогда не помню жалоб на тесноту, все помещались; много смеялись, тем более что перегородки были тонкими и слышно было всех и вся во всем доме. Иногда, когда все успокаивались и укладывались спать вповалку, случайно брошенная кем-то фраза или шутка вызывала приступы гомерического смеха во всех комнатах — сначала тихо хихикали, давясь в подушку, потом взрывались всеобщим хохотом. Бабушка, всегда на моей памяти встававшая ни свет ни заря, а потому рано ложившаяся, ворчала: «Вот разгоготались как жеребцы!» Дедушка же бывал счастлив — вот она, дружная жизнь его любимого семейства!

Особым действием той эпохи были дачные переезды. В зимний период, то есть восемь месяцев в году, вещей на дачах не оставляли. В них регулярно вламывались, заборы были смешные, окна не зарешечивали — проблем проникнуть внутрь не было никаких. Чаще всего хулиганила местная молодежь, искавшая теплые места для сиделок, а заодно растаскивали все, что попадалось под руку. Помню, один остроумный сосед оставил как-то две бутылки портвейна с запиской, в которой просил угощаться, но не хулиганить в доме. Правда, не помню, могло ли это ему.

Весной, обычно в мае, начинались дачные переезды. Дело было хлопотным для всех: дедушка отвечал за поиск грузовика, бабушка за упаковку вещей, мы тоже собирали свой летний скарб. Все дружно грузили вещи,

а потом и сами устраивались в кузове поверх тюков с матрасами и одеялами (в кабине торжественно ехала бабушка и самые маленькие дети). Один из таких переездов, в 1970 году, описан мамой в моем детском дневнике: «Переезжали 4 числа на дачу. Мама — в кабине, а я, Сережка и Аня — в кузове грузовика. Сидеть было ужасно неудобно, меня всю растрясло. Приехали на дачу. Мама начала ахать-охать, а Анька говорит: “Я тоже боялась всю дорогу, как бы Андрюша впопыхах не вылез”». (Вскорости ожидалось появление на свет моего брата.)

Быт на даче был самым примитивным. Надо ли говорить, что бабушка ненавидела дачные периоды. Она любила чистоту, порядок, удобства, цивилизацию, а здесь было все первобытное и первозданное. Отопление — печное. Вместо кухни — крошечный закуток, с маленькой плитой, работавшей от газового баллона, который, учитывая масштабы готовки, часто заканчивался, и тогда мы, дети, бегали по улице и «ловили» специальную машину, развозившую газовые баллоны. Вода — холодная и на улице, ее надо было принести в дом, нагреть на плите, а потом мыть в тазике посуду, бабушка говорила «гвздаться с посудой». Туалет — в зеленом домике в дальнем углу участка, рядом — помойная яма, я в детстве боялась и того и другого — кто-то напугал, что надо быть очень осторожной, а то можно утонуть, страх этот остался надолго.

Мылись в теплую погоду в летнем душе, где вода в баке нагревалась от солнца, или все в тех же тазиках в доме. Стирали тоже в подогретой воде, ставили на улице тазик на лавку, полоскали в ледяной прямо под краном. Время от времени бабушка устраивала чистку одеял и подушек: их все распарывали, вытаскивали шерсть, стирали ее и сушили под солнцем, разложив на уличном столе. Потом все это набивалось обратно, часто в новые сшитые чехлы, одеяла при этом еще и прошивались — простегивались.

До сих пор удивляюсь, где бабушка брала силы и время! А ведь еще и готовила свои знаменитые первоклассные обеды и ужины, не роняя планки в полевых условиях. Конечно, помогали все, кто мог, но бремя ответственности все равно лежало на ней. Неудивительно, что две ее коронные фразы: «Сгори она пропадом, эта дача!» и «Я одна здесь батрачка!» — раздавались с годами все чаще.

Дедушка же дачей наслаждался, это было воплощением его семейного идеала — после работы, забив багажник продуктами, скорее мчался на Клязьму. Все садились за большой семейный стол, он во главе. Ели, пили, смеялись, болтали, дружили. Он счастливыми влажными глазами смотрел на шумное и немного бестолковое (когда много людей собирается вместе, все всегда получается немного бестолково) семейство. Уже поздно вечером выходил в пижаме во двор, чтобы не мешать остальным, сидел, слушал приемник, ловил какие-то далекие волны, в полудреме слушал новости. На следующий день рано утром свежевыбритый, в чистом костюме и белой рубашке с галстуком, вновь мчался на работу.

Конечно, большую часть времени проводили на улице. Рядом с домом стоял большой стол с врытыми в землю лавками, висел гамак и качели. Садам и огородам толком никто не занимался. Сразу после постройки домика посадили несколько яблонь и кустов смородины и крыжовника. Прямо перед крыльцом нарядную вишню (цвела она красиво, но плодоносящей я ее не помню), под которой ставили коляску со мной, грудной, и я «развлекалась», глядя на белые, качающиеся от ветерка, цветы. В мифические времена моего раннего детства сажали для детей клубнику. Время от времени кто-нибудь из семьи, вдохновившись на трудовой подвиг, сажал на маленьком огороде зелень, лук, даже огурцы. Но все это не имело никакого сельскохозяйственного значения — ягоды для варенья по-

купали у частников, овощи и зелень — на небольшом рынке около станции Клязьма.

Русские дачи конца XIX — начала XX века и советские дачи создали свой особый садовый стиль. Главенствующая роль в нем отводилась кустарникам, предпочтительно с сильно пахнущими цветами. Вот и на Клязьме гостей встречал огромный куст сирени на углу дома, около крана с водой пышно произрастал шиповник, рядом с уличным столом благоухал большой куст жасмина. В дальнем углу участка цвела белая акация. А угол террасы обвивала бабушкина любимая каприфоль. Все это создавало восхитительную гамму запахов, меняющуюся в зависимости от месяца и времени суток. Удивительно, но память очень долго хранит именно запахи: в своей нынешней «бездачной» жизни случайно увидев цветущий куст жасмина, долго вдыхаю его запах, а если закрыть глаза, то видятся косые лучи солнца, пробивающиеся сквозь высоченные клязьминские сосны, слышится смех и звяканье посуды за уличным столом, кажется, что день впереди бесконечный, а лето нескончаемое, как бывает только в детстве.

Цветы сажались случайные, в основном многолетние, чтобы «не возиться» каждый год. В результате получалась пестрая и вполне традиционная для старых дач картина. В центре композиции произрастал цветок с символическим названием «разбитое сердце». Он оказался живучим и не только не засыхал, как большинство растений на нашей даче, но еще и буйно колосился, разрастаясь год от года и вызывая многочисленные шутки, связанные с его названием. «Держалось» и несколько пионов, появление бутона всегда вызывало всеобщую радость и гордость, иногда они даже распускались. Выживало и несколько кустов флоксов, они давали неповторимый аромат, немного грустный — он символизировал близкий конец отдыха. Ближе к концу лета начинали цвести

золотые шары, их очень любила бабушка. Это был постоянный состав. Остальной менялся. Дедушка любил, чтобы сажали анютины глазки, в мою честь. На клумбу перед домом сеяли неприхотливые ноготки, иногда распространенную тогда цветочную смесь, в которой преобладали странные нелепые цветы, похожие на ромашки; не знаю, как они назывались.

Пришло время рассказать о других членах семьи. Старшая дочь Седа — красавица, умница, разносторонне талантливая — рано вышла замуж. Из многочисленных поклонников, информация о которых дошла в виде семейных легенд, включавших известных артистов, журналистов, дипломатов и даже Героя Советского Союза, она выбрала симпатичного веселого лейтенанта Германа Левашова, с которым и прожила худо-бедно немногим меньше полувека. Герман, скромность которого подчеркивалась богатым и ярким фоном других более выдающихся ухажеров, был между тем генеральский сын, что по тем временам (конец 1940-х годов) было немало. Хорошо помню квартиру на Земляном Валу (отца семейства я уже не застала, а жена его, мать Германа, Зинаида Михайловна прожила долгую жизнь), заставленную комодами и сундуками, в которых, как оказалось, хранились и впрямь некоторые скромные сокровища досоветской эпохи — драгоценности, меха, вологодские кружева, кузнецовский фарфор.

Герман делал свою скромную карьеру, дослужившись к моменту отставки до подполковника. Седа вела хозяйство, подхватив бабушкину эстафету в вопросах чистоты и порядка, а в плане готовки даже в чем-то и превзошла ее. Один из самых замечательных талантов моей московской тетушки — талант общения с людьми. Она всегда была и остается окружена многочисленными друзьями и подружками. Ну сколько людей могут похвастаться

тем, что поддерживают теплые и близкие отношения со школьными подругами почти через... 70 лет после окончания школы? А Седа всю жизнь была близка со своими одноклассницами и их семьями, даже мы отлично знаем их. Круг общения, конечно, с каждым годом сокращается, но, увы, по естественным причинам. Куда бы она ни поехала, всюду обрастает «подружками». К тому же она еще и поет, и играет на пианино, может подобрать на слух любую мелодию\*; всю жизнь, сколько помню, сочиняет на юбилеи длинные и смешные поздравительные поэмы, чаще в виде песен.

От этого брака родились два сына — старший, первый внук в семье, Сережа и младший Алеша, мой главный компаньон по дачной жизни. Сережа — яркий, талантливый, очень гуманитарный по складу характера, всегда много читал, хорошо знал историю. Учиться его отправили в Горный институт, к чему он не имел никакой склонности, но его строгий военный папа посчитал, что журналист или историк не мужская профессия. В семье бытует мнение, что таким образом была сломана Сережина жизнь. Но разве можем мы знать, что было бы, если бы... Свою жизнь он прожил так, как мог, жаль только умер, не дожив до 55 лет.

Горный институт Сережа закончил исключительно благодаря появившемуся в те годы, во второй половине 1960-х годов, и ставшему страшно популярным КВН. Очень веселый и находчивый Сережа стал душой команды Горного института, их выступление, помню, показывали даже по телевизору, что собрало у экрана всю восхищенную семью. Видимо, за эти заслуги он и получил диплом горного инженера, женился на девушке, с которой дружил еще со школы, уехал работать на шахту в Норильск, куда его потом так судьбоносно для всей семьи поехал навещать дедушка. У Сережи родилось двое сыновей, Гриша

и Миша, но так получилось, что ни одного он не воспитывал. Зато счастливо прожил последние 25 лет жизни в браке с Машей, познакомившись с нею в Норильске и, наконец, «угадав» свою судьбу.

Алеша — младший сын Седы и Германа. Старше меня на три года, он был главным другом и соратником моих детских лет, особенно дачных. С ним связаны и радости, и шалости, и проказы детства. Конечно, были еще и соседские дети, с которыми общались, но мы составляли семейную ячейку и всегда держались вместе, поддерживая друг друга в возникавших детских спорах (хотя и сами ссорились).

Помню, как начитавшись книги Н. М. Верзилина «По следам Робинзона» (а ею, начиная с 1946 года, когда она была напечатана, увлекалось не одно поколение советских детей), мы пошли в «поход». Мне — 6, Алеше — 9 лет. Бабушка собрала нам «провизию» — соль, спички, дала старую кастрюльку. Еду, согласно главному замыслу, надо было добывать в окружающем нас «лесе». А отправились мы в дальний угол дачного участка (настоящих лесов в Клязьме давно уже не было, да нас бы и не пустили). Развели костер и занялись сбором трав для «обеда».

Как притягательно звучали для нас, городских детей, строки из этой популярной детской книги: «Обед, даже самый непривлекательный, изготовленный в лесу, кажется удивительно вкусным. Аппетит, разыгравшийся на свежем воздухе, смолистый лесной аромат, дым костра, запахи трав — все это прекрасные приправы к лесному обеду». Как подбадривали заявления типа: «Но цивилизованный человек, попавший в лес, не должен терять свои культурные привычки». Казалось, лес дарит все многообразие и радости вкусного обеда. Реальная действительность же несколько разочаровала: суп из сняты было невозможно есть, тушеные листья одуванчиков тоже не вдохновляли.

Спасибо бабушке, подсунувшей нам свои знаменитые котлеты, которые и стали главным деликатесом лесного похода, они отлично пошли под теплую водичку из бутылки и запах дыма от нашего костерка.

Непременным ритуалом нашей с Алешей дачной жизни была встреча родственников. Родителей ходили встречать на станцию Мамонтовская. Мы садились на высокий холм над станцией, там даже было специально «насиженное» место без травы, болтали, разглядывали проходящие поезда, высматривали в толпе своих. Радовались, увидев знакомые родные лица. Бежали вниз к станции, потом шли по поселку к даче (дорога от станции занимала 15 минут).

Дедушка ездил на машине: у него была служебная красивая «Победа» с водителем. Позже он сам сел за руль и приезжал на своем жигуленке. Водить машину дедушка не любил, ездил медленно, осторожно, ему часто сигналили, а он нервничал, что мешает людям. Но, как главный поставщик продуктов на всю семью, был вынужден каждый день ездить в Москву и обратно на машине, иногда часами простаивая на печально знаменитом железнодорожном перегоне в Мытищах. На один из его юбилеев этот эпизод жизни был обыгран в частушках, сочиненных его дочерьми и исполненных коллективно: «А наш дед под Мытищами мается...» Замечу, кстати, что строительство Ярославского моста станцию не спасло: практически в том же месте по-прежнему стоят километровые пробки.

Дедушку мы ходили встречать на улице Лермонтовская, по которой раньше заезжали с Ярославки в поселок. Шли вдоль дороги, всматриваясь в проходящие машины. Однажды внезапно пошел дождь. Мне было 4 года, Алеше 7 лет. Мы сорвали два больших лопуха, которые росли у обочины, и, используя их как зонтики, пошли дальше.

Помню, как обрадовался дедушка, увидев две смешные мокрые фигурки, прикрытые нелепыми лопухами, усадил нас в машину и долго смеялся над нашей изобретательностью.

Все, что было связано с дачей, дорого нам всем, невзирая на возраст и состояние души. Каждое прикосновение к ней было чем-то особенным. В июле 1969 года Сережа, студент Горного института, поехал на практику в Воркуту. И, о счастье, ехал он по Ярославской железной дороге. Вся семья стояла на станции Мамонтовская, волновались, смотрели вдаль. Наконец показался поезд Москва — Воркута. Мчался на большой скорости. На всякий случай мы махали всем вагонам и кричали радостно: «Сережа, ура!» Вдруг из одного окна вылетел спичечный коробок, а в нем была записка; чудо, но мы ее нашли! Записку бабушка хранила в своих бумагах, слова дышат любовью, которую 18-летний юноша испытывал к чудесному миру, мимо которого пролетал на скоростном поезде. Привожу полностью.

«8.07.69.

До свиданья, мои дорогие!

Вот я и проехал мимо вас. Всего доброго. Алеша, отдыхай хорошенько, в августе я к тебе присоединюсь. Анюта тоже завтра уедет на юг, а я уехал на север. Бабуля, крепко тебя целую. Спасибо, что пришла, хотя и жарко и идти тебе, наверное, было тяжело. Ну ничего. Хоть повидал вас и бросил эту депешу. Я сразу напишу, как доехал и как устроился, как кормят, как что. Ну еще раз вас всех крепко целую.

Ваш внук и брат (родной и двоюродный)

*Левашов С. Г.*

*Р. С.* Свою любимую бабушку Нину целую отдельно от всех крепко и много. *С. Л.*».

Бабушка, тайно, всегда любила Сережу больше всех своих внуков, он платил ей тем же. И дочь Седа была ей близка — хозяйка, кулинарка, любившая пококетничать с мужчинами, она была ей ближе и понятнее, чем дочь Света — гениальная, интеллектуалка, далекая от повседневной бытовой жизни.

Семья Левашовых отлично вписывалась в дачную жизнь — веселые, общительные, всегда готовые к шуткам и розыгрышам. Герман — любитель вкусно поесть и с удовольствием выпить. Седа с радостью предавалась дачному отдыху, ленилась под крылышком у родителей. Сережа — остроумный, феерический, неудержимый в своих шутках, когда входил в настроение. А без Алеши дачу я просто не представляю.

Самым младшим в дачной компании было наше семейство. У мамы с ее племянником Сережей было всего 12 лет разницы, и еще в детстве они подружились. Это была именно дружба, а не просто родственные чувства. Они много общались, вместе придумывали себе развлечения, устраивали «райскую жизнь» — оставшись одни, набирали вкусностей, включали тихую музыку и садились на диван рассматривать альбомы по живописи. Оба были талантливы, и их совместным детищем стало знаменитое «Колесо», придуманная ими газета, которая ловко пародировала советский стиль прессы, высмеивала семейные проблемы, обсуждала внутрисемейные новости, просто развлекала окружающих. В одном из первых номеров объяснялось: «...название нашей газете дал ее организатор С. Г. Левашов. На вопрос, почему именно «Колесо», юный мыслитель дал ответ, глубину которого трудно переоценить: «Потому что вся наша жизнь идет колесом»». С их же легкой руки дачу называли на французско-нижегородский манер — «Монплезир — жуем зефир».

Сохранившиеся номера газеты в шутильной форме прекрасно передают и дачные новости, и стиль советской эпохи. Вот отрывки из «новостей» за 1958 год (главным авторам: Сереже — 8 лет, маме — 20):

Первые номера были посвящены еще московским «новостям».

«Колесо» № 4, апрель 1958. *Из уголовной хроники.*

«Сегодня, 27 апр. 1958 г. в 9 ч. 11 мин. известный своей храбростью командир 3 звена Левашов, благодаря своей бдительности, разоблачил коварные намерения заграничного шпиона международного класса Тер-Миасовой Н.Г. (подпольная кличка “Бабушка”). Посадив октябренька Левашова дома, “Бабушка” под предлогом, что она идет на рынок, собиралась пойти в кинотеатр “Смену”. (Есть основания подозревать ее в сговоре со своей сообщницей — “Седкой-Портнихой” (см. снимок справа). Под давлением улики “Бабушка” вынуждена была признать свою вину.

Суд постановил:

- 1) Отправить “Бабушку” на рынок;
- 2) вынести “Седке-Портнихе” общественное порицание;
- 3) наградить командира 3 звена Левашова билетом на 4 мультфильма.

Московский городской суд оставил приговор Суда в силе. Приговор приведен в исполнение.

(подпись под наклеенной фотографией) Н.Г.Тер-Миасова (“Бабушка”) со своей сообщницей, известной рецидивисткой по прозвищу “Седка-Портниха”».

Но основной расцвет «Колеса» был связан с дачной жизнью, когда все собирались вместе. Многие «публикации», как нижеследующая, хорошо передают тот дру-

жеский настрой, который царил во всем дачном поселке и не ограничивался только забором дедушкиной дачи.

«Колесо» № 13, 10 августа 1958 г.

#### «К ЧИТАТЕЛЯМ

Уважаемые читатели “Колеса”! Редакция нашей газеты с радостью отмечает, что в последнее время “Колесо” вышло за узкосемейные рамки и все больше приобретает общепоселковое значение. Редакция обращается к вам, дорогие читатели, с просьбой принять активное участие в выпуске последующих номеров нашей газеты. Мы благодарим Г.И. Тер-Минасова, написавшего две заметки в сегодняшней номер «Колеса» и пожелавшего остаться неизвестным.

#### В ЕДИНЕНИИ СИЛА

В самый разгар дачного сезона поселок “Свет Шахтера” чуть не лишился своего самого лучшего члена (из женской половины населения), достопочтенной Д.Э. Дудуевой. Дело в том, что ее не менее почтенный супруг знатный дачевладелец П.С. Дудуев, в течение долгого времени искавший для своей любимой жены путевку на курорт, наконец приобрел таковую. Руководствуясь азиатским патриархатом, т. Дудуев намеревался немедленно отправить ее в путь. Но, как говорится, не тут-то было. В мгновение ока весь поселок всколыхнулся. То в одном, то в другом конце поселка стихийно прошли митинги протеста.

“Не пустим!”, “Отстоим!” — кричала толпа. Особенно рьяно кричали дети. По призыву главного редактора “Колеса” Сергея Левашова было организовано пикетирование Дудуевского особняка. В тот же вечер делегация кооператива, во главе с уважаемым всеми председателем Г.И. Тер-Минасовым, прибыла на дачу, чтобы лично выразить протест против этого необдуманного шага. Члены кооператива m-mes Литвина, Гаева и Тер-Минасова вру-

чили П. С. Дудуеву меморандум. К чести главы семейства, нужно сказать, что он сразу понял, что с народом шутить нельзя, и согласился отменить поездку. Поистине в единении — сила!

*Доброжелатель*

ОТ РЕДАКТОРА. В тот же день в кратком заявлении для редакции “Колеса” Д. Э. Дудуева выразила свою сердечную благодарность коллективу поселка за теплое к ней отношение».

Мелкие сообщения воссоздают дачную атмосферу того времени:

«ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

...лучшая в поселке малина растет в усадьбе “МонПлезир Жуем Зефир”.

...установлению дружеских связей в поселке “Свет Шахтера” способствует Рекса. Совершая свой утренний и вечерний моцион, собака последовательно наносит визит всем членам кооператива.

#### ДАЧНАЯ ХРОНИКА

(ТАК<sup>1</sup>) Единственное яблоко Литвиных наливаются. Сбор урожая намечен на конец августа.

Умелое применение новинок агротехники дало свои результаты: дружная семья Гаевых ест свои помидоры!

#### ПРОИСШЕСТВИЯ

*Литвин и Оса*

На днях достойнейший член нашего кооператива А. З. Литвин был ужален осой. Негодяйка укусила его в ту часть спины, которая теряет свое приличное название.

---

<sup>1</sup> Телеграфное агентство «Колеса».

Есть основания подозревать, что оса была подослана из-за океана со специальной целью вывести из строя главного инженера крупного треста Шахтспецстроя, имеющего огромное стратегическое значение. Но коварные намерения заграничного шпиона потерпели крах благодаря своевременной помощи, оказанной потерпевшему супругой и т. т. Дудуевым П. С. и Тер-Минасовым Г. И. (моральная поддержка)».

Далее следовала басня на тему, начинавшаяся словами:

«Однажды утром мимо дач  
Оса летела.  
На инженера Литвина  
злодейка села».

#### «ВЫГОВОР!

Тер-Минасову Г. И., 19... года рождения (в гражданской войне не участвовал) за незаконное присвоение авторучки, принадлежащей редакции “Колеса”!!! [весь номер написан карандашом]

#### ХРОНИКА

11 мая. Сегодня Г. И. Тер-Минасов с семейством отбыл в собственную виллу “МонПлезир Жуем Зефир”, расположенную в одном из живописнейших уголков Подмосковья. Под руководством главы семейства супруга Г. И. Тер-Минасова и его дети (Зяблик и Бобрик) вскопали половину лесного массива, окружающего виллу. Было высажено около 60 кустов сорной травы.

Дачная хроника:

17 июня 1958 г. гражданкой Н. Г. Тер-Минасовой были высажены в грунт пять протухших бобов. Как заявляют специалисты, даже если они (бобы) не протухли, раньше ноября они (бобы) не вылезут (вегетационный период в земле — около 100 дней).

На днях в нашем фруктово-ягодном питомнике произошел поединок между Г.И.Тер-Минасовым и шелкопрядом, закончившийся полным поражением последнего (выражаясь популярным языком, дед опрыскал яблоню).

Благосостояние трудящихся все растет. Как сообщает наш корреспондент, на виллу “МонПлезир Жуем Зефир” два дня назад был привезен телевизор. Звук уже есть! (преобладают шипящие)

18 июня 1958 г. Сегодня на даче, по инициативе бабы Нины, был организован субботник. Роли распределились следующим образом:

- 1) Баба Нина убирала территорию,
- 2) Света делала вид, что пишет курсовую работу,
- 3) Сережа играл в кегли,
- 4) Седа читала “Черную моль”.

Субботник прошел с большим трудовым подъемом.

#### ХРОНИКА

На “МонПлезире” не работает телевизор. Повреждение довольно оригинально — изображение есть, а звука — нет, что дает большой простор воображению.

#### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

...2 дня назад на вилле “МонПлезир Жуем Зефир” состоялось торжественное открытие новой помойной ямы, выстроенной по специальному проекту Г.И.Тер-Минасова. На открытии присутствовали представители общественности и официальные лица. Торжественное событие проходило в атмосфере праздничного подъема. Слышались выкрики: “Браво!”, “Долгая лета!”, “Прекратить полеты американских бомбардировщиков!”. Под бурные аплодисменты один из творцов этого выдающегося сооружения, разрезав ленточку, бросает первый окурочок (Овации). В тот же день вечером на веранде “МонПлезира Жуем Зефира”

Г. И. Тер-Минасов дал банкет в честь стройколлектива. Открытие помойной ямы вылилось в народное гулянье».

После окончания университета мама вышла замуж. Надо сказать, что папа дачу не слишком жаловал в то время. Вышедший из совершенно другой среды, он не разделял радости коллективного общения, любил тишину и уединение (вот уж чего на даче было трудно найти!). Армянская кухня была ему чужда, а кулинарное изобилие во время бесконечных застолий вызывало у него раздражение. Память о голодном военном детстве протестовала против гастрономических излишеств. Как русский человек, он был довольно прост и скромен в еде, только к старости полюбил «вкусненькое», что обычно выражалось в какой-нибудь хорошей рыбке. Он вообще не пил алкогольных напитков. Был застенчив. Какие тут застолья! Факторов было много, и ревность, боюсь, была не последним. Но факт остается фактом: в детстве я удивлялась презрительному папиному — «дачники» и «мещане». Впрочем, его отсутствие там было не слишком заметно, а для кого-то, подозреваю, было и облегчением.

Из троих детей, произведенных на свет моими родителями, настоящей дачницей того, старого времени удалось стать только мне. Участвовать в семейных спектаклях и представлениях, сидеть на шумных массовых застольях, крутиться под ногами во время коллективной игры во фрэпп — словом, пожить в большой и дружной семье. Обычно меня с Алешей на все лето отправляли под бабушкину ответственность на дачу (в самые первые годы с нами был еще и Сережа), ночевать всегда приезжал дедушка, остальные члены коллектива присоединялись в отпуски и на выходные. Время от времени я уезжала в Тарусу, но туда можно было ездить в любое время года, дача же существовала только летом.

Когда дедушка умер, моему брату Андрею было 6 лет, он застал еще кусочек той жизни, но помнит его смутно, а моей сестре Маше — 7 месяцев. И вот что интересно: они обожают дачу на Клязьме, особенно Маша. Ту, которая существует сейчас. Старый дом снесли, и на его месте построили просторный и удобный. Во дворе разбили подобие регулярного цветника (садоводческие таланты в семье пока так и не появились). Старые душистые кустарники выродились и пропали естественным путем. Поставили высокий железный забор вместо деревянного штакетника (теперь все можно!). От старой дачи сохранились только старые сосны, да и то не все. К большому маминному огорчению, я не очень люблю приезжать туда, совсем новое место вызывало бы у меня, наверное, больше радости, чем эти руины прошлой жизни. Изредка здесь собираются уцелевшие и, увы, немногочисленные представители когда-то большой и шумной семьи. Зато всю шумят и вселятся, создавая свой новый дачный мир, мои многочисленные племянники и племянницы. И жизнь продолжается...

## *Застольная*

Традиции — вещь живучая, особенно в застольной сфере. К моменту моего появления на свет бабушка с дедушкой уже почти 40 лет жили в Москве, а стол их по-прежнему имел ярко выраженный армянский вкус и аромат. Нет, безусловно, это была советская армянская кухня, эпоха наложила на него свой отпечаток, но национальные начала не только сохранились, но и частично передались совсем уже русифицированным потомкам.

Одновременно традиции застолья моих родственников со стороны мамы отражали советский городской уклад, причем чиновничьей части, то есть своего рода среднего класса, если бы он существовал в ту эпоху. И значительно отличался от моей тарусской, народной, провинциальной, в чем-то все еще деревенской, линии.

Главной героиней этой части, бесспорно, будет бабушка. Кухня была ее царством, застолья — ее шедеврами, даже обычный суп в ее исполнении становился произведением искусства. Хотя с современной точки зрения ее кулинарные творения во многом устарели и многим показались бы чрезмерными. Однако в эпоху достаточно блеклого и рационально-безвкусного питания, прагматичного

отношения к еде, вполне вписывавшегося не только в советский стиль, но и в русскую традицию, она была королевой яркого вкуса и элегантного застолья.

Распространялось все это не только на праздники, но и на повседневную жизнь, что не характерно для русской культуры. Бабушка была образцом хозяйки, будто сошедшей со страниц знаменитой «Книги о вкусной и здоровой пище», а скорее, с ее первичных оригиналов — дореволюционных книг об образцовом хозяйстве. На кухне всегда царила чистота, даже в дачном кухонном закутке без удобств. Все сверкало и сияло. Не могу представить у нее грязную посуду в раковине, она вымывалась немедленно, вытиралась насухо, как полагалось в то время, и ставилась на свои места. Все ингредиенты для готовки лежали в холодильнике чисто вымытыми, высушенными и в отдельных судках с крышками или мисках.

Бабушка никогда не запасала ничего впрок, все у нее было абсолютно свежим. И не готовила на несколько дней — меню должно было разнообразиться каждый день. Именно это рекомендует и знаменитая сталинская кулинарная книга, в теории провозглашающая необходимость освободить женщину от кухонных забот, что в части практических советов выглядит не менее сложно и категорично, чем в трудах дореволюционной Молоховец, ориентировавшейся на «закрепощенных» хозяек. Вот только часть советов, как должна кормить свою семью хорошая советская хозяйка:

«Меню обязательно разнообразить. Между тем в домашнем быту на разнообразие кушаний обычно обращают мало внимания. Не всякая домашняя хозяйка заранее составляет на весь день план приготовления завтрака, обеда и ужина, т. е. то, что принято называть меню, и в соответствии с этим закупает необходимые продукты. В обиходе домашней хозяйки по большей части имеется

10–12 блюд, которые, чередуясь, повторяются в течение ряда лет. В результате члены семьи зачастую получают однообразную пищу.

Большое значение при составлении меню имеет сочетание блюд в течение дня — к завтраку, обеду или ужину и чередование их в различные дни. Так, борщ, щи, котлеты будут казаться более вкусными, если их повторять в меню не чаще, чем один раз в десять дней или, в крайнем случае, раз в неделю. Поэтому рекомендуется составлять примерное меню сразу на десять дней или на неделю и, по возможности, придерживаться его. В меню каждого дня также важно правильное сочетание продуктов и блюд; если к завтраку был картофель или каша, то незачем эти блюда готовить к обеду или ужину; их следует заменить, например, запеканкой из овощей.

Прежде чем начать готовить обед, завтрак или ужин, необходимо определить, к какому часу они должны быть готовы, и рассчитать, сколько на это потребуется времени. Следует при этом иметь в виду, что как только обед, завтрак или ужин будет готов, его надо тотчас же подавать на стол, иначе он остынет, потеряет вкус, отдельные блюда могут оказаться переваренными или пережаренными.

Помимо того, что завтрак, обед или ужин надо подать вовремя, каждое блюдо должно быть вкусным и приятным на вид».

Ну и наконец речь заходит о кое-каких послаблениях:

«Некоторые обеденные блюда, которые хорошо сохраняются, рекомендуется готовить с таким расчетом, чтобы использовать их и для ужина или завтрака. Например, картофель можно сварить в таком количестве, чтобы часть его могла пойти на салат или винегрет к ужину. Часть готовых котлет также можно оставить на ужин или завтрак. Наконец, и бульон можно варить сразу на два дня. В этом случае половина бульона пойдет для пригото-

ния щей, а вторая половина может быть использована на следующий день для варки какого-либо супа».

Самое невероятное, что примерно так и готовила моя бабушка. Никаких повторов, все спланировано и разнообразно. Подавалось, что называется «с пылу, с жару», разогревы, хотя и случались, если дедушка задерживался на работе, но не приветствовались и становились поводом для выяснения отношений. Сварив бульон, бабушка отливала половину в банку и ставила в холодильник, чтобы сварить на следующий день другой суп.

Особое внимание уделялось сервировке стола. Семейной легендой стала белая крахмальная салфетка, которая стелилась дедушке к любому приему пищи. Нам позволялось завтракать за кухонным столом на клеенке, но ему — никогда. Вилка слева, нож и ложка справа. Красивый набор — перечница и солонка. К чаю — обязательный стакан с подстаканником. Лимон на красивом блюде. Сыр и колбаса на другом, побольше. Варенье в хрустальной вазочке. Ни в какой жизненной ситуации не поставила бы бабушка варенье, консервы или что-то еще в банке с торчащей ложкой; все обязательно выкладывалось и раскладывалось в красивую посуду, даже в самых что ни на есть дачных условиях поспешного завтрака перед работой. Все оформлялось красиво каждый день при каждом приеме пищи.

Удивительно, но все красивое, даже самое обычное, становилось и очень вкусным. Никто и никогда не готовил простую яичницу к завтраку так, как бабушка. Она подавалась в небольшой порционной сковородке (таково было правило, а не небрежность), посыпалась солью, перцем и толченым барбарисом. Желтки всегда были целыми, белки прожаренными, но не подгоревшими. При желании, в зависимости от сезона, предлагались следующие наполнители: зимой и весной с сыром, который обжаривался

с двух сторон и заливался яйцами, или белыми или черными сухариками, жарившимися в большом количестве сливочного масла и затем тоже заливавшимися яйцами. Летом и осенью бабушка делала очень вкусную яичницу с помидорами: обжаривала с двух сторон нарезанные ровными кружочками помидоры, иногда добавляла рубленую зелень. Или просто с несколькими видами зелени, которые тоже предварительно обжаривались в масле.

Вареные яйца давали только детям. Обязательно в красивых специальных подставках, что в те времена встречалось не в каждом доме. На отдельной тарелке подавался белый хлеб, порезанный на продолговатые полоски. Бабушка называла такие куски «солдатиками», они были предназначены для макания в жидкий желток. Велико было мое удивление, когда много лет спустя я узнала, что так подавали вареные яйца в английских дворянских семьях и тоже называли хлебные полоски «солдатиками»! Для яиц у бабушки были отдельные ложки, похуже, которые ни в коем случае нельзя было использовать для чая, так как запах яйца, по ее мнению, не отмывался.

Если же вдруг яйца недоваривались и дети начинали канючить, что не хотят есть такие, с «соплями», бабушка выкладывала их в миску, крошила туда белый хлеб, все размешивала, солила и получалось очень вкусно, все недоваренные части впитывались хлебом.

С собой на работу дедушка неизменно получал красивый белый сверток. В тряпичную салфетку укладывались бутерброды, да повкуснее: с маслом и сыром, с ветчиной, с домашним мясом. А вечером дома ждал полноценный обед-ужин, с закуской, супом и вторым блюдом.

Сама бабушка никогда не готовила без ослепительного по чистоте фартука и подходившей к нему косынке, за которой тщательно прятались волосы. И мне не разрешала ей помогать, не повязав на мою лохматую голову одну из

своих косынок. И это при том, что в платках, «по-старушечьи», никогда не ходила. Это была рабочая форма, снижавшаяся сразу по окончании готовки и сервировки стола.

Но и остальные должны были соответствовать. Категорически запрещались (в том числе и жарким летом за столом на улице, на даче): голые животы, майки, футболки, шорты, купальники, плавки. Люди, садившиеся за ее красивый стол, должны были иметь приличный вид. Исполнялось это правило неукоснительно, нарушители изгонялись из-за стола — с бабушкой шутки были плохи.

Бабушка старалась соблюдать порядок во всем. За стол садились вместе. Вечером ждали дедушку, без него ужин не начинали. На даче это порой превращалось в проблему. Связи не было, если он задерживался — предупредить было невозможно. Бродили, голодные, вокруг накрытого стола. Бабушка сердилась, что все остывает и прокисает, но сесть за стол до его приезда никому в голову не приходило. При этом она, как могла, боролась с «кусочничеством», ненавидела его, это был «непорядок». Каждый норовил утащить со стола кусочек колбаски или сыра и сделать вид, что так и было, просто положили редко. Мой остроумный двоюродный брат Сережа даже придумал целое общество, называвшееся «кедо», то есть клуб любителей еды до обеда. Утащив со стола пару кусков, один съедал сам, а другой протягивал и, подмигивая, шептал (чтобы бабушка не услышала и не расшумелась): «кедо»! Мы оба были большие любители поесть.

Порции у бабушки были, мягко говоря, щедрые. Навевшись обильными и очень вкусными закусками, все не слишком рвались получить большую порцию горячего, а не доедать и выбрасывать еду в то время было не принято. Сережа, протягивая тарелку за вторым, сразу кричал «хватит». Бабушка, шутливо сердясь, иногда возвращала ему назад пустую тарелку: «Хватит так хватит». Дедушка,

поддразнивая, лениво тянул: «Ну дай мне, что ли, пол-ложки этого...» И опять бабушка сердилась — она весь день простояла у плиты, а теперь никто есть не хочет.

На даче, отяжелев от еды, отваливались от стола на кушетки и тахты, продолжая лениво беседовать. Бабушка ворчала: «Отчего казак гладок, поел — и на бок!» Со стола убирать помогали, но вяло: Сережа первым хватал самый крупный предмет, например большую старинную фарфоровую хлебницу, на которой было выбито фарфоровое же полотенце. Торжественно нес ее до кухни, ставил прямо у бабушки перед носом и... тихо исчезал, пережидая, пока все уберут. Дочери помогали мыть посуду, но все основное хозяйство оставалось на бабушке. Иногда за разговорами засиживались допоздна, кто-нибудь вдруг подкидывал идею выпить чайку, да с бутербродиком, да с плюшками, да с вареньем. Бабушка, ложившаяся рано, заявляла свое коронное: «Мой рабочий день уже кончился!» Это значило, что мы сами должны все приготовить и убрать за собой.

Состав пищи отражал традиции армянской кухни, отзвуки ее заметны даже сейчас в младших поколениях. Каждый русский (неармянский) муж или жена, входящий в семью, на первых порах конфликтует с некоторыми из этих традиций.

Начать можно с пряной зелени. Зелень в сезон употребляли в огромных количествах, привозная зелень из южных республик появлялась на рынке ранней весной. Любимой, бесспорно, была столь презируемая многими кинза, или киндза, как ее называют на Кавказе, она же кориандр в Европе.

Кинза — одна из древнейших культур. Ее употребляли в Древнем Египте и на Востоке. Ее описание встречается в трудах древнегреческих врачей и философов, а плоды были найдены при раскопках погибшей Помпеи. Однако уже в греческом названии, вошедшем в большинство ев-

ропейских языков, отражено гонение на эту прекрасную ароматную траву: Koriannon (Koris — клоп, Annon — анис), словом, анисоподобные семена, пахнущие клопами. Об этом запахе пишут и говорят даже те, кто пропагандируют и восхваляют эту траву, а также те, кто и клопа-то никогда не нюхал. Кроме тех, кто (как я) на ней, можно сказать, вырос и никогда не замечал никакого сходства.

И в России кинза, как огородное растение «кишнец», упоминается еще в XVIII веке, в работах известного русского агронома А. Т. Болотова. Считается, что пропагандистом этой культуры был граф П. А. Апраксин, который еще в 1830-е годы вывез ее семена вместе с анисом из Испании и раздал своим крестьянам для посева. Правда, управитель его имений Н. Д. Хлебощин писал: «Всегдашняя соседница аниса есть сорная трава коляндр» и рекомендовал пропалывать анис от кориандра как можно чаще.

Как бы то ни было, но кинза попала в знаменитый «Толковый словарь живого великорусского языка» В. И. Даля, составленный в XIX веке, хотя и в весьма уничижительном виде: «КИНЗА кавк. зонтичное растение, вонючее, но съедобное». А вот Елена Молоховец в своей книге для молодых хозяек упоминает кориандр исключительно в качестве специи для засолки мясных изделий, из зелени же предлагает использовать только два традиционных для России вида — петрушку и укроп.

Сталинская «Книга о вкусной и здоровой пище» всячески пропагандировала употребление пряной зелени, подводя под это и медицинские обоснования (уж не в силу ли кавказского происхождения многих членов правительства?): «На юге, особенно в Закавказье, как правило, к столу подают различные пряные и острые по вкусу зеленые травы — тархун, кинзу и др. Эти травы — пряновкусовые растения. Многие из них растут не только на юге, но и в средней полосе нашей страны: чабер, чабрец (бogo-

родская травка), майоран, базилик, полынь, мята, эстрагон (эстрагон и есть кавказский тархун. — *Авт.*). Петрушка, укроп, сельдерей и некоторые другие общеизвестные овощи также принадлежат к пряновкусовым растениям. Все они чрезвычайно полезны, так как придают пище приятный вкус и аромат, способствуют лучшему ее усвоению, и их потребление должно быть поэтому всемерно расширено.

Нужно всем нам научиться и привыкнуть подавать к столу наравне с солью, уксусом, перцем и мелко нарезанный зеленый молодой укроп, или лук, или зелень молодой лиственной петрушки... Применение их, в небольших количествах, значительно улучшает и разнообразит пищу, повышает аппетит, способствует лучшему усвоению продуктов питания».

Призывы эти мало повлияли на широкие массы населения СССР. А вот в армянской семье моих бабушки и дедушки зелень «применяли» регулярно и в больших количествах. В обязательном порядке она добавлялась практически во все блюда, не сладкие, естественно. Кроме этого на стол в сезон всегда ставилась большая тарелка, в которой лежали кинза и базилик, называемый бабушкой на кавказский манер «реган», и тоже в те времена бывший большой редкостью на столе советских граждан. Интересно, что относительно широкое проникновение базилика в современную кухню россиян связано с популярностью сегодня итальянской кухни, именно через нее он полюбился россиянам. К этому добавлялись и классические петрушка, укроп, зеленый лук, мята, часто листья черемши и тархун.

К зелени выкладывали свежие огурцы: бабушка резала их не колечками, поперек, как принято в русской традиции, а вдоль, длинными четвертинками, эстетически это больше подходило к вытянутой зелени. И вот что удиви-

тельно: казалось бы, какая разница, как порезан огурец, а оказывается — очень важно. Одна из молодых посетительниц нашего дома пришла в восхищение от такой, как она считала, эстетичной и почти аристократичной формы нарезки — вдоль. И стала подавать их в таком виде у себя дома. А ее муж, человек простой, отказывался их есть, утверждая, что это «не по-русски» и невкусно, надо только колечками.

Помню, как удивилась моя русская свекровь, впервые приглашенная мною на обед: «Ты кладешь в еду столько зелени? Как странно». Ей, врачу и стороннице здорового питания, это понравилось. А вот мой муж привыкал к кинзе очень медленно и «сдался» только через много лет. Невестка же до сих пор сопротивляется, вспоминая каждый раз клопов, хотя сын (гены? привычка?) эту траву обожает.

Покупали на рынке и ставили на стол маринованные чеснок и черемшу, пахучие и острые. А вот традиционную квашеную капусту бабушка не любила, делала свою, знаменитую, красную по особому рецепту. Сколько раз все мы пытались сделать ее — так вкусно не получалось, даже у моей тети Седы, большой кулинарной мастерицы.

На отдельной тарелке подавались помидоры. Выбирались крупные, сочные, ответственный за закупки дедушка знал толк в хороших продуктах. Их нарезали кружочками, раскладывали на тарелку, сверху клали порезанный тонкими кольцами репчатый лук, иногда, если был, кольца болгарского перца, потом мелко порубленную зелень. Солили и перчили крупным перцем. Блюдо получалось красивое, разноцветное и вкусное. Овощных салатов, как и салатов вообще, бабушка не признавала, морщилась — «фу, какое-то месиво, каша».

Дорогой русскому сердцу черный хлеб бабушка не очень жаловала, признавала его только в виде мелких сухариков, которые делала в духовке, обильно посыпала

солью и подавала к пиву (мы, дети, обожали просто грызть их в промежутке между едой, к ее большому возмущению). Настоящим хлебом, пригодным для бутербродов, считала только белый, ну и, конечно, все в доме любили тонкий армянский лаваш.

Из всех круп предпочитала рис, который использовала как гарнир к большинству блюд. Город Ленкорань, где она родилась и выросла, славился своим рисом, считавшимся самым лучшим на Кавказе. Русский экономист Ю. А. Гагенмейстер в XIX веке отмечал, что «в Тальше сарацинское пшено совершенно заменяет хлеб». Так в России называли рис, местами он даже трансформировался в сорочинское пшено. С названиями продуктов вообще бывают курьезы. Вот, например, гречка в России ассоциируется с греками, а в Греции она турецкая крупа, во Франции сарацинское зерно, в Германии языческое, в Финляндии и многих других странах татарская крупа или просто татарка, а в Северной Индии и вообще черный рис. А едят ее в основном в России и в некоторых сопредельных странах Восточной Европы.

Вернемся к рису. Бабушка покупала рис на рынке, хорошие дорогие сорта, так что ее рис сильно отличался от той безвкусной размазни, которой питались советские граждане. Впервые попавшие за наш стол удивлялись, каким оказывается вкусным может быть рис! Надо сказать, в советских столовых он был не слишком популярным гарниром, все мечтали о картошке, гречка вообще часто была дефицитом, ну уж в крайнем случае брали макароны, а других гарниров в то время не было. Известный советский анекдот возник не случайно: «Разговор в столовой. — У нас сегодня на обед рыба с картошкой и мясо с рисом. — Простите, а нельзя мясо с картошкой? — Нет, меняться нельзя!» Самым большим спросом пользовалось мясо и картошка, вот их и дополняли непопулярным

сопровождением, чтобы избавиться от менее ликвидных продуктов.

Использовала бабушка в готовке много бобовых: фасоль, чечевицу и совсем экзотический по тем временам нут, древнейший вид гороха, популярный на Востоке.

Была у бабушки одна слабость — сливочное масло. Она его очень любила и практически все, кроме овощей, жарила на нем. В те времена сытная пища считалась нормальной. Страна, пережившая голодные военные годы, радовалась возможности отъесться; идеи борьбы с холестерином еще не проникли в широкие массы, а битвы за худобу еще не начались. Но даже тогда отдельные члены семьи решались сделать бабушке замечание: зачем так много масла в готовку? В ответ слышали неизменное: «Я экономить на масле не умею!» Хотя речь шла не об экономии, а о вкусовых качествах. Бабушка вообще до последнего дня любила вести себя, как вдовствующая герцогиня, придерживаясь своих привычек. Хотя на практике обходилась малым: хлеб, колбаса («с жирком, пахучая») и сыр-брынза к старости стали ее основным питанием. И подобно тому, как тарусская бабушка до 98 лет обожала сало, армянская бабушка до 93-х поедала в больших количествах сливочное масло. Кстати, сало она не признавала.

Из овощей на стол подавали баклажаны, кабачки, болгарский перец, зеленую фасоль, выбор тоже весьма необычный (в русских кулинарных книгах XIX века большинство этих овощей даже не упоминается). Баклажаны, которые на юге России называют странным словом «синенькие», любили особенно. Не так давно узнала (об этом пишет и Даль), что их раньше называли «армянские огурцы»: «подлежане, паклажане, съедобный сине-алый плод; есть и белый, точно куриное яйцо».

А вот картошку подавали не часто и только в одном виде: в качестве гарнира к мясу или котлетам, жаренную

в большом количестве сливочного масла в гусятнице, получалось очень вкусно, хотя сейчас понимаю, что вредно.

Кавказский вкус проявлялся и в выборе сыров, любимыми были белые рассольные сыры типа брынзы и «Рокфора». Это сейчас никого не удивишь самыми разными сортами сыра, да и то многие называют их плесневыми, предпочитая «Российский» и «Атлет». В те времена такой выбор был совсем необычным. Производство подобного рода сыров, «Рокфора» в том числе, было широко налажено в СССР, прежде всего в Армянской республике (чего стесняться, если уж коньяк и шампанское свои выпускали, почему бы и не все остальное). Хотя, как известно, гордое имя «Рокфор» может носить только сыр, произведенный в одной конкретной деревне — Рокфор — во Франции.

Все в те же неутраченные 1930-е годы в Советском Союзе помимо массовых колбас и майонезов стали выпускать и эксклюзивные сорта сыра. Основывалось их производство на опыте США, Голландии, Швейцарии и Франции. В результате на свет появились советские аналоги зарубежных деликатесов: медынский сыр, сходный с лимбургским (эх, ну как не вспомнить Александра Сергеевича с его «сыром лимбургским живым»), смоленский сыр, напоминавший камамбер, волжский сыр — аналог сыра бакштейн, «горный Алтай», подобный чеддару, а также сливочные и консервные сыры американского типа. А вот «Рокфор» почему-то оставили «Рокфором», не сделали его «калужским» или «тульским».

«Рокфор» считается деликатесом, ставился на праздничный стол. Белые же сыры типа чанах бабушка любила есть со сладким чаем и белым хлебом, а с развалом СССР перешла на болгарскую брынзу.

Трогательным выглядит призыв «Книги о вкусной и здоровой пище» 1955 года: «Хорошо созревший рок-

фор — вкуснейший из сыров, в нем до 65–70% растворимого белка, он способствует пищеварению и повышает аппетит. К мягким деликатесным, острым сырам нужна привычка. Вкус и привычка к новому продукту создаются не сразу, а воспитываются постепенно. В этой связи стоит, пожалуй, напомнить читателям, что нет человека, которому сразу понравились бы соленые маслины. Однако, попробовав их раз-другой, привыкают к горько-соленому вкусу маслин, и они начинают нравиться».

Кстати, маслины в семье любили, хотя мы, дети, привыкли к ним не сразу. Рассказывали историю военных лет о том, как одному из дедушкиных родственников, находившемуся на фронте, как-то пожаловались приятели, что на кухню поставили бочку сгнивших слив. Заглянув в нее, он обнаружил превосходные маслины, которые потом еще долго и с наслаждением ел, к ужасу своих товарищей по оружию. Оливковые деревья растут в некоторых регионах Закавказья, в частности в окрестностях Баку и к северу от Ленкорани. В советское время существовали только мягкие черные маслины, остальные виды купить было практически нельзя.

Супы в семье предпочитали острые и национальные: харчо, бозбаш, холодный суп на кислом молоке, куриный с сырым яйцом (не знаю названия); советские: мясную солянку, гороховый, бульон с яйцом. Из мяса — баранину, курицу, говядину, чаще всего в виде знаменитых бабушкиных котлет. Мастерски готовилась долма и, на даче конечно, шашлыки и люля. Любили острые приправы — разные перцы, барбарис. Почти полностью отсутствовали щи, борщи, блины, холодец, селедка, то есть весь праздничный набор русской кухни. Еще бабушка не любила рыбу. Думаю, это было связано с детством, проведенным на рыбных промыслах. Она презрительно морщилась на перемороженную рыбу из магазина.

Продукты покупали в соответствии с положением и вкусами. Покупками в основном занимался дедушка, особенно когда семья жила на даче. Бабушка выбиралась только в соседний с домом магазин, за самым необходимым, и на Тишинский рынок, он был недалеко от дома. Она ходила между рядами и разговаривала с одними продавцами на азербайджанском, а с другими на армянском языке, они относились к ней с большим почтением. При всей своей важности и строгости бабушка была на редкость демократична и уважительна по отношению к «низшему сословию», если можно так сказать. Думаю, сказывалось воспитание, полученное в богатой семье.

Зелень, специи и южные овощи приобретались на рынке, в магазине в то время их купить было нельзя. Надо сказать, что на рынке продукты в то время покупали немногие, не так, как сейчас. Рядовым гражданам там особенно и нечего было искать — кинза, баклажаны и баранина спросом не пользовались. И цены были выше, чем в обычном продовольственном магазине.

За деликатесами дедушка ездил в так называемый Елисеевский магазин, в советское время именовавшийся «Гастроном № 1». Улица Горького, ныне Тверская, дом 14, находилась недалеко от их дома. В то время в этом, конечно, был свой, советский, шик. Магазин был впервые открыт в 1901 году богатым питерским купцом Г.Г.Елисеевым и даже тогда поразил москвичей своим размахом и роскошью. В аскетичное же советское время, да еще в эпоху 1960–1970-х годов, когда города застраивались безликими серыми коробками, убранство торговых залов Елисеевского, как его продолжали все называть, поражало не меньше, чем дворянские и царские дворцы и усадьбы. Тем более что последние в большинстве своем были закрыты, а то немногое, что стало музеями, находилось в основном в Ленинграде. Так что в Москве пышность и рос-

кошь архитектурных чудачеств начала XX века посмотреть можно было только в этом знаменитом магазине (в гостиницу «Метрополь» не пускали абы кого, в многочисленных особняках Мамонтовых, Морозовых и Рябушинских находились посольства и закрытые госучреждения). Был еще чайный магазин в китайском стиле на улице Кирова (Мясницкой), но он находился в то время в гораздо более обветшалом виде, хотя и привлекал посетителей необычными историческими интерьерами.

Помимо необычных интерьеров Елисеевский радовал и выбором продуктов, тоже заметно отличавшимся от обычных советских продовольственных магазинов, повсеместно заполненных одними и теми же товарами, да и то в Москве. К провинциальным магазинам в то время подходило определение не «заполненный», а слово «выбросили». То «выбросили» колбасу, немедленно выстраивается очередь, то мандарины, а то и туалетную бумагу — предсказать, что именно, было невозможно, но брали все.

При открытии магазина в начале XX века известный писатель и журналист В. А. Гиляровский так описывал его деликатесы: «Окорока вареные, с откинутой плащом кожей, румятели розоватым салом. Окорока вестфальские провесные, тоже с откинутым плащом, спорили нежной белизной со скатертью. Они с математической точностью нарезаны были тонкими, как лист, пластинами во весь поперечник окорока, и опять пласты были сложены на свои места так, что окорок казался целым. Жирные остендские устрицы, фигурно разложенные на слое снега, покрывавшего блюда, казалось, дышали. Наискось широкого стола розовели и янтарились белорыбьи и осетровые балыки. Чернелась в серебряных ведрах, в кольце прозрачного льда, стерляжья мелкая икра, высилась над краями горкой темная осетровая и крупная, зернышко к зернышку, белужья. Ароматная паюсная, мартовская, с Сальянских

промыслов, пухла на серебряных блюдах; далее сухая мешочная — тонким ножом пополам каждая икринка режется — высилась, сохраняя форму мешков, а лучшая в мире паюсная икра с особым землистым ароматом, ачувевская — кучугур, стояла огромными глыбами на блюдах...» (Кто знает, может, и с Сафаровских промыслов икру продавали в Елисеевском...)

Во времена моего детства в Елисеевском уже не было устриц и балыков. Исчезли черная икра и крабы, заполнявшие магазинные полки в послевоенные годы. Но вот ветчину, буженину, колбасу и сыр дедушка покупал только там. Так до сих пор и не знаю, что это — игры памяти, когда кажется, что все, что было раньше, сегодня испортилось? Или правда такой вкусной ветчины, несмотря на нынешнее изобилие всех ее видов и фасонов в магазинах, я с тех пор никогда не ела? Как и всего остального — магазинно-закусочного.

Знаменитая кулинарная книга Александра Дюма содержит комментарии некоего Жана Арнабольди, «члена Академии искусства красивой жизни», обращающегося к мэтру с жалобами: «В ваше счастливое время яйца несли настоящие куры! А мы иногда не решаемся классифицировать цыпленка как птицу, до такой степени он утратил свой вкус. К тому же мы должны радоваться, если у цыпленка нет какого-нибудь постороннего вкуса!» Не правда ли, знакомо? И это во второй половине XIX века, когда химия еще не проникла во все сферы производства продуктов! И это в гастрономической Франции!

Человеку и впрямь свойственно с годами идеализировать многое из того, что было в детстве, юности, прошлой жизни. И трава зеленее, и еда вкуснее, и воздух свежее, и сам моложе и красивее. Увы, многое из этого правда. В том числе это касается и продуктов питания. Хотя бы принимая во внимание скачок в развитии химической

промышленности, резкое ухудшение экологии и увеличение масштабов производства, которое неизбежно сказывается на качестве товаров. Более того, изучение материалов, связанных с производством продуктов питания, позволяет отчетливо выделить два момента: середину 1960-х и середину 1970-х, когда значительным образом изменялись параметры ГОСТов, причем каждый раз в сторону уменьшения натуральных составляющих и увеличения искусственных и добавления химических. О дальнейшем времени речь и вовсе не идет. В эти же периоды нарастает и дефицит продуктов, медленно, но верно они исчезают с полок магазинов и переходят, если можно так выразиться, под них.

Кстати, несмотря на свои многочисленные и разнообразные связи, не помню, чтобы дедушка пользовался ими для добычи дефицитных продуктов. В самом раннем детстве на Новый год еще были крабы и икра, но потом они исчезли со стола, как и из магазинов. Бабушка отлично готовила, нужды в доставании чего-то особенного не было. Купить время от времени хорошую ветчину и «плесневелый» сыр дедушка мог себе позволить. К тому же подозреваю, что выросшая на каспийской икре и осетрах с собственных промыслов бабушка не слишком жаловала их жалкое подобие из советской торговой сети.

В Москве в те годы бутерброды с икрой и осетриной можно было свободно купить или в ресторане, куда детей, естественно, не брали, это было не принято, или в театре, который мы посещали регулярно. Помню, что ожидание заветных и небывалых вкусовостей (помимо икры и осетрины сюда входили загадочные жульены, копченая колбаса и балык) составляло, как не стыдно в этом признаваться, одно из главных удовольствий детских театральных выходов. С годами я выяснила, что лучший буфет находится в Государственном Кремлевском

Дворце съездов, построенном в 1961 году, как раз под мое рождение. А худший — в Большом театре, где продавали только бутерброды с сыром и пирожные, которые я с детства не любила. Что, правда, компенсировалось красивым зданием, которое мне нравилось гораздо больше Кремлевского дворца и лучше настраивало на общение с высоким искусством.

Многочисленные родственники, друзья и сослуживцы дедушки часто привозили продукты из Баку и Армении. Хорошо помню коробку армянского коньяку, постоянно стоявшую за бабушкиным трюмо в спальне. Там было мое тайное укрытие, я залезала в образовавшееся между трюмо и углом пространство, садилась на эту коробку и становилась «невидимой» для окружающих. Коньяк привозили из Армении, с коньячного завода, и в семье он пользовался большой популярностью во время совместных застолий. С озера Севан привозили форель, свежую, переложенную листьями и завернутую во влажные газеты для сохранности. Привозили и сладкую чурчхелу, острую бастурму, соленый сулугуни, пресный лаваш. Не углубляясь в споры о том, какому из народов Кавказа принадлежит честь изобретения тех или иных традиционных блюд, где умеют, а где не умеют «готовить долма», отмечу, что все они в равной степени вкусности поступали и из Армении, и из Азербайджана, и изредка из Грузии.

Существовала устоявшаяся советская традиция — родственники всегда делились теми продуктами, которыми славился их регион. Даже из нищей в те годы Тарусы поступали домашнее сало, соленые и сушеные грибы, земляничное варенье. Бакинские же родственники в больших количествах присылали овощи — помидоры, баклажаны, красный перец, кабачки, фрукты, орехи, пряную зелень — кинзу, реган, тархун. И какие вкусные! Если не привозили лично, передавали с проводниками поездов. Бабушка

потом долго их перебирала, тщательно мыла, сушила, раскладывала по разным судкам и мискам.

Присылали хороший рис, чечевицу, нут, пеструю фасоль, которую особенно любила бабушка. Специи, которых не было в Москве, разные перцы, сушеный барбарис, гвоздику, тмин, кисловатый сумач, который я с тех пор почему-то нигде не встречала. Виноградные листья для долмы — соленые или свежие. Зеленую плоскую фасоль, у которой потом всем семейством обрезали «носики» и вынимали жесткое срединное волокно. Кислую алычу, которую бабушка добавляла в супы, к мясу, делала соусы.

Нам, детям, особое удовольствие доставляла возня с присланными сухофруктами и орехами. Курагу и изюм перебирали, чистили, подсушивали, раскладывали по баночкам. Орехи — немислимое по тем временам разнообразие — тоже обрабатывали: грецкие и фундук часто сразу кололи, сушили, складывали в банки, арахис и миндаль подсушивали в духовке, фисташки солили и тоже сушили в духовке, а кешью сушили в кожуре в духовке, остужали и потом уже очищали от кожуры. Надо ли говорить, что значительная доля продуктов исчезала во время всех этих действий в наших желудках.

На даче ситуация с покупками была сложнее и проще одновременно. Основную часть продуктов привозил дедушка из Москвы, все с того же рынка или Елисеевского. За мелочью — солью, сахаром, хлебом, молоком, сметаной, мороженым — мы ходили на Кудринку, маленький магазинчик в 10 минутах ходьбы от нашей дачи. За луком, морковкой, квасом — на станцию Клязьма, в полчаса ходьбы от дома, где находился магазин и небольшой рынок. Иногда «по ошибке» приносили с этого рынка то кроликов, то крошечных цыплят, а то и собачку, за что, вернувшись, получали на свою голову порцию законной ругани.

Застолья в семье Тер-Минасовых были красивыми, вкусными и обильным. Это — благодаря мастерству и вкусу бабушки. Веселыми и шумными — благодаря добросердечию дедушки и обилию гостей, преимущественно кавказского происхождения, что усиливало шум. Искрометными и яркими — благодаря талантам молодого поколения в лице хозяйских дочерей, а потом и внуков. Что бы ни бурчал мой критически настроенный русский папа, в этих сборищах все-таки главным было не поедание пищи, хотя и очень обильной, а общение. Это было свойственно эпохе в целом. Люди хотели и любили общаться, разговаривать, смеяться, разыгрывать сценки, показывать шарады, сочинять поздравительные стихи. Играли в совместные игры типа лото: раскладывали карточки, доставали из мешка деревянные бочечки, спорили, переживали. Не знаю, почему после перестройки все это сошло на нет: то ли средства массовой коммуникации вытеснили «живое» общение, то ли люди стали разобщеннее, жаднее, ленивее, то ли ценности поменялись и сейчас каждый норовит залезть в свою норку и не высовываться, то ли свобода уничтожила родственные и дружеские связи, столь важные в «тоталитарную» эпоху.

Например, значительно ослабела традиция гостевания, а вместе с ней и некоторые другие — массовых встреч и проводов на вокзалах, писем (ну ладно, их во многом вытеснила интернет-связь, но не всюду же). Не меньше двух-трех раз в год к бабушке и дедушке приезжали родственники, чаще всего бабушкины из Баку. Их торжественно встречали на вокзале, размещали в доме, устраивали пир. Потом помогали, сопровождали, развлекали. Наконец, также торжественно всей толпой провожали.

Вот как описывает такое событие семейная газета «Колесо»:

«27.6.63 г. (от внештатн. корр. “Колеса”). Москва, Курский вокзал. Сегодня — торжественный день нашей семьи. С минуты на минуту на 5 платформу ожидается прибытие скорого поезда “Баку — Москва”, в котором находится М.Г.Сафарова, едущая из Азербайджана на праздник 3-го месяца Анютки. Курский вокзал украшен цветами и флагами Р.С.Ф.С.Р. и Аз. С.С.Р., играют духовые оркестры. На платформе толпится масса незнакомых, но дружески настроенных людей, а также: председатель ЦК Семьи Тер-Минасовых и Сафаровых, первый секретарь Совета поселка “Свет Шахтера”, кавалер ордена Анны I ст. Г.И.Тер-Минасов с супругой. Члены ЦК Семьи: Б.И.Тер-Минасов, С.Г.Левашов, П.Г.Сафаров, Г.П.Сафаров; кандидаты в члены ЦК А.Г. и С.Г.Левашовы. И вот торжественная минута — поезд подошел к платформе. С поезда сошли М.Г.Сафарова и сопровождающие ее лица. Затем последовала теплая встреча: поцелуи, обмен речами.

Через некоторое время от вокзала отошел праздничный кортеж, который доставил вышеупомянутых лиц на виллу Г.И.Тер-Минасова “MonPlesir — жуемZefir”, находящуюся в поселке “Свет Шахтера” в Клязьме, где состоялся банкет в честь М.Г.Сафаровой. Во время банкета Г.И.Тер-Минасов и М.Г.Сафарова обменялись тостами. В 20 ч. 30 м. в саду “МонПлезир” было открыто народное гулянье. До поздней ночи не смолкали крики: “Клязьминско-Бакинская дружба — навеки!!!”».

Особые застольные традиции складывались на даче. На Клязьме, с легкой руки одного из жильцов, стали регулярными общие сборища на выходные дни, проходившие по очереди в разных семьях этого небольшого, но интернационального поселка, что, безусловно, добавляло разнообразия такого рода мероприятиям. Еще одна «выдержка» из семейной газеты, посвященная этой традиции:

«ВЕЛИКИЙ ПОЧИН.

*Г.И. Тер-Минасов*

Хотя у Д.Э. Дудуевой и не красуется на груди золотая звезда Героя, как у ее почетного супруга, но вся ее деятельность заслуживает не меньшей похвалы. Переехав одной из последних в поселок, Доухан Эльмурзаевна в короткий срок сумела завоевать симпатии всего населения поселка “Свет Шахтера”. Автор этой статьи не ставит перед собой задачи осветить всю многостороннюю деятельность этого активного члена кооператива. Мы лишь хотели отметить ее инициативу в организации поселковых суббот. Д.Э. Дудуева первая в поселке возродила славные традиции передовой либеральной интеллигенции дореволюционной России. Читатели “Колеса” очевидно помнят Телешовские среды, где собирались лучшие люди того времени и за скромным ужином беседовали о судьбах русской литературы и искусства. Конечно, состав участников Дудуевских суббот несколько отличается от Телешовских, но тут, как говорится, важна идея. С легкой руки Д.Э. Дудуевой, каждую субботу в поселке организуются литературно-гастрономические сборы (больше гастрономические, чем литературные). Уже состоялись субботы почти у всех членов поселка (привет Чуксеевым). Вечер начинается беседой на актуальные темы, обменом опыта и заканчивается кавказским шашлыком. Эти субботы превратились уже в вечера дружбы народов, населяющих наш небольшой, но интернациональный поселок. Особо хочется отметить руководителя кулинарной части “суббот”, высококвалифицированного и непревзойденного мастера Кавказской кухни Г.И. Тер-Минасова, метко названного главным редактором “Колеса” Левашовым С. Г. “королем шашлыка”. Так прекрасная инициатива Д.Э. Дудуевой, положившей начало этой замечательной традиции, привилась в нашем поселке. Нет сомнений, что до конца сезона будет сделан

второй круг “суббот”. В случае же нехватки до конца сезона времени можно к субботам добавить еще “среды”.

От редакции. Редакция “Колеса” поддерживает ценное предложение Г. И. Тер-Минасова.

Уважаемые читатели! А что вы думаете об этом?»

Помимо общения и поедания интернациональной еды (думаю, и выпивания вполне советских напитков), такого рода встречи и застолья сопровождались и «культурной программой». Моя энергичная мама устраивала детские спектакли, в которых участвовали все дети поселка, независимо от возраста. Мама писала текст, костюмы собирали по всем сундукам, бабушка и соседки, умевшие шить, создавали из обрывков и остатков — плащи принцам, платья принцессам, короны королям, ушки и хвостики зверюшкам. Между сосен натягивали покрывало, снятое с кровати — занавес, перед ним ставили лавки, табуретки и стулья для зрителей, рисовали «программки» с именами действующих лиц и исполнителей. На маленьком столике в кустах организовывали «буфет», ставили кувшины с водой, нехитрые фрукты, собранные со всех участков. В назначенное время собирались зрители, они же близкие родственники артистов, приходили с цветами: флоксами, золотыми шарами, астрами со своих участков. Усаживались, и начиналось представление. Надо ли говорить, что спектакли такие принимали на ура, смеялись до слез, хвалили всех артистов, а потом еще долго вспоминали детские «перлы».

Особенным успехом пользовался спектакль «Свинопас». В нем участвовали даже мой трехлетний брат Андрюша и двухлетняя соседка Танечка, они были, да-да, свинками, которых пас главный герой. Распахивался занавес, появлялся слуга принца (шести лет от роду): «Ваше вышочество! Ваша рожка рашцвела!» (ну что делать, не вы-

говаривал он еще букву «з», не мог произнести «розу»). Ох и смеялись еще долго над этой рожей высочества!

Дачную атмосферу тех лет хорошо передает смешной рассказ, написанный мамой летом 1973 года. Она неутомимо занималась нами, придумывая интеллектуальные развлечения вроде постановки спектаклей или написания рассказов, когда мы, как все дети летом на даче, в какой-то момент начинали скучать и канючить.

#### «КАК МЫ РЕШИЛИ СТАТЬ ПИСАТЕЛЯМИ.

Мы жили на даче. Сначала все было хорошо. После городской жизни со школой и режимом здесь было настоящее раздолье. Рано утром все взрослые уезжали на работу, а бабушка ходила на цыпочках, чтобы нас не разбудить. Вставали мы поздно, не спеша одевались-умывались, долго завтракали, потом разбредались кто куда и все были очень довольны. Но через некоторое время что-то переменялось. Аня поссорилась со своей подружкой Катей. Катя сказала: «Я не могу с тобой дружить, потому что ты только в четвертый класс перешла, а я не вожусь с теми, кто младше меня хоть на полгода. Мне с ними скучно». Аня страшно обиделась и ответила: «А я могу даже с первоклассницей дружить, если она умная. А с некоторыми, которые уже в шестой перешли, но глупые, я тоже дружить не хочу». И ушла. И каждая сидела за своим забором и делала вид, что ей ни капельки не скучно. Но дома Аня сразу стала ссориться с Алешей и кричать на маленького Андрейку, что он ей надоел. Еще через несколько дней, к концу июня, положение уже было критическим. Алеша грубил бабушке, Аня грубила Алеше, маленький Андрейка капризничал и всех раздражал, а бабушка кричала: «Господи, когда лето кончится и начнется нормальная жизнь?!»

И тогда мы поняли: надо срочно что-то менять в нашей жизни. Нам было скучно. У нас не было Дела. Жда-

ли-ждали этого лета, думали — отдохнем, почитаем, столько сделаем, а лето пришло — и всем уже в школу хочется, и делать нечего. Надо что-то придумать. Аня сказала: “Давайте организуем юннатский кружок, будем что-нибудь выращивать”. Но, кроме нее, перспектива копаться в огороде никому не улыбалась. “Давайте пьесу ставить, как в прошлом году”, — предложила я. Сначала все загорелись, стали думать, какую пьесу поставить, но потом оказалось, что народу очень мало, не хватает ни на одну пьесу, даже если помириться с Катей и дать бессловесную роль маленькому Андрейке. И вдруг кто-то (может быть, Алеша) сказал: давайте напишем рассказ. Все засмеялись. А потом Аня сказала: “А что? Давайте! У меня есть один сюжет. Правда, я хотела по нему роман писать. Ну можно и на рассказ переделать”. Сюжет выслушали и отвергли: он подозрительно напоминал “Фантомаса” и “Войну и мир”. Давайте лучше писать про кошку Шельму, как она на елку высоченную залезла. Или как Аня на рынке щенка купила и что из этого вышло. И вообще про зверей. Хорошо читают. Вон Акимушкина не достать в магазинах. Все согласились, что тема подходит.

“Подождите, — сказал Алеша, который очень любил точность и вообще всякие детали. — Тема это еще не все. Теперь надо придумать псевдоним”. Псевдоним придумывали очень долго. Надо, как Кукрыниксы — соединить первые слоги. Получится “Терфатлев”. Или “Лефатер”. “Это некрасиво, — сказал Алеша, — а я знал одного парня по фамилии Лелюнец. Давайте, возьмем как псевдоним. Вообще-то неплохо. Звонко и коротко”.

— Но зачем нам фамилия какого-то парня?

— Надо что-нибудь легкое и запоминающееся, как КИО. Интересно, как это КИО придумал себе такой хороший псевдоним?

— Я слышала, что он шел мимо кинотеатра вечером, а на вывеске КИНО буква Н не горела и получалось КИО. Вот он и взял себе КИО как псевдоним.

Все стали вспоминать смешные случаи с негорящими буквами.

— На Красной Пресне есть кафе “Гвоздика”. Так там буква “А” не горела, а мама увидела и говорит: какое странное название кафе “Гвоздик”. Еще бы назвали “Молоточек” или “Шурупчик”. А папа восхитился: “В этом что-то есть. Оригинально. Не шаблонно”. А потом даже расстроился, когда увидел темную букву “А”.

Кто-то вспомнил “Астроном” вместо “Гастроном”, а Аня сказала, что видела, как на какой-то вывеске горели только гласные буквы и получалось что-то вроде а-а-ея и-а у-ы (бакалея, вина, фрукты), но ей не поверили. Псевдоним так и не придумали. “Ладно, сказал Алеша, давайте под своими фамилиями. Кстати, и деньги будет легче получать”. Все так и ахнули. Про гонорар-то забыли! Мы тут же принялись обсуждать, что будем делать с гонораром. “Купим мопед!” — сказал Алеша. Но его сразу обсмеяли. Кто-то предложил купить волейбольный мяч с сеткой. “Давайте пойдем в кафе-мороженое”, — предложила Аня. “Ерунда! — возмутился Алеша. — Я забираю свою долю!” — “А свою долю рассказа ты уже написал?” — съехидничала Аня, и тут мы вспомнили, что рассказ мы так и не написали».

Для семейных сборищ часто ставили капустники про семью. В одном из них мы с Алешей изображали бабушку и дедушку на даче. Оба в халатах укладывались на раскладушки, играли пробуждение. «Бабушка» просыпалась первой, начинала громко шуршать газетами, от чего подскакивал и дедушка. Далее были сценки завтрака, сборов на работу, наконец, перед отъездом «дедушка» получал

список того, что ему надо было купить и привезти из Москвы — огромный рулон, который «бабушка» монотонно зачитывала. Уже закрывавший дверь «дедушка» обращался: «Нина! А деньги?» — «Какие деньги?!» — отвечала возмущенная «бабушка». (Из чего я делаю вывод, что, согласно странной советской матриархальной традиции, деньги дедушка отдавал неработающей бабушке на ведение хозяйства, а сам довольствовался случайными значками.) Дедушка от этих шуток смеялся до слез и обнимал нас. Бабушка недовольно ворчала: «Все бы вам только смеяться!»

Стол для совместных посиделок всегда застилался скатертью, причем белой (даже на даче). Под скатерть подстилалась фланелевая ткань, скатерть от этого не морщилась, не собиралась складками. Ставилась фарфоровая посуда, большие тарелки, на них маленькие, закусочные, с левой стороны маленькая хлебная (в повседневных ужинах на даче обходились без нее). Ножи-ложки справа, вилки слева. К каждому «прибору», как называла все это бабушка, полагалась салфетка, сложенная угольником. Перед прибором ставили фужеры для вина, воды и рюмки для водки или коньяка. Вся еда выкладывалась в салатники, раскладывалась по большим плоским блюдам. Иногда раздавались голоса, напоминавшие о том, что на даче трудно мыть посуду в тазике, но бабушка была тверда: все должно было быть по правилам.

Советский стол славился своими закусками. В том виде, в каком мы знаем их сейчас, закуски появились в послевоенную эпоху, да и то не сразу. До революции понятие закуска, закусочный стол понималось в прямом значении, как например, в словаре В. И. Даля: закусывать — «заедать, съесть ломтик после рюмки вина; завтракать, поесть немного до обеда. Господа закусывают, они за завтраком». А закуска — «в высшем обществе, завтрак до обеда, водка

с соленой и др. снедью; иногда ранний обед: именная закуска». Закуска перед обедом или ужином чаще всего проходила в отдельном помещении или отделенном от основного пространстве, где расставлялись разнообразные бутылки с настойками и к ним выставлялись блюда, ну, в смысле, чтобы закусить напиток, отсюда и «закуска». Стоя выпивали, закусывали, общались, а потом шли к основному столу.

Французский писатель Теофил Готье, путешествуя по России в середине XIX века, очень хотел познать русскую душу. Его описания обедов стали для иностранных путешественников окном в мир русской кухни, хотя и отличной от европейской, но в чем-то очень приятной: «Перед тем как сесть за стол, гости подходят к круглому столику, где расставлены икра, филе селедки пряного посола, анчоусы, сыр, оливы, кружочки колбасы, гамбургская копченая говядина и другие закуски, которые едят на кусочках хлеба, чтобы разгорелся аппетит. ...Неосторожные или стеснительные путешественники не умеют противиться вежливым настояниям хозяев и принимают пробовать все, что стоит на столе, забывая, что это лишь пролог пьесы, и в результате сытыми садятся за настоящий обед».

Постепенные изменения начинаются в советскую эпоху. «Книга о вкусной и здоровой пище» 1939 года отводит салатам место почти в самом конце книги. Салаты все еще делятся на традиционные — гарниры к мясным блюдам — и салаты, которые «употребляют в качестве закусовых блюд и подают в начале обеда, ужина или завтрака». Примерные ежедневные меню, в отличие от дореволюционных кулинарных книг, уже включают небольшую ежедневную закуску: сельдь с гарниром, или редис с маслом, или салат из крабов (!) или грибы в сметане. Но праздничного размаха закуски еще не приобрели.

«Книга о вкусной и здоровой пище» 1950-х годов уже подводит научную базу: закуску, говорится в ней, следует подавать к обычному ежедневному обеду: «Для повышения аппетита в начале обеда рекомендуется подать закуску — салат, винегрет, сельдь и т. п.». Однако подлинный закубочный бум мы находим в издании 1976 года, как отражение изменений в праздничном советском столе. Закуски в этом издании занимают первое место, с них начинается описание рецептов. Здесь мы уже встречаем категоричное обобщающее заявление: «Закуски — одна из особенностей русской кухни, отличающейся таким разнообразием ассортимента холодных и горячих закубочных блюд, особенно рыбных, какого нет ни в одной зарубежной кулинарии». Далее идет перечисление всех возможных вариантов закубочек. Интересно, что довоенные кулинарные книги жаждали освободить женщину от гнета домашнего хозяйства и всячески подчеркивали прекрасное качество казенных полуфабрикатов, консервов и готовых изделий. Идея была такая: дома так хорошо, как на фабрике и заводе, не пригостишь. После войны вернулся здравый смысл, появилась тяга к нормальной домашней еде. И «Книга о вкусной и здоровой пище» 1970-х годов уже утверждает совсем другое: «Конечно, хозяйка праздника могут избавить себя от утомительных хлопот, заказав в ресторане, кафе, столовой хотя бы самые трудоемкие закуски — заливную или фаршированную рыбу, салаты, заливное мясо или студень. Однако чаще они не прельщаются такой возможностью и не ограничиваются подбором стандартных готовых закубочек, им непременно хочется угостить близких и друзей блюдами собственного изготовления. Опытные хозяйки проявляют здесь настоящее мастерство — и кулинарной техники, и художественного оформления. Сами того не замечая, они становятся авторами многих интересных рецептов, которых не найдешь

ни в одной поваренной книге, — их переписывают друг у друга и они очень быстро распространяются среди населения».

Сочетание советской закусочной традиции с разнообразием армянской кухни и бабушкиными талантами привело к подлинному изобилию закусок на ее столе. Бабушка была мастером закусок. На средний стол, не самый праздничный, а, например, по случаю большого сбора родственников, их ставилось не меньше 15–20. Самые распространенные: лобио, салат из зеленой фасоли, домашняя икра из кабачков, соте из баклажан, красная капуста бабушкиного производства, чахохбили и просто холодная жареная курица. Тарелка с зеленью, тарелка с помидорами, луком, перцем кольцами, тарелка с соленьями и маринадами — чесноком, черемшой, маслины. Тарелка с мясными нарезками — бужениной, бастурмой, колбасой. По какой-то странной советской традиции обязательно ставилась сырная тарелка: желтый типа голландского, брынза, «Рокфор». Сливочное масло в специальных масленках. Что-нибудь рыбное — селедка, шпроты, иногда балык или привозная с юга копченая рыба. Отварной горячий картофель с укропом — на закуску, а не на гарнир к горячему. Хачапури или еще какая-нибудь несладкая выпечка.

Бабушке всегда казалось, что еды мало и гости останутся голодными (потом, собирая несъеденное со стола, сама над собой смеялась — опять наготовила как на маланьину свадьбу!). Гости «отваливались» уже после закусок и с ужасом слушали, что на первое будет на выбор — бульон с яйцом (подавался в специальных широких чашках с блюдцами) или харчо. А на горячее — рис с двумя подливками на выбор (или и той и другой, если у кого-то еще были силы): мясной или сладкой, которую бабушка по своему особому рецепту делала из сухофруктов. Или коронное бабушкино блюдо — долма из виноградных

листьев (ну очень вкусная!). И конечно — чай с фирменными вкусоностями: корзиночками домашней выпечки с заварным кремом, ришты-халвой, готовившейся из теста с медом, печеньем кяте и разными видами варенья. Варенья у бабушки были необычные, а по тем временам вообще непредставимые — из грецких орехов, лепестков роз, шелковицы, черешни, райских яблочек. Впрочем, сама она любила вишневое и крыжовенное.

Раз в неделю по выходным и по особо торжественным случаям устраивались знаменитые клязьминские шашлыки. Здесь королем становился дедушка. Он сам выбирал и покупал на рынке мясо, долго над ним колдовал, допуская помощь посторонних только в качестве подсобных рабочих, например для мытья овощей, разводил угли, жарил, подавал на стол. Шашлык он готовил только из баранины, так же как и люля. Мариновал очень просто, но мало у кого получалось так вкусно. Обязательно делал несколько шампуров с овощами — луком, помидорами, баклажанами и красным перцем, это был гарнир. К шашлыку подавали зелень, огурцы, редис, лаваш. Никогда ничего лишнего и чрезмерного, в отличие от традиции бабушкиных разносолов. Много было самого шашлыка, им и наедались.

Напитки любили разные, в этом вопросе вкусы были вполне советские, хотя свои национальные особенности были и здесь. Из безалкогольных всему другому предпочитали «Боржоми». Эта минеральная вода, в недавние времена включившаяся в политическую борьбу, в советское время была самой популярной. Хотя пили ее не все, например, мои русские родственники вообще не любили минералку. Еще бабушка готовила морсы, чаще всего клюквенные.

Из крепких напитков предпочтение отдавали армянскому коньяку и водке. В жаркую погоду пили холодное

пиво со знаменитыми бабушкиными солеными сухариками. На праздники, как и вся страна — «советское шампанское». Пили вино, особенно любили привозное. И бабушка, и дедушка выросли в винных регионах, поэтому имели вкус к хорошему вину, и ужасной советской бодяги, которая все шире распространялась к концу существования советской власти под названием «красное» и «белое» вино, на их столе не было.

Пили в самых разных ситуациях, приход любого гостя сопровождался выставлением на стол батареи бутылок. Но я никогда не видела, чтобы кто-нибудь из моих армянских родственников напился. Русские гости — сколько угодно, как тут устоять, когда выпивка льется рекой, а закуска превосходит всякие ожидания. Женщины пили вообще очень мало, хотя бабушка до старости любила выпить пивка со своим старшим внуком Сережей. Но речь шла максимум об одной бутылке, ей хватало для веселья. Мужчины же вполне охотно прикладывались и к крепким напиткам, но всегда останавливались вовремя, не переходили черту.

Дедушка рассказывал, что в детстве им всегда давали немного вина, считалось, что это незаменимый источник витаминов. Вслед за ним в семье все относились к алкоголю спокойно. Моя мама удивляла русских знакомых тем, что во время застолий могла опустить соску в бокал с вином и дать грудному ребенку, считая что не только «вреда не будет», но это еще и полезно. И правда, никто от этого не умер.

Инстинкт — накормить! — сохранялся у бабушки всю ее жизнь. Даже если мы приходили всего на 5 минут, заносили хлеб или масло, то обязательно обнаруживали накрытый для чаепития стол. Хлеб, сыр, колбаса, приготовленный бабушкой хворост, на который она перешла в старости, так как все остальное печь ей было уже трудно,

варенье, лимон на блюдечке, масло в масленке. И в 90 бабушка старалась соблюдать нехитрые базовые правила красивого стола. Даже если на нем уже толком ничего и не было. Отказаться было невозможно, приходилось садиться и пить чай. Бабушка успокаивалась и удовлетворенно отпускала тебя.

А клязьминские застолья продолжают. В них теперь привнесены элементы французской, итальянской, восточной кухни, в соответствии с вкусами и привычками нового поколения семьи. Но армянская традиция жива — мы все единодушно любим кинзу и реган, лобио и плоскую фасоль, брынзу и рокфор, тонкий лаваш, готовим чахохбили и чанах, чихиртму и харчо. Все это, конечно, адаптировалось к современным вкусам, в готовке стало гораздо меньше сливочного масла, продукты тушим без трудоемкого предварительного обжаривания, а шашлык, страшно сказать, иногда покупаем готовый. Но что-то очень важное, доставшееся нам от наших дедушки и бабушки, а не маленький фанерный домик, который давно снесли, и не участок, стиснутый в объятиях разросшегося подмосковного города, собирает нас за общим столом. А это главное.

## *Жулинарная*

**К**ухни народов Кавказа обладают ярко выраженным своеобразием, сохранили древние традиции и заметно отличаются от русской не только и не столько составом продуктов, но, главным образом, способами приготовления, отношением к еде, принципами ведения хозяйства. Благодаря использованию специй и пряных трав блюда приобретают ярко выраженный аромат и острый вкус. Употребление разного рода овощей придает кавказской кухне красочность. Так что не удивительно, что они пользовались популярностью в советское время. Не теряют своего значения и сегодня, несмотря на поток традиционных кухонь народов мира, который обрушился на граждан нашей страны в последние десятилетия.

Я знаю, многие не любят термин «кавказская кухня». Нет сомнения, что между традициями народов, заселяющих Кавказ, существуют большие различия. Однако здесь, на русской почве, они несколько нивелировались. Из всего разнообразия были выбраны те блюда, которые в наибольшей степени пришлись по вкусу россиянам, популяризировались и адаптировались к местным условиям и продуктам. Стремившаяся к воплощению интер-

национальной идеи на советской кухне «Книга о вкусной и здоровой пище» провозглашала: «Советская кулинария складывается из общепринятых у нас блюд; ее в равной мере украшают и русские пироги, и украинские борщи, и узбекские пловы, и грузинские шашлыки, и армянская толма, и азербайджанские пити, и многие другие превосходные национальные блюда и закуски всех народов нашей страны».

Бабушкина кухня не была уже в классическом смысле армянской, а скорее советско-армянской, приспособленной к московским условиям. К тому же, что бы там ни говорили, но между блюдами кавказских кухонь есть и много общего, иногда различается название, добавляются или исчезают отдельные ингредиенты, варьируются формы, но по сути много общего «сварилось» в этом мультикультурном котле под названием «Кавказ».

В предыдущей главе я ратовала за сохранение традиционности в приготовлении пищи. Здесь же хотела бы подчеркнуть, что не надо бояться пробовать и новое, плоды других традиционных культур. Это не только вносит разнообразие в жизнь, но и позволяет заимствовать лучшие достижения других народов. Кухня Кавказа широко использует овощи, бобовые, крупы, виды мяса, отличные от тех, которые приняты в России, не говоря уже все о той же пресловутой «траве». Кроме этого, она много использует продукты в их натуральном виде. Здесь нет и свойственной русской кулинарной культуре любви к перевариванию, овощи даже после готовки сохраняют свой цвет и вкус.

Об основных принципах готовки моей бабушки Нины я уже упоминала: это чистота, организованность, свежесть продуктов и блюд (практически блюда никогда не разогревались, всегда готовились свежими, в крайнем случае, пару дней могли храниться полуфабрикатами). Большая

роль отводилась эстетике как в самих блюдах, так и в способе их подачи.

Одним из важнейших принципов в готовке был принцип сочетаемости. Конечно, не до степени — «меняться нельзя», но очень близко. Рис всегда сочетался с курицей и вообще птицей, с картошкой — мясо и мясные продукты. К мясу больше «подходил» лук, к птице чеснок. К рису кинза, к картошке укроп.

Для обжаривания овощей использовалось растительное масло, а вот для мяса, птиц, яиц — исключительно сливочное; растительное к растительному, животное к животному. Принципы были незыблемыми и не менялись от рецепта к рецепту. Интересно, что В.В.Похлебкин пишет об этом, как об общем свойстве армянской кухни: «Наконец, следует сказать несколько слов и о применении жиров в армянской кухне. Подавляющее большинство блюд готовят на топленом масле. Оно идет в супы, для тушения и жаренья мяса, птицы, рыбы и овощей, а также в кондитерские изделия. Поскольку топленое масло приготавливают в Армении из мацуна, а мацун преимущественно из овечьего молока, то оно имеет характерный кисловатый привкус и аромат, передаваемый и тому блюду, в которое вводят масло. За неимением масла из мацуна для приготовления блюд армянской кухни целесообразно применять крестьянское или любительское сливочное масло». Другие исследователи считают, что и масло из коровьего молока типично для армянской кухни. А вот из растительных самое больше распространение имело когда-то кунжутное масло; в бабушкином хозяйстве, как и в продаже в то время, его, конечно, не было.

Кстати говоря, подозреваю, что концепция о том, что жарить все на растительном масле полезнее, чем на сливочном или животном жире, не более чем миф, не так давно придуманный производителями и поставщиками это-

го самого растительного масла. Жарка, она и есть жарка, вкусно, но вредно для здоровья, а на каком жире — значения не имеет. В русской дореволюционной кулинарной литературе и в советской действует тот же принцип, что и у бабушки. Возможно, не случайно историческая традиция предлагала не смешивать в этом случае растительное и животное царство, эта идея существует и в других культурах, только в еще более категоричной форме.

В советское время вообще было принято все обжаривать. Большинство хозяек по старой памяти продолжают перед тушением или даже варкой жарить все ингредиенты в отдельности. Так поступала и моя бабушка. Согласно, вкус получается иной, однако предварительное пережаривание продуктов несомненно утяжеляет блюдо, делает его более жирным. И отнимает много времени и сил. В приведенных ниже рецептах я буду давать и бабушкины варианты, и свои, облегченные.

То же самое относится к супам: по старой доброй советской традиции супы должны были готовиться только на бульоне, мясном, курином, рыбном. «Пустые», как их называли, супы, без мясной основы, это был пережиток прошлой нищей крестьянской жизни. Вместе с тем нет сомнения, что овощные или крупяные супы не менее вкусны, особенно сезонно — летом, когда жарко и не хочется тяжелой пищи; весной, когда ощущается недостаток зелени и витаминов; осенью, когда редкое для нашей страны сезонное изобилие овощей.

Бабушка всегда употребляла много соли. И вся семья привыкла есть сильно соленые блюда, да еще и солонки ставились по всему столу, чтобы досаливать, если кому-то мало. Сильно соленая пища — особенность армянской кухни, ученые даже нашли этому объяснение: в жарком климате соль расходуется организмом значительно больше, чем в умеренном. Можно также вспомнить, что соль — естест-

венный консервант, что также не лишне в жарком климате. И что в Каспийском регионе издревле ведется добыча соли, а следовательно, она всегда была здесь широкодоступна. Эти рассуждения, правда, не увязываются с утверждениями историков кулинарии, что в азербайджанской кухне, к которой также подходят все вышеназванные условия, принято все недосаливать, и даже вообще есть мясо без соли, заменяя ее кислыми соусами. Видимо, свою роль играют и национальные пищевые пристрастия. Как бы то ни было, но я долго отучала себя от пересаливания, хотя и сейчас некоторые считают, что блюда мои слишком соленые.

Я адаптировала многие бабушкины блюда к своей жизни. То же самое могу посоветовать всем хозяйкам — не быть рабами рецептов, напечатанных в книгах. Кто-то любит густой суп, кто-то жидкий, кому-то нравятся куриные ножки, а кто-то ест только грудки, нелюбимую в русском народе кинзу можно заменять петрушкой (хотя некоторые кавказские блюда теряют в этом случае свой смысл). Вариантов бесконечное множество, не надо бояться сделать по-своему.

Всем известна русская поговорка: «Завтрак съешь сам, обед подели с другом, ужин отдай врагу». Из нее все отлично помнят только часть про завтрак. И едят так, как будто собираются работать в поле, а не сидеть в офисе. Когда-то в крестьянской жизни завтрак и правда давал заряд бодрости на весь трудовой сельскохозяйственный день и сгорал во время тяжелой физической работы. Завтракали остатками обеда, ели много хлеба, пили в скоромные дни молоко, в постные сладкий чай. Советская наука о питании всячески развивала эту традиционную мысль о «плотном» завтраке (1955 год): «Утренний завтрак прежде всего должен быть сытным; он может состоять из мяса или рыбы в вареном или жареном виде, яиц, сыра, хлеба, чая, кофе или молока. Полезно утром есть кашу (овсяную, гречне-

вую, пшеничную) с молоком или маслом, а также фрукты». И все это не «или-или», а «и-и».

Сегодня в своем классическом советском варианте завтраки сохранились в домах отдыха и санаториях. Среднестатистический завтрак в такого рода заведениях состоит из каши, котлеты с пюре, хлеба с маслом и сыром, творожной запеканки и чая или кофе. Даже модные современные гостиницы предложат вам утром (к удивлению и восторгу иностранцев): разнообразные салаты и винегреты, яйца с икрой, мясную и рыбную нарезку, выпечку всякого рода и, конечно, королеву русского советского завтрака — яичницу.

Яйцо — древнейший продукт питания. Латинское выражение «Ab ovo», буквально «с яйца» — означает «с самого начала», именно с яиц начинали римляне свои трапезы. Вопрос о том, что было первым — курица или яйцо, так и не решен мировой философской наукой, хотя доподлинно известно, что «яйца курицу не учат». Загадочная русская народная сказка про Курочку Рябу, в которой простое яйцо для жарки оказывается интереснее золотого, успешно перекликается с не менее сюрреалистической английской историей про Шалтая-Болтая, который зачем-то сидел на стене. Христианский праздник Пасхи немислим без вполне языческого элемента — крашенных яиц, символизирующих зарождение жизни.

В.И. Даль в своем знаменитом словаре середины XIX века любовно приводит следующие значения (обращает на себя внимание обилие уменьшительно-ласкательных суффиксов): «Яичница, кушанье, блюдо, из пряженных на сковороде яиц; яичница выпускная, из яиц, сбитых с молоком, иногда с прибавкою мучицы, сухариков, ветчины, луку; яичница цельная или глазунья, целышка, целушка, скородумка, или яйца, выпущенные на сковороду целиком; ноздреватая, поднятая на белках; готовят шоколадную яичницу... Кому что по душе, а цыгану яичница».

Завтрак по Елене Молоховец выглядит следующим образом: «...серебряную кастрюльку намазать ложкой масла, осыпать дно и бока сухарями; 12–15 яиц выпустить по одному в кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, простым перцем и мелко изрубленным зеленым луком-сеянцем; на каждое яйцо положить по кусочку сливочного масла, поставить на горячие уголья; как только немного поджарится, подавать на стол в той же самой кастрюльке».

Бабушка Нина часто кормила нас яйцами на завтрак. Мы их очень любили, мой брат Сережа по праву старшинства требовал не меньше четырех-пяти, нам, младшим, давали два, больше считалось вредным для здоровья (мы завидовали Сереже, хорошо быть взрослым, о здоровье же никто не заботится!). Вариантов было много. Самый простой и классический — много сливочного масла на сковородке, яйца, соль, перец, толченый барбарис для кислоты. Белый хлеб, который макается во всю эту вкусноту. Но были и другие варианты.

### Личица к завтраку

*С помидорами.* Классика бабушкиной кухни. Есть блюда, простые, понятные, но никогда не получающиеся так вкусно, как в оригинале. Это — одно из них. Помидоры нарезаем кольцами, обжариваем с двух сторон в сливочном масле; заливаем яйцами, жарим до готовности. Посыпаем солью, перцем, зеленым луком и кинзой.

*С зеленью.* Бабушка часто использовала в готовке кресс-салат, увы, в русском языке опять-таки называемый «клоповник посевной» (дались русским эти клопы!). Полезные свойства его бесконечны; если верить энциклопедиям, он помогает при всех заболеваниях — от сердечных до родильной горячки. Итак: в сливочном масле слегка

обжарить порезанные кресс-салат, кинзу, зеленый лук, залить все это яйцом. По вкусу и сезону можно добавить укроп, петрушку, черемшу.

*С фасолью.* Это блюдо бабушка также иногда подавала в качестве гарнира к мясным блюдам. Отварить зеленую фасоль круглую или плоскую, последнюю нарезать сантиметра по два. В сливочном масле обжарить репчатый лук, добавить отваренную фасоль, залить все яйцом, в самом конце перемешать. Перед подачей посолить, поперчить, посыпать пряной зеленью. Репчатый лук для смягчения можно заменить на зеленый или, наоборот, для пикантности на чеснок. Русский писатель и путешественник П.И.Огородников, во второй половине XIX века совершивший путешествие в Персию через прикаспийские регионы, описал следующее «национальное армянское блюдо: лобио из фасоли, которую варят в соленой воде, процеживают, затем кладут в кастрюлю с маслом и, полив ее яйцами, держат 3–4 минуты на огне». Лобио бабушка называла совсем другое блюдо, но по исполнению это вполне похоже на ее фасоль с яйцом.

*С хлебом.* Наверное, очень вредный для здоровья, но очень вкусный вариант. Порезать на кубики черный хлеб, обжарить его в сливочном масле, залить яйцом. Не менее вредно и вкусно и с белым хлебом. Я делаю смешанный вариант — белый с черным, чтобы не мучиться с выбором.

### *Гренки*

Бабушка Нина не пекла блинов, она этого не умела, а все, что она делала, должно было быть совершенным. В качестве альтернативы предлагались гренки или оладьи. Гренки имели еще и то достоинство, что позволяли использовать старый черствый хлеб. Белый хлеб нарезать и тщательно обмакнуть во взбитую смесь молока

и яйца (яиц больше, чем молока). Обжарить до румяности в сливочном масле. Особенно вкусно шли такие гренки со сгущенным молоком.

### Сладки

Сытный завтрак в тех случаях, когда нет большого разнообразия ингредиентов, а накормить надо много людей. Воду или молоко (около 0,5 литра) смешать с яйцом (2–3 штуки) и с мукой до консистенции густой сметаны. Столовую ложку соды бабушка «гасила» уксусом и сразу вливала в смесь. Жарить на растительном масле. Подавать со сметаной, медом, вареньем и сгущенным молоком. У нее получались пышные, пористые, румяные.

Другой вариант: кефир (0,5 литра) смешать с 2 яйцами, соль-сахар по вкусу, немного в любом случае, мука до нужной консистенции, столовая ложка соды.

Многообразие закусок на бабушкином столе начиналось с простых вещей. Зелень, помидоры, огурцы, редис, зеленый лук, сыры, масло, лаваш — все это выставлялось в натуральном виде и красиво оформлялось. Надо сказать, что неповторимые сочетания из них создавали сами едоки. Например, берешь кусок лаваша и заворачиваешь в него зеленый лук, огурец (не забудьте, он должен быть для этого порезан вдоль, длинными дольками), укроп, листья черемши, солишь-перчишь; или в лаваш заворачиваешь куски помидора, белый сыр, кинзу, репчатый лук. Ну очень вкусно! И сочетаний таких можно придумать под свой вкус очень много. Это чудесные произведения природы, лишь слегка улучшенные человеком.

Но большая часть закусок была произведением кулинарного искусства.

Из дневника генерал-лейтенанта И. Д. Попко (1854 год): «В камине запылала сосна, но на круглом низеньком столике явился обед. Около каждого прибора лежал зеленый лук. У Римлян обед начинался яйцами, у Армян начинается он луком и какой-нибудь зеленой травой. Яйца были поданы позже, особым блюдом». И далее обед в «кавказском» стиле: «Около полуночи на полу во всю длину залы был приготовлен ужин. Гости уселись в два ряда. Каждый из них образовал из своих ног поваленное навзничь “в”. После холодных соленых блюд подана чихиртма (суп), ее место заступило огромное, подобное белоснежной вершине Арарата блюдо пилава, потом принесены пучки длинных сосновых палочек, на острые концы которых надеты куски горячего шашлыка. Когда они лежали в порядке на блюде, то казались ракетами сокращенного объема».

### *Любию*

Для этого блюда бабушка предпочитала пеструю или красную фасоль, и я чаще всего использую такие сорта, хотя можно и любой. Важно помнить, что бобовые никогда не солят во время готовки, только в конце, иначе они не разварятся.

Отварить фасоль до готовности, некоторые сорта (читайте инструкцию на пакете) надо предварительно замочить накануне вечером. Если вода выкипает, добавлять только кипяток, фасоль все время должна находиться в воде. Готовую, очень мягкую фасоль посолить, поперчить по вкусу, слегка потолочь, так, чтобы было не пюре, а сохранились отдельные частицы. В сковороде в подсолнечном масле обжарить репчатый лук, нарезанный полукольцами, добавить чеснок и размолотый грецкий орех (можно и без него). Эту смесь добавить к фасоли, туда же

бросить мелко порезанную кинзу. Все вместе прогреть не более 5 минут, помешивая. Сбрызнуть лимоном, еще лучше добавить немного гранатового сока. Остудить. При подаче на стол можно посыпать зернами граната.

### Соте из баклажан

Баклажаны бабушка нарезала кольцами, посыпала солью и всегда оставляла минимум на час, чтобы их них вышла горечь, потом слегка отжимала (я обхожусь без этого). Обжаривала их в подсолнечном масле и складывала в сотейник (кастрюля для тушения с толстыми стенками). Репчатый лук и болгарский перец обжаривала в масле, добавляла к баклажанам. Сверху выкладывала нарезанные кружками помидоры, порубленный чеснок и зелень, разную, но обязательно кинзу. Солила, перчила и ставила тушиться на медленный огонь до готовности. После того как блюдо остывало, перемешивала, выкладывала в вазу и посыпала свежей зеленью.

### Баклажанная икра

*1-й вариант:* Много лет я пользовалась упрощенным вариантом: баклажаны почистить от шкурки (в ней содержится горечь, это альтернатива вымачиванию, хотя пикантность во вкусе теряется). Порезать кубиками, положить в кастрюлю, туда же положить слегка обжаренный на масле лук, порезанные помидоры и перец, в конце готовки добавить порубленный чеснок, соль, много разной зелени — кинзу, реган, петрушку, укроп, по желанию перец. Все вместе тушить до готовности. Можно сбрызнуть лимоном, посыпать свежей зеленью.

*2-й вариант:* Рецепт, который сегодня я люблю больше всего. Овощи — баклажаны, болгарский перец (можно и без него, вкус получается другой, более «баклажанный»), помидоры — обмыть, высушить и положить в разогретую до 160 градусов духовку. Запекать до готовности — баклажанам и перцу нужно больше времени, помидорам меньше, помидоры можно взять и свежие. Овощи слегка охладить и очистить от кожицы. Баклажаны нарезать вдоль, чтобы получились длинные полоски, или просто порезать, остальные овощи мелко порубить (можно все смешать блендером, но вкус совсем другой). Добавить свежую кинзу, можно реган и мелко порубленный чеснок (по желанию). Посолить, поперчить по вкусу.

### Кабачковая икра

Кабачки очистить от кожицы, если надо, и от крупных семян. Нарезать кубиками, обжарить на сковороде, сложить в сотейник (я не обжариваю). Репчатый лук и перец порезать мелко и обжарить, добавить к кабачкам. Помидоры порезать, чеснок порубить, отправить к смеси. Посолить и поперчить. Тушить до готовности, когда жидкость испарится. Можно все это измельчить в блендере, чего бабушка, естественно, не делала. Положить зелень (петрушку, кинзу, реган, укроп).

### Зеленая фасоль с чесноком

Зеленую свежую фасоль (очень хорошо плоскую — в этом случае ее надо почистить, удалить жесткую срединную нить, отрезать кончики и порезать на куски размером 2–3 сантиметра) отварить в подсоленной воде

и охладить. Добавить рубленый свежий чеснок (по вкусу), кинзу, хорошо сбрызнуть лимонным соком (бабушка поливала уксусом).

### Красная капуста

Эту коронную бабушкину закуску пытались повторить многие, но ни у кого не получалось так вкусно: то хрустело недостаточно, то соли было мало, то чеснока много. Привожу рецепт, записанный для меня моей тетей Седой:

«Рецепт твоей бабушки.

1. Крупно режется капуста

2. Тонкими маленькими палочками или кружочками свекла и морковь

3. Чеснок

В банку капусту, на нее свеклу, морковь и чеснок, опять капуста и т. д. Вверху капуста. Бабушка солила каждый слой и потом заливала кипятком. Я делала рассол по обычной рецептуре (не знаю, за счет чего, но моя получалась хуже). На день в теплое, затем на холод.

Амбре по всей квартире!

Приятного аппетита!»

### Салат из зеленого лука с яйцом и огурцом

Порезать зеленый лук, вареные яйца, заправить майонезом или сметаной. Это основа. В нее прекрасно подходили добавки, если были в наличии: укроп, свежий огурец, редис.

Этот простой салат не подавали на праздничный стол. Но бабушка часто делала его нам в обед летом на даче.

### Чахохбили

Мой двоюродный брат Алеша, когда был маленьким, все время выяснял, почему это блюдо имеет такое странное название: какой-то «битый чехол».

Сырую курицу порубить на куски, некрупные, обжарить на сильном огне на сковороде без масла, чтобы «прихватило» (я обхожусь и без этого, а бабушка жарила на сливочном масле). Сложить в кастрюлю, лучше сотейник. Порезать кольцами лук, 3–4 штуки, обжарить (я кладу сырой), добавить к курице. Туда же положить порезанные помидоры, их должно быть много (в классическом варианте их надо ошпарить и снять с них кожицу, а потом порезать, но мне она никогда не мешала). Добавить крупный душистый перец, соль. Все это тушить до готовности. Иногда при тушении добавляют белое сухое вино, полстакана. Правда, есть проблема: оно должно быть хорошим, настоящим, чтобы не испортить вкус спиртовым запахом (в случае подделки). А в российских условиях хорошее вино в готовку добавлять всегда жалко. В конце положить порубленный чеснок (головку), кинзу, базилик, петрушку, красный перец по вкусу, для придания восточного аромата можно добавить шафран (предварительно заварить кипятком), но любят его далеко не все. У нас чахохбили подавали на праздничный стол на закуску, но в горячем виде может быть вторым блюдом, хорошо сочетается с рисом.

### Сацхи

Курицу порубить на небольшие куски, посолить, потушить до готовности (вариант: отварить, вынуть кости, нарезать на куски; я больше люблю первый). Лук (3–4 шт.)

мелко порезать, слегка обжарить в масле (не пережаривать!), добавить туда мелко порезанный чеснок, где-то 5 зубчиков, красный и черный молотый перец по вкусу, можно молотый кориандр, потом грецкие орехи, чем больше, тем лучше. Орехи должны быть измельченными, но не пропущенными через мясорубку. Все это разводим либо бульоном от отваренной курицы, либо тем соком, в котором тушилась курица, до, как это называют в кулинарии, консистенции густой сметаны. Немного тушим на сковороде. В конце добавляем зелень (я люблю сюда класть только кинзу), сок одного лимона или, еще лучше, стакан гранатового сока. Заливаем этой смесью куски курицы, даем остыть. Едят блюдо только холодным, хорошо с лавашом. Иногда в эту смесь вводят муку для загустения или 2–3 протертых желтка, с ними нагревают, но уже не кипятят. Я, честно говоря, не вижу смысла, благодаря орехам соус получается достаточно густой.

### Паштет

Вариантов приготовления паштета, так же как и ингредиентов для него, очень много, кто как любит. Печень (лучше всего говяжью) порезать на крупные куски и обжарить в сливочном масле вместе с репчатым луком и морковью, мелко порезанными (если объем большой, лучше обжаривать отдельно печень, отдельно лук с морковью). Потушить до готовности, не очень долго, минут 15, чтобы не стала жесткой. Можно отварить печень одним куском до мягкости, отдельно отварить морковь, лук обжарить в масле до мягкости, но не пережаривать. Все это прокрутить через мясорубку (если 2 раза, будет нежнее, но меньше чувствоваться натуральный вкус продуктов). Посолить, поперчить, добавить сливочное мас-

ло (минимум 100 грамм на полкило печени), размешать, положить в форму и поставить в холодильник, чтобы затвердел. Если вместе с печенью прокрутить пару вареных яиц, будет вкусно, но хранится такой паштет меньше, быстрее портится. Некоторые любят готовить такой паштет с салом: вместо масла обжарить все на сале, дополнительно порезать его во время тушения и прокрутить. Получается неплохо, отличная закуска в первоначальном смысле этого слова, но хороша для здорового организма. При подаче на стол паштет можно посыпать зеленью, порубленным яйцом, гранатовыми зернами, сделать украшения из масла.

### Домашняя бурженина

Бабушка покупала и нарезала на стол готовую. Мне больше нравится домашний вариант, тем более что он не требует больших усилий. Взять кусок свинины, мякоть, лучше шейку. Надрезать в разных местах длинным острым ножом, в каждый разрез вставить чеснок (кусочек, если крупные зубчики) или длинный кусочек моркови, везде, где получится, лишнего не будет. На фольгу насыпать соль (я пользуюсь только крупной), желательно смесь четырех перцев (молотых), пару-тройку лавровых листочков, несколько горошин душистого перца. Положить мясо, сверху посыпать той же смесью, что и снизу. Тщательно завернуть, чтобы не порвалось во время готовки. Поставить в разогретую до 180–200 градусов духовку (не в холодную!). Время готовки зависит от куска мяса, я обычно делаю большой, готовится не меньше двух часов. Достать из духовки и оставить остужаться, не разворачивая.

## Говядина

Готовится так же, как и свинина, только без чеснока и моркови. Готовится дольше, чем свинина, иначе будет жесткая.

## Холодная курица или индейка

Бабушка часто ставила на закусочный праздничный стол холодную курицу. Было странно: жареная курица в моем доме считалась праздничным блюдом сама по себе. Бабушка курицу (на стол не меньше двух, иначе все передерутся из-за ножек) жарила в сливочном масле в гусятнице, посыпала солью, красным перцем. Потом остужала и делила на небольшие куски (но не рубила), они были цельные, ножки, бедрышки, а крупные, вроде грудки, резала вдоль. Я предпочитаю запекать в духовке. Очень хорошо подходит и индейка, естественно кусок, а не целиком. Беру окорок индейки, солю, перчу, запекаю в фольге, как мясо. Остужаю. Главное, красиво ее порезать, как бы вдоль, чтобы получались большие тонкие куски. Холодная птица очень хороша со свежей зеленью, особенно тархуном, и лавашом.

В супах бабушка знала толк. Никогда не переваривала их, как принято в русской кухне, не утяжеляла картошкой, макаронами и прочими углеводистыми добавками, опять же, типичными для современной русской кухни. Щедро кидала в них зелень, придавая аромат, не жалела разных овощей, добавляя вкус и разнообразия цветовую гамму. Дедушка шутил: «Уйду на пенсию, откроем “супную” (в смысле ресторан), Нина будет готовить на кухне, Света подавать гостям, Седа сидеть за

кассой, а я выходить к гостям и общаться с ними». Семейные роли в этом раскладе обыграны смешно и достоверно.

В супы всегда добавляю много лаврового листа (3–4 листика) и душистого перца (5–8 горошин), в нижеприводимых рецептах отдельно этого не указываю. Это дело вкуса. И еще: считаю, что зеленью супа не испортишь. В «кавказские» обязательно надо класть кинзу, можно реган, будет ароматнее, но его как раз лучше немного, он бывает очень резким. А во все остальные хорошо и петрушку, и укроп, и кинзу. Только обязательно в самом конце готовки и сразу выключить, не кипятить. Все ингредиенты для супа советую готовить заранее, иначе, пока будут чиститься одни, переварятся другие, потеряется вкус. И еще. Суп обязательно должен настояться после того, как он снят с плиты, хотя бы минут 10, лучше полчаса.

### Харчо

В своем классическом грузинском варианте харчо готовится из говядины. Но харчо по-советски предполагает баранину. Вкусно получается в обоих случаях, только лучше брать мясо с косточкой, грудинку например. Сварить мясной бульон. Вынуть мясо, бульон процедить. Мясо отделить от костей, порезать кусочками. Положить в бульон рис (важно — не переложить его, в готовом виде он очень разбухает и может получиться каша вместо супа, класть буквально горсть, лучше пусть будет меньше). Лук, штуки три, мелко порезать, обжарить в масле (я кидаю сырой), положить в суп. Хорошо добавить для аромата мелко порезанный красный перец (болгарский или, еще лучше, обычный, остроносый). Далее поло-

жить помидоры (4–5 штук), лучше просто порезать их, но можно и смолоть в блендере (без шкурок), вкус получается другой, более насыщенный, и консистенция супа становится более жидкой. Если есть, очень хорошо добавит ягоды алычи (ткемали), в этом случае помидоров положить меньше. В классическом национальном варианте (бабушка часто так и варила) кладут вообще только алычу, точнее, сушеную специю из нее, но на мой усредненный вкус кажется, что с помидорами вкуснее. Для пикантности, если нет алычи, можно добавить по вкусу покупной соус ткемали, он придаст восточный колорит. Дать покипеть минут 5. Добавить порезанный чеснок и приготовленное мясо. Поперчить. Дать покипеть еще 5 минут. Положить зелень (кинзу, можно добавить и другую). Снять с огня, дать настояться. Суп готовится очень быстро (не считая бульона). С момента закладки риса должно пройти где-то не более 20 минут.

### Солянка

Солянка готовится на говяжьем бульоне, хотя иногда я делаю ее и без мяса, с мясным «набором». Готовится тоже быстро, переваривать овощи нельзя. Солить вначале лучше совсем немного, так как в составе много соленых ингредиентов и легко пересолить, ближе к концу варки попробовать, если мало, добавить. Картошку и морковь в солянку не класть! В кипящий бульон кинуть порезанные соленые (не маринованные!) огурцы, репчатый лук (3–4 луковицы, полукольцами, в классическом варианте — обжаренный в масле, я кладу сырой, все равно вкусно), хорошо добавить нарезанный красный перец и стебель сельдерея. Через пять минут положить поми-

доры, штуки три, резанные или порубленные в блендере. Каперсы, если есть; иногда зеленый горошек, лучше мороженный, для цвета и формы, немного, если из банки, то в самом конце готовки. Это практически единственный суп, в который я добавляю томатную пасту, правда, не классическую, а натуральное пюре, например итальянские, которые сейчас продаются в магазинах (главное, чтобы в составе были только томаты, без всяких загустителей и различных Е-). Можно кинуть чеснок, не повредит, лук-порей, крупно помолотый перец, а лучше даже смесь. Затем добавляю рассол от огурцов, только натуральный, настоящий, если огурцы из магазина, из банки, лучше этого не делать, и так сойдет. Можно добавить сок лимона, по вкусу. Кладу порезанное мясо. Кидаю много зелени. Выключаю, обязательно даю настояться. При подаче в тарелку обязательно надо положить лимон, можно чуть отжать, чтобы выделил сок, несколько маслинок. Посыпать зеленым луком, если есть. Сметану подаю отдельно, не все любят, хотя с ней вкусно.

Советская традиция велит в такую солянку положить нарезанные грудинку, сардельки, колбасу, ветчину — что есть. Я обхожусь без этого, и так получается наваристо и остро. А вот если варить солянку без бульона, тогда надо обязательно обжарить лук, к нему добавить этот самый мясной «набор». Все остальное так же, как и в бульонном варианте. Получается очень быстрый, вкусный и экономичный супчик.

Рыбную солянку делаю менее насыщенной. Отвариваю голову, хвост, плавники лосося (еще лучше осетрины), впрочем, и одной крупной головы достаточно. Процеживаю бульон, в него бросаю огурцы, лук, кто хочет, может обжарить красный перец и сельдерей. Через пять минут помидоры, каперсы, если есть, лук-порей. Чуть позже рассол (если нет, в конце выжать сок одного лимона), моло-

тый перец. Много зелени. Кусочки рыбы из головы и других варившихся «деталей». Выключаю. Настаиваю. Лимон, маслины, сметана, зеленый лук.

### Рассольник

*Мясной.* Бульон говяжий. Отдельно отвариваю перловую крупу, бросаю в бульон. Огурцы ломтиками. Добавляю нарезанный соломкой корень петрушки, стеблевой сельдерей. Никогда не кладу картофель, и так получается густо, но для любителей можно добавить немного, мелкими кубиками. Лук полукольцами (не жарю). Можно добавить помидоры, будет покислее. Влить рассол. Добавить чеснок. Положить нарезанное мясо. Зелень. Выключить. Подавать со сметаной.

*С куриными потрохами.* Сварить бульон из потрохов. Порубить их, отложить, бульон процедить. Добавить вареную перловку или сырой рис, подходит даже лучше. Через 10 минут после закладки риса положить огурцы, лук, красный перец, стеблевой сельдерей, все порезанное. Можно морковь соломкой или натертую на крупной терке. При желании — помидоры. Добавить чеснок, потом рассол. Потроха, зелень. Выключить.

### Гороховый суп

Варится в трех вариантах: на мясном бульоне (берется свиная косточка, так варила бабушка), на бульоне из копченых ребрышек (так делает мама), постный (я делаю теперь только такой). Целиковый желтый горох лучше заранее замочить, колотый разварится и так. Горох надо промывать, даже самый хороший и чистый все равно покрыт пылью,

которая даст сильную накипь. Сварить бульон, вынуть мясо, нарезать на куски, отложить. Бульон процедить, добавить горох. В постном варианте сразу залить горох водой и поставить на огонь. Когда горох разварится и превратится в пюреобразную массу, добавить лук и морковь, если есть, можно корень петрушки (в постном варианте обжариваем их на растительном масле, в мясном можно сырыми), красный болгарский перец, стебель сельдерея, лук-порей (последние три ингредиента добавляем при их наличии, в постном варианте они желательны). Минут через 10 кидаем чеснок, я люблю побольше, зубчиков 6–8. Минут через 5 зелень, мясо — в мясном варианте. Выключаем, настаиваем, подаем.

Бабушка всегда подавала к этому супу сухарики. По вкусу — белые или черные. Для их приготовления мелко режем хлеб, ставим ненадолго в духовку для подсушивания, выключаем духовку, чуть ее приоткрываем и досушиваем. Белые хорошо идут и в бульон — мясной или куриный. Если черные сухарики посолить перед сушкой, они становятся вкусной закуской к пиву. И просто так хороши, безо всего, как семечки.

### Суп фасолевый

Варится так же, как и гороховый, только на говяжьем бульоне или в постном варианте (если кто любит, можно со свининой, тоже хорошо сочетается). Фасоль развариваем до мягкости, но не до пюре. Очень хорошо в такой суп добавить помидоры, кинзу. Остальное так же — морковь, лук (обжариваем в постном варианте), перец, сельдерей, чеснок, порей. Конечно, без сухариков. Вкусно в постном варианте с сушеными грибами, их надо отварить, порезать и обжарить с луком и морковкой. Чеснок. Зелень. Готово. Подходит сметана, тем, кто любит супы с нею.

### Суп с фрикадельками

*Рецепт бабушки:* в мясной бульон положить порезанный кубиками картофель, пассированные лук с морковью, через 10 минут добавить мелкие фрикадельки, дать им всплыть, прокипятить 2 минуты, добавить зелень, выключить.

Фарш для фрикаделек: говядину пропустить через мясорубку, добавить 2 яйца, соль, отварной рис; перемешать, слепить маленькие шарики, пустить в суп.

Я слегка видоизменила этот рецепт. Получается легче и быстрее. Чаще делаю без бульона, зато добавляю больше овощей: в кипящую воду положить морковь брусочками, репчатый лук, немного картофеля кубиками, красный перец, стебель сельдерея, можно пастернак, лук-порей. Можно кинуть цветную капусту, брокколи, если есть. Иногда добавляю зеленый горошек, когда сезон и он есть в наличии, или немного мороженого. Словом, свежие овощи любые по желанию — репу, кабачок, помидоры, но всего немного, чтобы не было густо. В конце кидаю фрикадельки, часто делаю их с зеленью и без риса, просто фарш, яйца и соль. Стараюсь лепить их маленькими, так красивее. Положить в суп зелень, выключить огонь. Дать постоять.

### Суп с клецками

Готовится, как суп с фрикадельками, только мясной бульон в этом случае обязателен. Бабушка делала заварные клецки. Масло и молоко вскипятить в ковшике, держать его на медленном огне и постепенно всыпать пшеничную муку, непрерывно мешая, до получения эластичной массы; снять с огня, аккуратно, все время мешая,

вести взбитые яйца, добавить соль; чайную ложку смочить в воде, взять немного теста и с помощью другой ложки кинуть в кипящий бульон; выключить, как только все всплывет, дать настояться. Я предпочитаю картофельные клецки, в этом случае не кладу картошку в суп, этот вариант более ленивый и простой (с заварным надо быть аккуратным, чтобы тесто не сварилось, яйца не свернулись и прочее): отварить картофель, сделать из него пюре с молоком и сырым яйцом, добавить сливочное масло, муку, соль — до консистенции очень густой сметаны, далее готовить, как заварные.

Можно делать иначе — сварить бульон с овощами, мясной или куриный, процедить, в чистый бульон положить клецки, в конце зелень. Получается красиво и не так густо, как в предыдущем варианте.

### Суп с куриными потрошками

Готовим бульон: если есть, хорошо положить кости — крылышки, шейки и поварить минут 20, потом добавить сердца и желудки (или с них начать, если нет костей) и варить минут 40, затем положить печенки, варить еще минут 15. (Потроха надо предварительно тщательно промыть, немного желчи испортит весь суп.) Бульон процедить, потроха порезать и отложить. В готовый бульон положить пассированные лук и морковь (да-да, я кладу сырые), картофель кубиками (обхожусь без него, зато кладу красный болгарский перец, стеблевой сельдерей, можно добавить корень петрушки, нашинкованный соломкой), к концу варки чеснок и подготовленные потроха. Зелень. Кто любит суп погуще, может положить в него крупу, получается очень вкусно. Сюда

подходит практически любая: перловка, рис, пшеничная, булгур, даже гречка. В этом случае картошку лучше все-таки не класть. Есть еще вариант — вермишель, но тогда уже без крупы.

Несколько рецептов кавказских супов от бабушки:

### Холодный летний суп

Изначально этот суп заправлялся мацони, традиционным армянским кисломолочным напитком. Но на московской почве его заменил кефир; если он густой, можно развести молоком, бабушка иногда разбавляла «Боржоми», получался слегка газированный. Основные ингредиенты: мелко порубленные огурцы, чеснок, укроп, кинза. Все заливается разведенным кефиром, соль по вкусу, готово. Варианты добавок: редиска, отварное яйцо, зеленый лук, другая зелень — реган, петрушка, мята; я иногда мелко режу помидоры (в этом случае уже только без редиса и яиц).

### Рисовый суп с сырым яйцом

Точно не знаю, как этот суп называется. У Похлебкина похожий суп называется Таронский. Я встречала его в греческом и турецком вариантах. Суть одна: куриный бульон, рис, лимонный сок и сырые желтки (я делала и с яйцами целиком, не так красиво, но все равно вкусно). Отварить куриный бульон с морковью, луком и всем, что нравится. Процедить. Отварить в бульоне рис до готовности, бросить в него мелко порезан-

ный репчатый лук, потом порезанную курицу (советую не всю, а то будет слишком густо, оставшуюся отложить для других блюд). В конце выжать сок лимона, можно для аромата натереть немного цедры прямо в бульон. Желтки (или яйца целиком, но будет не так аутентично и не так красиво) растереть, медленно влить к ним немного бульона, постоянно размешивая, потом аккуратно смешать с супом. Посыпать зеленью. Не давать снова закипеть. Дать постоять. Самое трудное здесь — влить желтки так, чтобы они не свернулись, а стали однородной массой в супе. В качестве утешения могу сказать, что, если что-то и вышло не так, суп все равно будет вкусным, просто будут плавать полоски свернувшегося яйца. Даже смешно.

### Чаритма

Готовится из баранины (лучше взять грудинку) или курицы. Сварить бульон, процедить, мясо порезать на куски. Спассировать мелко порезанный репчатый лук (луковицы), добавить в него муку (3–4 чайные ложки), прокипятить минут 5. Взбить яйца (2 штуки, а лучше 4 желтка), развести стаканом остуженного теплого бульона, добавить кислоту — сок выжатого лимона. Кинуть в суп мясо и кинзу, уменьшить огонь до минимума, после этого осторожно, помешивая, ввести яичную смесь. Прогреть, не давать закипеть. Во время готовки можно добавить настой шафрана (шафран залить кипятком часа за два, процедить, влить в суп, дать покипеть; придает супу красивый цвет и особый аромат, но нравится не всем). Вместе с луком можно добавить ягоды алычи или влить несколько ложек готового соуса ткемали.

Бозбаш, супы с нутом

Очень необычные супы получаются с нутом (вид гороха), распространенным в древности на Ближнем Востоке, а потом в Греции и Риме. В античности его связывали с богиней Венерой, со всеми вытекающими отсюда любовными ассоциациями, в том плане, мол, что помогает он и по мужской, и по женской линии. Другое название — турецкий горох, бараний горох, шиш, хумус. Он, как и большинство бобовых, очень полезен, насыщен белком и разного рода уникальными элементами. По вкусу мало похож на привычный нам горох, по виду тоже отличается — более крупный, с неровной поверхностью. Варится он долго, его надо обязательно замочить часов за 10, лучше на ночь.

Супы с нутом принято варить с бараниной, что подчеркивает его восточный характер. Однако на бульоне из говяжьей грудинки тоже получается хорошо. Сварить бульон, отдельно отварить нут до мягкости и вместе с жидкостью, в которой варился, влить в бульон (если без жидкости, вкус будет менее насыщенный — кому как нравится). Добавить мелко порезанный пассированный лук, помидоры, алычу, красный перец соломкой, порезанное мясо. В конце готовки выжать сок одного лимона и/или стакан гранатового сока. Добавить смесь перцев, зелень — кинзу, реган.

И вариант попроще во вкусовом плане: убираем алычу, лимонный сок, добавляем морковь соломкой и стебель сельдерея соломкой, лук-порей, кинзу заменяем на петрушку и укроп.

На Ближнем Востоке из нута готовят очень вкусную закуску — хумус. Отварить до мягкости нут, добавить оливковое масло, лимонный сок, соль, перец, взбить блендером. Остальные добавки по вкусу, наличию

и фантазии — чеснок, лук (обжарить на оливковом масле), болгарский перец (подготовить, как и лук), зелень, красный острый перец, белый сыр и т. д. Охладить и подавать с лавашом. Можно есть как холодную закуску или гарнир.

### Постный суп из зерновых и бобовых

Суп-фантазия, в него можно положить любой набор круп и бобовых. Варится легко, только долго. Например, берем зерна пшеницы, фасоль, горох (или нут), заливаем водой, оставляем часов на 10, лучше на ночь. Отвариваем около часу, сливаем отвар, заливаем свежий кипяток, бросаем в него чечевицу любого цвета, варим полчаса. Если берем булгур или другое дробленое зерно или рис, то кладем минут за 15 до окончания. Добавляем обжаренный в масле репчатый лук (2–3 штуки), можно кинуть морковь, болгарский перец, чеснок. В конце зелень, любую. Дать настояться.

Вторые блюда у бабушки строго делились на праздничные и повседневные. Даже самые вкусные, но «непраздничные» не подавались по торжественным случаям. Мясо бабушка (и я тоже) преимущественно тушила.

### Знаменитые бабушкины котлеты

Увы, воспроизвести это блюдо в его красе мне никогда не удавалось, хотя котлеты получаются по-своему неплохие и у меня. Особенность бабушкиных заключалась

в том, что они не только были очень мягкими и сочными, но и красивыми — ровной одинаковой формы, слегка вытянутые, круглые с одного конца и острым мысыком с другого. Вся семья их обожала, им посвящали семейные стихи, слава о них выходила далеко за пределы дома. Но блюдо это было повседневным, на гостевой стол не ставилось.

Берем смесь говяжьего и свиного фарша (иногда делаю и просто из говяжьего, но нужно больше добавок — лук, хлеб, можно даже обжаренную тертую морковь, чтобы были нежнее). Во время приготовления фарша вместе с мясом прокручиваем пару сырых луковиц, можно прокрутить и чеснок (бабушка, кстати, любила), но получаются «пахучие». Добавляем заранее замоченный в молоке сухой хлеб без корок (если прокручивать, то можно и с корками), яйца, соль, перец. Вымешиваем. Если фарш получился густой, добавляем молоко или сливки. Лепим котлеты, обваливаем в панировочных сухарях или муке, жарим. Сейчас, чтобы избежать жарки, я часто котлеты запекаю: раскладываю на слегка смазанный маслом противень, ставлю в разогретую до 180 градусов духовку. Вид получается хуже, чем у жареных, зато полезнее и возни меньше. Или складываю в форму для запекания (последнее время беру одноразовую, чтобы не отмывать), заливаю сметано-молочной смесью и — в разогретую духовку, получается сочнее, но вкус, конечно, меняется.

В русской традиции на котлеты всегда идет мясо попроще, похуже, вроде как все равно перекрутится, ничего не поймешь. Часто добавляется сало, причем не самое лучшее. Побольше хлеба, чтобы увеличить объем. Люди как будто забывают, что готовят себе, любимым, и своим близким. Может, потому, что котлеты до сих пор воспринимаются как некое столовское блюдо. Сделала удиви-

тельное открытие: если взять первоклассную мякоть говядины, отличный нежирный кусочек свинины, добавить немного хлеба для пышности и все это перемешать, то получается превосходное блюдо, ничем не напоминающее столовское.

Бабушка подавала к котлетам жареный картофель: в гусятницу с толстыми стенками клала много сливочного масла, картошку, порезанную крупными кусками (половинки или четвертинки), посыпала солью, накрывала крышкой. Часто переворачивала, так как готовила на среднем, ближе к сильному огню. Вкусно, но очень вредно! А вообще, котлеты тем и хороши, что к ним подходит все: лучше, конечно, овощи, но можно и крупы, макароны.

### Мясо с картошкой

Очень простое и очень удобное блюдо, когда надо накормить большую семью, да еще и растущие организмы. И вкусное. Мясо, говядину, режем на куски и тушим в масле практически до готовности (если предварительно обжарить, будет вкуснее). Перекладываем в кастрюлю (еще лучше — в ней прямо и тушим), добавляем репчатый лук полукольцами (бабушка, конечно, его обжаривала), морковь кружочками и картошку крупными кубиками средней величины, солим, перчим, можно добавить душистый перец для аромата, чеснок. Мяса должно быть где-то треть кастрюли, овощей  $\frac{2}{3}$ . Заливаем кипятком так, чтобы он покрывал картошку, оставляем тушиться до готовности картошки. Выключаем. Посыпаем зеленью, перемешиваем, воду не сливаем, она частично впитывается в картошку, частично получается соус.

## Макароны по-флотски

Страсть советской кухни! Сегодня историю этого блюда возводят чуть ли не к итальянским мореплавателям XVI века. Звучит, конечно, интересно, тем более что и макароны в Италии тогда были, и солонину моряки с собой брали в походы. Но наше оно и есть наше, а к итальянскому блюду имеет весьма отдаленное отношение. В середине XIX века у Молоховец уже встречаем прообраз этого блюда: «Вермишель с мясным фаршем и яйцами» (макароны, по ее градации, это только итальянские и самые лучшие, лапша — домашнее изделие, вермишель — лапша, только хуже, покупная). В дореволюционном варианте еще не было привычного нам месива; вермишель, яйца и мясо аккуратно выкладывались слоями и запекались, но суть та же.

В кулинарной книге 1939 года макароны, как сытное и простое в приготовлении блюдо, всячески пропагандируются (трогательно предлагается даже использовать отвар от макарон — для супов и соусов). Рецепт, правда, меняется — рекомендуется смешивать их с готовой ветчиной и белыми грибами. Там же сообщается о том взлете макаронной промышленности в СССР, который произошел в 1938 году. Интересно, что тогда выпускали множество видов макаронных изделий — неаполитанские макароны, итальянскую соломку, вермишель в бантиках, фигурное ассорти, ушки и другие, которые к 1970-м превратились в однотипные макароны, короткие трубочки, часто серого цвета, которые надо было обязательно обмыть после варки и снова прогреть, что не рекомендовалось в 1939-м. Вернулось все это богатство к нам после перестройки из Италии.

В военные годы макароны (как и крупяные каши) с тушенкой стали незаменимым и очень удобным продук-

том: сытные, вкусные, простые в приготовлении, удобные в хранении. Скорее всего, готовили их и на флоте, может, отсюда и название, хотя достоверно установить не удалось, в кулинарных книгах оно появляется только в 1970-е годы. А после войны распространились макароны с мясом на весь советский народ, оценивший по достоинству это блюдо, ставшее одним из самых популярных и в общепите, и дома. Только тушенку старались заменить на мясной фарш, говяжий или свиной. Варили бульон для супа, а мясо перекручивали и делали второе блюдо. Удобно! Именно так поступала и бабушка, из одного куска мяса получалось два блюда.

Отварить вермишель или любой другой вид макаронных изделий, который нравится, лучше не очень крупные, слить воду. Отварное мясо (я беру говядину, но можно и свинину, будет сочнее) прокрутить через мясорубку. Обжарить в сливочном масле репчатый лук, добавить в него мясо, обжарить вместе, потушить. Поперчить для остроты. Смешать с макаронами, посыпать зеленью, дать постоять на огне несколько минут. Блюдо не должно быть сухим, в фарш можно добавить бульон или просто кипяченую воду. Это базовый вариант. Добавляют иногда рубленые яйца (бабушка так делала). Можно с луком обжарить морковь, можно чеснок, можно грибы, можно потушить в этой смеси помидоры, прежде чем добавить в макароны. Но базовый вариант самый надежный.

Мясо  
в гусятнице или горшочке

Крупные куски мяса (только говядину) бабушка жарила-тушила в гусятнице с толстыми стенками, в большом количестве сливочного масла (класть мясо обязательно

в сильно разогретое), часто переворачивала. В конце — соль, перец. Подавала с жаренной таким же образом картошкой. Мясо получается в этом случае простым, но очень натуральным.

Я сейчас все-таки предпочитаю мясо запекать. Самое простое — целым куском, как описано в закусках. Можно и порезать на кусочки (не должны быть мелкими), сложить в горшочек, посыпать специями и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Так же готовлю курицу: в большой керамический горшок кладу ее целиком; в этом случае она никогда не сгорит, если о ней и забудешь, будет просто очень мягкая. Вкус получается иной, чем при жарке и обычном запекании.

### Долма

Еще одно коронное бабушкино блюдо, как праздничное, так и повседневное. Блюдо, широко распространенное в Закавказье, на Ближнем Востоке, в Центральной и Средней Азии, на Балканах. Прародину лучше не искать, иначе окажешься втянутым в политическую дискуссию. Долма (далма) — это на тюркский манер, так называют ее на азербайджанском, вошло и в русский в этом виде, на армянском — толма. Уже у Даля встречаем «далма» — «рубленая баранина в свертке виноградных листьев, мясо или рыба с пшеном в капустных листьях». В сталинской кулинарии 1955 года приводится и рецепт: «долма (голубцы с виноградными листьями)», к ней предлагалось подавать простоквашу с чесноком и корицу с сахарной пудрой.

Ниже привожу рецепт, записанный бабушкой. Мясо в рецепте — говядина, делала и из баранины, как по правилам, но тогда уже без добавления свинины. Форма была

круглая, размер небольшой. Старались брать свежие листья, но заменяли их и засоленными, в этом случае вымачивали некоторое время, меняя воду:

«1 кг очищенного от пленок мяса и 4 луковицы средней величины пропустить через мясорубку. Если мясо постное, можно добавить кусок свинины или положить в фарш грамм 100–150 сливочного масла. Фарш посолить и поперчить по вкусу. Мелко нарезать зелень (кинза, укроп, мята, если мяты нет — можно и без нее). Зелени должно быть столько, чтобы трудно было обхватить рукой.

Кроме того в фарш нужно положить  $\frac{1}{3}$  чайного стакана хорошо промытого риса, 1 столовую ложку муки и одно яйцо. Все хорошо перемешать, добавляя в фарш примерно  $\frac{1}{4}$  чайного стакана холодной кипяченой воды, если фарш суховатый.

Фарш готов!

С виноградных листьев срезать стебелечки. Хорошо промыть холодной водой, а затем обдать крутым кипятком и слить воду. Фарш заворачивать в листья, выкладывая его на матовую сторону.

Долму уложить в алюминиевую кастрюлю, сверху прикрыть тарелкой и залить холодной водой так, чтобы вода закрыла тарелку.

Поставить кастрюлю на средний огонь. Когда вода закипит, огонь убавить и на маленьком огне варить 1–1,5 часа.

Все, приятного аппетита!!! Надеюсь, будет вкусно».

К долме подается сметана.

Я готовлю только из говядины, кладу отварной рис, а не сырой, сейчас иногда заменяю его на кускус или булгур. В кастрюлю, где готовится долма, добавляю чеснок, помидоры, душистый перец, зелень. Можно положить алычу, бабушка тоже так делала.

### Фаршированные овощи

По образцу долмы можно готовить и другие овощи — быстро, вкусно, полезно (кстати, «долма» на Кавказе понятие широкое — фарш в овощах и листьях вообще, просто виноградные стали самым распространенным и национально опознаваемым вариантом). Итак, фарш говяжий (я люблю брать сырой, хотя с отварным тоже можно), с репчатым луком, зеленью, какой-нибудь отварной крупой, должен быть не очень густым, можно развести молоком. Овощи: перец (красиво будет смотреться разноцветный болгарский, но вкуснее получается простой, небольшого размера с тонкими стенками и острым кончиком), баклажаны и кабачки — нарезать на части, ложкой вынуть середину, чтобы получился стаканчик, у перца срезать верхушку и удалить семена. В овощи кладем фарш. Хорошо получается смесь — в одну кастрюлю кладешь несколько перцев, баклажан и кабачков, они пропитываются ароматами друг друга. Сверху кладу чеснок, помидоры, душистый перец, всякие остатки от готовки — палочки зелени, кусочки перца с крышечек, середину баклажана и кабачка. Залить подсоленной водой, тушить около часа. Подавать со сметаной.

Очень вкусна и полезна фаршированная тыква. Надо взять небольшую тыкву, положить кусочки масла внутрь, посолить, затем добавить фарш, лучше с рисом или другой отваренной крупой, будет сочнее, обязательно зелень. Чеснок в этом блюде грубоват, его лучше не добавлять. Кладем в форму с высокими краями или, еще лучше, в керамический горшок, если есть подходящий по размеру. В первом случае закрываем сверху фольгой, во втором — крышкой. Томим в духовке при температуре сначала 180 (40–50 минут), потом 150 градусов от двух до четырех часов, в зависимости от размеров тыквы. Не-

которые тонкокожие сорта можно есть с коркой, в других случаях готовый продукт вычерпываем ложкой из кожуры, захватывая мякоть тыквы вместе с мясом.

### Голубцы

Вариантом на тему долмы являются и голубцы, только они получили в России более широкое распространение благодаря естественной доступности и популярности капусты. Достоверно неизвестно, как это блюдо появилось в России, да еще и с таким приятным слуху названием. В польской, литовской и сопредельной кухне традиция заворачивать разные начинки, прежде всего крупы, в капусту известна давно, считается, заимствовали у турок, думаю, и сами могли придумать, капусты в тех краях много, крупы тоже. В регионах исконного распространения долмы существует версия и с капустными листьями. В России в дворянской кухне XVIII века были известны способы фарширования капусты мясом. Так, «Новый совершенный российский повар и кандитор» 1792 года приводит такой рецепт: «Взяв хороший кочень капусты, обери его, обрежь крупные стебли и, вырезав из середины его немного, обланжирь в воде. Потом, взяв куриного мяса, несколько телятины, сала, вареной ветчины, шампиньонов или других грибов, петрушки, цибули, немного чесноку, мушкатного тертого цвету, гвоздики и других мелких трав, также белого тертого хлеба, все сие, разведши яичными желтками, истолки в мягкий фарш, а после, начиня им капустный кочень, завяжи крепче, положи его в кастрюлю, оклади говяжьими ломтями, подлей крепкого кулишу и, приложя перцу, гвоздики, благовонных трав и луку, вари, пока поспеет». Крестьяне русские, безусловно, с рубкой фарша и заворачиванием его в листья, не за-

морачивались, складывали все в горшок в натуральном виде — и получались щи.

С названием еще сложнее: этимологический словарь Фасмера связывает его с формой этого блюда, якобы напоминающей голубя. Похлебкин предлагает очень сложную версию, крайне сомнительную, но благодаря его авторитету получившую сегодня широкое распространение: в XVIII веке из Франции пришла традиция жарить голубей, а те, кто не мог себе их позволить, делали фальшивых, из фарша, после чего всякий фарш, в том числе завернутый в капустный лист, стали называть «голубями — голубцами». Думаю, слово пришло из какого-нибудь славянского языка, где похожее блюдо было известно давно. Есть же украинская фамилия Голубец и сербский город с таким названием.

Голубцы в том виде, в каком мы их знаем, в России появляются только в XX веке. В. И. Даль в своем словаре упоминает южнорусское блюдо «голубцы», «галуша», «капуста, чиненая пшеном, постное блюдо», а вот в словаре Ушакова 1930–1940-х годов оно уже в современном смысле: «кушанье, состоящее из фарша, тушенного в капустных листьях». Но в кулинарной книге 1939 года его рецепта еще нет. И лишь в послевоенные годы оно распространяется повсеместно.

Хотелось бы обратить внимание на одну особенность. Многие традиции национальной кухни связаны со способом готовки. В России много веков готовили в печи, в связи с этим здесь сложились свои предпочтения. Русская печь долго хранит мягкое равномерное тепло. Что может быть удобнее — кинул в горшок мясо, капусту, луковицу, залил водой, сунул в печь и пошел заниматься своими делами. Вечером после работы похлебка готова, мясо мягкое, все пропиталось соком овощей. В Армении, как и в окружающих регионах, типичная печь для готовки —

тони́р, топится кизяком или обрезками лозы (лесов мало), нагревается быстро и быстро остывает, тепла не держит. Отсюда и тонкий хлеб лаваш, моментально схватывающийся в жаре такой печи. Отсюда и любовь к измельчению мяса, смешиванию его с зерновыми, готовится быстрее и мягкое. Ну а если в натуральном виде, то кусками на шампуре над огнем. Конечно, и в армянской кухне есть тушеные блюда, но не в таком объеме и не таким способом, как в русской.

В голубцах самое сложное — правильно подготовить листья: кочан надо опустить в кипящую подсоленную воду, вынуть, отделить листья, срезать жесткую часть у основания. В лист завернуть фарш, блюдо получается трубочкой или конвертиком. Далее готовится, как и другие фаршированные овощи.

Куриные крылышки  
или потроха тушеные

Бабушка очень любила мясо на кости, делала это очень простое блюдо, чтобы погрызть косточки. В кастрюле в сливочном масле тушатся куриные крылышки, туда же можно положить другие «неликвидные» части — шейки, порубленную спинку. К ним добавляется мелко порубленный лук (бабушка его предварительно обжаривала). Посолить, поперчить. Ближе к концу готовки положить чеснок и укроп. Сок, в котором крылышки тушились, можно загустить мукой (2 ст. ложки), разведенной в бульоне или воде, размешать и влить. Точно так же готовятся и куриные потроха. Перед тушением их надо порезать на кусочки, можно обжарить в сливочном масле, а можно и сразу ставить тушить. Подавать с рисом, положив мясную часть поверх него, чтобы пропитался соком.

### Чанах

Не помню, чтобы бабушка его готовила. Зато сейчас на даче мы готовим его часто. Баранину нарезать на куски и положить на дно глубокой кастрюли (типа казана). Сверху рядами и щедро выложить крупно порезанный репчатый лук, картофель, баклажаны, кабачки, болгарский перец, помидоры, зелень. Можно без картофеля. Залить бутылкой пива и тушить часа два минимум, чтобы все ингредиенты не просто приготовились, но и пропитались соком друг друга. Можно без пива, им потом запить, но так получается интереснее.

### Форель в вине с тархуном

Взять форель речную, небольшого размера, очистить и выпотрошить. Внутри ее положить тархун (можно и другую траву, но тархун самая типичная трава для рыбы в армянской кухне). На дно широкой кастрюли насыпать крупную соль, перец горошком, положить рыбу. Налить белое сухое вино, можно смешать с водой, но так, чтобы только на палец покрыло дно. Довести до кипения, огонь уменьшить, минут через 20 огонь выключить, дать постоять, не снимая крышку еще 15 минут.

### Чечевица с рисом

Любимый бабушкин гарнир, до сих пор очень популярный в семье. Лучше всего подходит самая простая коричневая чечевица. Рис длиннозерный, белый. Рис, как гарнир, получается только из высококачественных видов, так что здесь экономить не надо. Чечевицу промыть, за-

лить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить 20–30 минут, практически до готовности (на этом этапе не солить!). После этого в нее засыпать промытый рис, добавить соль. Кипяток долить так, чтобы воды было на толщину пальца над поверхностью; положить сливочное масло (у бабушки рис иногда «плавал» в масле, он и правда «любит» масло, но все-таки в меру). После закипания варить на небольшом огне под крышкой. Минут через 15–20 выключить, дать постоять, не снимая крышку. Все перемешать, посыпать зеленью, подавать как гарнир к мясу, птице, рыбе и овощам.

Плов, или праздничный рис  
с мясом и сладкой подливкой

Главное блюдо на бабушкином столе. Она его называла пловом. Согласно кавказской традиции, отличной от среднеазиатской, подавала отдельно рис, мясо и сладкую подливку. Каждый брал то, что хотел и сколько хотел, т. е. «готовил» свой вариант плова прямо за столом. Предполагалось смешение подливок в блюде для придания сладко-соленого вкуса, но многие, особенно русские гости, предпочитали есть отдельно соленую, отдельно сладкую части. Все, сказанное про рис в предыдущем рецепте, относится и к этому. Рис должен быть качественным, в этом залог успеха!

Рецепт, записанный моей мамой с бабушкиных слов:

«Мамин рис

1 стакан риса — 1,5 стакана воды

На 6 стаканов — 400 грамм масла

Подливки:

Сладкая. Промыть изюм, курагу, поставить на огонь, залить водой, чтобы покрыла на палец, варить минут 15, потом положить сахар.

1 стакан кураги — 1 стакан изюма — 1 стакан сахара

Мясо. Нарезать кусочками, поставить жариться (без воды), масла очень мало или вообще нет, воду, которую мясо выпустило, слить в стаканчик. Когда мясо станет мягким и не будет воды, добавить масло и лук и жарить, а потом добавить воды (слитой или из чайника). Чеснок положить вместе с луком и травки с водой».

### Шашлык

Шашлык в культуре нашей страны XX века — это не просто праздничное блюдо. В совместном приготовлении еды на огне и на свежем воздухе есть что-то магическое, вечное, как сама жизнь. Что-то древнее поднимается из глубин души, когда ты смотришь на огонь, на котором шкварчит добытое тобой мясо. И не случайно в такой трудный для нашего человека век, как прошлый, со всеми его катаклизмами, бедами, радостями и потрясениями, это простое и мирное действие, сближающее людей, приобрело столь важное значение.

Еда в этом деле вообще не главное. Давайте вспомним, сколько раз после приготовления шашлыков вам доставалось два-три пережаренных и «нежевабельных» кусочка? А счастья-то сколько в тот вечер было! Свежий воздух, медленно наступающий вечер, запах цветов, шум деревьев, мерцание углей, непередаваемый запах жарящегося на углях мяса, которым одним только, кажется, уже сыт. А главное — люди, родные и близкие, с которыми так весело возиться с костром, нанизывать мясо на шампуры, вести душевные разговоры за стаканчиком вина в ожидании, пока прогорит огонь и поспеет мясо. Да кому оно вообще нужно! К моменту его готовности все уже и сыты, и пьяны, а главное — счастливы.

А если серьезно, то «шашлык» в нашей стране превратился в особый ритуал, со своими традициями, особенностями, рецептами. И уже не имеет значения, где он появился и от какого слова произошел, ученые все равно не придут к общему мнению, слишком уж много стран и веков вовлечено в эту тему. Главное, что в каждой семье он свой.

Шашлыки на даче всегда были и остаются особым событием. Когда я была совсем маленькой, то, услышав запах соседского шашлыка из-за дачного забора, мечтательно говорила: «Шашлык варют!» Это был запах праздника.

Рецепт дедушкиного шашлыка, записанный тетей Седой:

«Только баранина. Довольно крупными кусками, мясо пересыпается кольцами лука, солью и перцем. Дедушка мясо не мыл. На ночь подвешивали на крыльце на холод. Вечером следующего дня — священнодействие: Валя колот дрова, Герман разводил костер, остальные на подхвате.

*Люля.* Промолотое мясо с луком на шампур, окунув руку во взбитое яйцо. Обмотать спиралью ниткой. Плюс много хорошего грузинского вина. Будьте здоровы».

Словом, маринад был самый минимальный, даже и не маринад вовсе. Но шашлык получался очень вкусным; дедушка умел выбирать мясо. Люля делалось из того же замаринованного накануне мяса, только прокручивалось на мясорубке. Обязательными были овощные шампуры: помидор целиком, кусок баклажана, кусок болгарского перца, кусок репчатого лука, опять помидор и так далее. Складывались овощи в кастрюлю к мясу. Ко всему этому отлично подходит пряная зелень и пресный лаваш.

У меня свои рецепты, связанные, прежде всего, с выбором мяса. Не всегда получается купить хорошую баранину,

и разбираюсь я в ней слабо, и продают ее далеко не везде и не всегда. Поэтому чаще всего мы готовим шашлык из говядины и курицы (а если по-честному, то, европеизировавшись, в последнее время вообще перешли на гриль). Но, собственно, какая разница? Возни также много. И удовольствия тоже.

Рецептов шашлыка у меня, как и у большинства населения нашей страны, много; маринад зависит от времени, места, настроения, состояния души и кошелька. Приведу лишь некоторые.

*Говядина.* Порезать на куски, размером с антрекот. Лук, порезанный кольцами, крупную соль, смесь четырех перцев и крупно молотый душистый перец перемешать с мясом. Залить бутылкой пива. Оставить на сутки. Мясо становится мягким, что в случае с говядиной важно. В другом варианте вместо пива — лимон и белое сухое вино.

*Курица.* Разрубить на куски, сложить в миску. Маринад: натереть свежий имбирь, цедру лимона и лайма, чеснок порубить, кинзу порезать, добавить сушеный кориандр, выжать сок нескольких лимонов и сок лайма, добавить крупную соль, смесь перцев, молотую паприку. Можно добавить белое сухое вино. Или, для придания восточного колорита, — немного кунжутного масла (тогда без вина). Оставить на ночь в холодильнике.

### **Шашлычные аксессуары**

*Овощи на гриле.* Я люблю помидоры и кукурузу, последнюю надо предварительно отварить или купить готовую.

В угли можно положить картошку, завернутую в фольгу. Она получается очень вкусной и не обгорает, благодаря фольге, хотя и теряет романтический туристический вид уголька.

К шашлыку готовлю домашний кетчуп. Беру упаковку томатного пюре, желательного итальянского, маленькую баночку томатной пасты (и то и другое надо изучить на натуральность состава, чтобы не было крахмала, добавок и прочего), небольшую луковицу (лучше лук-шалот, он мягче), кинзу свежую, соль и смесь перцев по вкусу. Все это перемешиваю блендером. Можно добавить аджики для остроты, на любителя.

К шашлыку подаю репчатый лук: нарезаю кольцами, посыпаю солью, отжимаю руками, выделившийся сок сливаю, посыпаю красным неострым перцем, поливаю соком лимона, перемешиваю.

Иногда делаю салат, просто, главное в нем — мелко порезанные овощи, он получается как соус: мелко режу помидоры, свежие огурцы, репчатый или зеленый лук, много зелени, моей любимой кинзы, заправляю солью и перцем. Масло здесь не нужно, будет мешать мясу.

\* \* \*

Сладости на советском праздничном столе занимали достаточно скромное место. После обильного застолья на них просто не оставалось места. Так что варенье и меда к чаю обычно было достаточно. Но бабушка приносила национальный элемент и на сладкий стол. Самым любимым лакомством для нас, детей, были вполне интернациональные корзиночки с кремом, которые она мастерски готовила. К сожалению, по части сладостей я не унаследовала бабушкиного интереса к готовке, так что в этом вопросе ничего своего привнести не могу, только повторить ее рецепты. Да и то только те, которые оказались записанными в сохранившуюся тетрадку.

### Корзиночки с кремом

Корзиночки с кремом были бабушкиным главным сладким блюдом. Готовила она их много, наедались все. Выглядели очень нарядно, небольшого размера, украшались ягодами граната или клюквы или чем-то ярким. Крем был не очень сладкий, приторно не было. Даже к нам домой бабушка приезжала с набором «сделай сам»: в картонной коробке были сложены корзиночки, в банке — заварной крем, в маленькой пластмассовой баночке — украшение. Из всего этого моментально делалось вкусное лакомство.

Записан моим очень детским почерком:

Рецепт «карзиночик» (так в оригинале)

1. Порубить 100 грамм масла с 1 стаканом муки
2. Влить  $\frac{1}{3}$  стакана воды, чуть подсоленной
3. Сделать тесто. Сильно не месить
4. Раскатать, вырезать стаканом кружки
5. Положить в форму, наколоть и поставить в духовку

*Крем*

1. 1 яйцо размешать с полстаканом песка
2. 1 столовую ложку муки. Все хорошо размешать
3. Влить полстакана молока
4. Как закипит, положить масло
5. Размешать и снять с огня»

### Пышки-халва

Рецепт записан мамой со слов бабушки:

«2 яйца, капельку соли, чайная ложка коньяку (если есть), мука — замесить крутое тесто, разделить пополам, раскатать лепешку, посыпать мукой, скатать колбаской, нарезать как лапшу ( $\frac{1}{2}$  см). Лапшу руками встряхивать, ссылая муку.

— Глава 2 —

Затем: топленое масло 400 грамм растопить в глубокой алюминиевой кастрюле, довести до кипения. Небольшими щепотками положить нарезанную лапшу в кипящее масло. Переворачивать шумовкой. Как только слегка подрумянится, шумовкой откинуть на дуршлаг, чтобы стекало масло. Пожарить так все тесто. Отставить масло (потом его пустить в готовку).

В миску положить 2 столовые ложки меда (верхом), распустить его (на огне), потом — положить 1 столовую ложку сахарного песка. В кипящем меду растворить сахар. Снять с огня, в распущенный горячий мед положить жареную лапшу, перемешать, большую мелкую тарелку смочить холодной водой, выложить массу на тарелку, разровнять края, дать остыть».

Глава 3  
Ленинский  
проспект



## *Семейная*

Глава эта, касающаяся традиций нашей семьи в узком смысле этого слова, должна была быть самая маленькой. Оно и понятно — в предыдущих речь шла о родах, кланах, предках. А здесь всего лишь о маленькой частичке, слиянии двух предшествующих линий. Но о времени, о котором пойдет речь, 1960–1970-е годы, своего рода закат советской эпохи, совсем мало известно с бытовой и повседневной стороны. Оно считается «неинтересным»: ни крупных событий, вроде революции и войны, ни великих достижений, как стройки века, ни идейного горения, ни ожидания светлого будущего. Это время тихого угасания системы. «Застой», как называет его историческая наука. Но, как ни странно, семейные традиции особенно сильны в этот период, может, как та последняя соломинка, за которую хватались люди, постепенно разочаровывающиеся во всем остальном. И многое, именно в домашнем укладе, достойно того, чтобы о нем вспомнить.

Сразу оговорюсь: о людях, в том числе, слава Богу, живых и здравствующих, пишу в прошедшем времени в силу того, что речь идет исключительно о прошлой жизни, которой больше нет. И тех людей, которые жили тогда, тоже

больше нет. Дай Бог здоровья всем моим родным и близким, но это уже другая жизнь и другие люди. Как пишут в таких случаях в романах: «сходства с реальными людьми прошу не искать». Это — история.

Мои родители поженились в 1962 году. Свел их вместе Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, наша общая альма-матер. На первый взгляд трудно найти более несхожих людей, чем мои родители. И социальные, и национальные, и эмоциональные различия, казалось, разделяли их. Вот уж и правда — загадка брака! Но для своей эпохи этот брак был вполне типичен. Мама — москвичка, по тем временам из вполне состоятельной семьи государственного служащего (хотя и донашивала еще в студенческие годы платья своей сестры, время было такое), живая, активная, общительная, армянка; не скажу — спортсменка, но комсомолка, отличница и красавица — это точно! Папа — из Тарусы, со смоленскими крестьянскими корнями, из очень бедной семьи, мечтатель, поэт, русский, спортсмен в то время (состоял в команде МГУ по лыжам), тоже отличник и на свой лад красавец — со светлым вьющимся чубом (историей семьи тогда никто не интересовался, и он не знал, что чуб этот наследственно у него ненадолго). В модных сейчас психологических рассуждениях папу определили бы как интроверта, а маму как экстраверта.

И все-таки они прожили жизнь вместе. Непросто, конечно. Но покажите мне хоть одну семью, прожившую вместе более 40 лет просто и без проблем? Думаю, можно смело назначать Нобелевскую премию — все равно таких семей не найдется. Было и многое, что их объединяло. Например, общность интересов: Московский университет, которому оба всю жизнь хранили верность; отечественная наука, которой преданно служили; советское и российское образование, которому посвятили жизнь;

филология, которой не переставали интересоваться. Ну и, конечно, дети: в то время три ребенка в семье было редкостью и подвигом. Детей своих родители самоотверженно воспитывали и нежно любили. Самоотверженно, потому что приходилось сочетать со всем, сказанным до этого — университетом, наукой, образованием и филологией.

Об их знакомстве сохранилась романтическая история в духе университетской жизни. Начало 1960-х годов. Папа — аспирант филологического факультета, мама только недавно закончила тот же факультет. Однажды Валя Фатющенко, а он жил в общежитии, заболел. Хорошо известно, что у нас в стране что ни человек, то сам себе и другим врач. А те, кто живут в общежитии, всегда стараются друг другу помочь. Вот и шли к нему сочувствующие доброжелатели, кто с народным, кто с аптечным, кто с заветным домашним средством лечения. Вот и «залечили» его до больницы, до серьезного состояния. Грустно совсем.

Было у Вали два друга, учились вместе студентами, потом в аспирантуре — Боря Бугров и Алик Карельский. Одновременно оба дружили и ухаживали за Светой Тер-Минасовой, той самой, которая отличница и красавица. Собрались Алик и Света идти гулять, а он и говорит: «У меня друг в больнице, давай навестим, а потом погуляем». Дело молодое, все равно куда, лишь бы вместе, почему бы и не пойти? А судьба, однако, не дремала: суждено, видно, было всем этим шемахинским и покровским кровям слиться вместе. Пошла за компанию в больницу, а там Валя — больной, жалкий, несчастный. И смотрит так жалобно, мол, приди еще, плохо мне. Ну какое женское сердце устоит? Оно и дрогнуло, дало слабину — спасибо ему за это от всего нашего семейства.

А потом была Таруса, весна, Ока, лодка, черемуха и соловьи. А в лодке — специалист по поэзии Серебряного века, которая в то время имела еще и некий запретный флер.

Не знаю, много ли женщин устояло бы. Ну и Валя наш, меньшей крестьянский сын, как и положено, не растерялся и отхватил-таки королевишну себе, хотя, может, и не рассчитывал на такое. Такая вот сказка со счастливым свадебным концом. А потом сказка кончилась и началась жизнь.

Собственно, она, эта жизнь, началась сразу. Понятно, что трудно было посмотреть на этот союз с точки зрения вечности и тех плодов, которые он в будущем принесет в виде многочисленных детей и научных идей. А с простой, повседневной, он казался странным и не совсем удачным. Так что мало кто в тот момент обрадовался ему. Светины родители просто были в ужасе, особенно любящий папа, мечтавший о, как говорится, приличной партии для своей обожаемой и такой удачной до этого момента дочки, а получивший вместо этого, если называть вещи своими именами, в зятя голодранца. О реакции Фатющенковской родни история умалчивает, скрытен русский народ, но могу себе представить чувства бабушки Ирины, получившей в невестки армянку. Интернационализм, конечно, в Советском Союзе был, но до Тарусы доходил медленно. Да не просто армянку, а еще и с характером и позицией. Сила силу всегда чувствует. Думаю, в сладких снах для своего любимого Валечки бабушка другую невестку видела.

Но люди предполагают, а располагает известно кто. И осенним октябрьским днем сыграли свадьбу. Тоже вполне в духе последующей семейной жизни. Начать с того, что шел проливной дождь. Это сейчас, 50 лет спустя, мы знаем, что это хорошая примета, а тогда казалось неприятным штрихом. Добираясь на общественном транспорте, все вымокли, а у невесты развалилась прическа. В ЗАГСе выяснилось, что невеста забыла дома паспорт, и бракосочетание несколько задержалось, а это не могло не внести некоего расстройтва в ряды общности. Жених же второпях не купил цветы, что также не улуч-

шило всеобщего настроения. Наконец великое событие все-таки свершилось и молодые с гостями прибыли в дом маминой сестры Седы, так как на тот момент других желающих приютить честную компанию для празднования не было. Правда, на свадебных фотографиях молодые, красивые и нарядные мама и папа все равно выглядят вполне счастливыми.

Позже, когда стало ясно, что это все всерьез, сыграли еще две свадьбы — одну в Тарусе, в том самом крошечном покосившемся домике на улице Ленина, а потом еще и в Москве, организованную дедушкой. До сих пор удивляюсь, зная папин характер, как им удалось втянуть его во все эти празднования. Видимо, и впрямь запала ему в душу его королевишна.

Должна сказать, что была у папы своя тайна. По нынешним временам — смешная. Сейчас многочисленными женами, детьми и даже просто банальными изменами гордятся, вроде мужик настоящий. В то трогательное и наивное время считалось, что брак должен быть один, жена одна и навсегда, иначе ты, как говорилось в партийных характеристиках, «морально неустойчивый» (ну в них-то было, конечно, без «не»). Так вот, еще в студенческие годы родился у папы сын, тоже Валя. В то время, если родители не были женаты, в графе «отец» ставили прочерк, позор на всю жизнь. Так что родители Вали-младшего расписались, записали в бумагу отца и тут же развелись. Не знаю почему, но многие годы папа этот факт от нас всех и окружающих скрывал. Хотя, конечно, многие знали, какое уж тут шило утаишь в мешке, когда половина бывших однокурсников работает на одном факультете. Должна сказать, что это событие никоим образом не сказалось на дальнейшей жизни нашей семьи. Только очень удивило меня, когда уже в студенческие годы я об этом факте узнала. Особенно было непонятно, почему это надо было скрывать.

Трудное это дело — семейная жизнь. Два разных человека начинают жить вместе, у каждого свои представления о прекрасном, свое прошлое, свои вкусы и привычки. Но есть желание, и все как-то приспособляется — здесь уступили, там подладились, здесь огорчились, но промолчали, и происходит чудо — получается семья. А потом вскорости еще одно чудо — семья становится больше и в нее входит маленькое существо, одинаково дорогое всем окружающим.

Увы, как часто смешные кудрявые розовощекие девочки вносят раздор и смятение в семьи. И не потому, что никому не нужны и всем мешают, это было бы понятно, а потому, что все эти разные люди, внезапно объединившиеся новым союзом, этих девочек обожают. Так и мое рождение — в чем-то скрепило семью, а в чем-то, увы, разобщило. В моем счастливом детстве, с которого я начала это повествование, была только одна «клякса» — отношения между моим папой и маминой семьей, прежде всего дедушкой. Я-то их всех любила.

Я понимаю папу. Теперь, когда стала взрослая. Он попал в очень дружную, сплоченную семью, со всякими домашними журналами и представлениями, бесконечными застольями, стремлением быть всем вместе. Со своими шутками, которые он не всегда понимал; с намеками, которые были ему не ясны, с манерой общения, которая была ему чужда. Главное — с устоявшимся своим особым миром, тесными сплоченными отношениями, к которым он «присуседелся». Да еще и в условиях полной нищеты и материальной зависимости от новой семьи на первых порах. Трудно, сложно.

И тут рождается ребенок. Твой. Личный. А на него, как выясняется, претендуют еще и многие люди вокруг. И объясняют, что на даче ребенку жить полезно. Что в общезитии с ребенком не жизнь. Что нужны условия, ко-

торых ты создать не можешь. Ну и так далее. Как я уже писала, так получилось, что дедушка меня обожал — это бывает с дедушками и внучками. И помимо своей воли я стала своего рода яблоком раздора между папой и маминной семьей. Нет, все было не так и плохо. Все общались, жизнь продолжалась, ни разу я не слышала ни от кого из членов семьи плохого слова в адрес другого. Но некоторое напряжение ощущалось, а на фоне моего безоблачного детства и этого было достаточно.

Тем не менее мне досталось больше любви и внимания, чем остальным детям в нашей семье. Бывает, что родители только к зрелым годам дорастают до родительских чувств, в молодости у них много других дел. В нашем случае все было наоборот: середина 1970-х годов стала поворотным пунктом в жизни родителей — мама активно занялась карьерой, папа после тяжелого инфаркта — своим здоровьем. А в моем детстве они отдавали мне много времени, сил и внимания.

Мама — всегда ученый-практик в душе, в каком-то смысле познавала новые грани жизни через мое взросление; я представляла для нее интерес еще и как научный материал. Она вела подробный дневник моего младенчества. Писала статьи о детской речи, когда я заговорила. Устраивала детские праздники и представления в лучших традициях эпохи. Много мне читала, разучивала со мной стихи, особенно много — английскую поэзию, пела песни. Рассказывала нескончаемые истории обо всем на свете: о нашей семье, об исторических курьезах, о судьбах великих писателей, пересказывала мифы и легенды народов мира, знаменитые литературные произведения, до чтения которых в оригинале я еще не доросла. Словом, создавала идеальное советское детство. И вполне успешно. Папа же всегда был для нас всех Учителем, именно с большой буквы. Тихо и незаметно, денно и ночью он передавал нам

некое знание, которое, я подозреваю, мы еще до конца не осознали.

Папа мой родился в 1935 году в месте, которое трудно воспроизвести — город Красный Профинтерн Орджоникидзевского района Донецкой области (сейчас такого населенного пункта не существует, его поглотил город Донецк). Трудно ему было всю жизнь с анкетами — попробуй, впиши такое название в строку. Был он в семье младший, что называется «поскребыш», очень всеми любимый. Отца практически не помнил, а мать свою обожал всю жизнь. Говорил, что благодарен ей за то, что прожила так долго, почти сто лет без малого, не заставила его страдать. Нас он не пожалел, умер, когда ему было чуть больше 70.

Понятно, что знаменитую деревню Покровка, родину своих предков, помнил он смутно: в 1943 году, когда она погибла окончательно и безвозвратно, ему было 8 лет. Но светлую память об этом месте пронес через всю жизнь. Есть что-то странное в любви к «родному пепелищу» и к миру своего детства: в трудную минуту жизни, в моменты душевного беспокойства, а особенно с годами, кажется, что была на свете земля обетованная, где солнце было ярче, трава зеленее, отношения проще, проблем никаких. Жили там спокойные счастливые люди — твои предки, и ты сам, маленький, не знал бед. И приходит в голову глупая мысль, что так бы и могло быть, если бы ты остался там. И все знают, в глубине души, что это самообман, но тоскуют по ушедшему и стремятся каждый в свой потерянный рай.

Вот и папа тосковал по своим истокам. Все время помнил, что он «крестьянский сын», хотя, что в нем осталось крестьянского-то? С 14 лет в Тарусе, с 17 лет в Москве, а в самой Покровке провел войну и страшные послевоенные годы — какое тут крестьянство. Интеллигент,

профессор, кабинетный человек. Но мысль о том, что он «от сохи», страшно грела его душу, и в эту игру он играл всю жизнь. И в своих стихах грустил по Покровке:

Ау! — далекое детство,  
Ольховый берег в дыму...  
Ищу я пепел наследства,  
Я дом родимый ищу.

Папины стихи были найдены после его смерти. Некоторые отдельные произведения были известны и при его жизни, те, которые он сделал песенками и пел их нам; или те, незатейливые, которые были посвящены детям. Однажды, оставшись со мной, грудной, он полдня провел, отгоняя от меня, спящей, мух. В результате родилось:

Мы прогоним мушку,  
Вредную старушку.  
Не дадим мы мушке  
Кушать нашу Ньюшку.

Душевно пел про Тарусу, которую нежно любил и гордился ее художественно-поэтическими ассоциациями:

Под синим небом в городе Тарусе,  
Где сотни лет не жалуясь живут,  
По вечерам как прежде бродят гуси,  
А за Окою ландыши цветут.  
Под синим небом в городе старинном  
(с тех пор прошло уже немало лет)  
Жила-бродила девочка Марина,  
Зажав в ручонке ландышей букет.  
А за Окой рождаются рассветы,  
И тишина как прежде хороша.  
Скажи, Таруса, где твои поэты,  
Скажи, Россия, где твоя душа?  
(1967)

Но свои серьезные, главные, стихи папа ото всех прятал. Думаю, важным было то, что он был специалист по поэзии, и хороший специалист. К тому же страшный максималист во всем, что касалось печатного слова, — на самую маленькую статью у него уходило самое большое количество времени. И человек скрытный, не любивший открывать свою душу даже самым близким. Стихи же свои считал средними, недоработанными и одновременно очень личными. Но не писать не мог. Их напечатали уже после его смерти, и я с осторожностью отношусь к ним — раз не хотел их печатать, может, и не надо. Но папины стихи многое говорят о его жизни и взглядах.

Тарусскую школу папа окончил с золотой медалью. Один из всего выпуска. Удивительное это было время, 1950-е годы. После страшной войны, голода, народных бедствий, на фоне повсеместной нищеты, когда даже в относительно благополучных семьях младшие доншивали вещи за старшими; когда, экономя бумагу, писали на полях вокруг текста; а молодой семье, начинавшей жизнь, часто отгораживали угол в комнате коммунальной квартиры, вмещавшей в себя три поколения одной семьи. И вот в это время с особой остротой начинают цениться знания, искусства, науки. Люди, самые разные, стосковавшись по нормальной жизни, жадно читают книги, с энтузиазмом посещают театры, увлеченно слушают музыку, интересуются научными открытиями. Физики соревнуются с лириками в поэтическом мировидении. Лирики увлеченно читают труды по физике. Всякое знание воспринимается как благо, как антипод бессмысленности войны и смерти.

В то время с золотой медалью можно было поступить в вуз без экзаменов, пройдя собеседование. Золотую же медаль получить было крайне сложно. Это потом уже, в 1970–1980-е, она стала предметом спекуляции: еще бы, она давала возможность легкого поступления в вузы (в это

время уже с одним экзаменом, но вместо трех). А в 1950-е золотых медалистов были единицы, они были и талантливы, и работоспособны, и увлечены науками. Примечательно, что практически весь папин курс состоял из золотых медалистов. Выпускники этого курса стали и академиками, и писателями, и знаменитыми учеными, и большими общественными деятелями. Минимум — как Валентин Фатющенко — скромными профессорами МГУ.

1953-й, год поступления папы в Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, был знаменательным. В этот год свои двери распахнул дворец на Ленинских горах — Главное здание МГУ. Число студентов университета стремительно росло — от довоенных 5 тысяч до более 13 тысяч к 1953 году — и нуждалось в новых помещениях.

Переезд в 1953 году в новое здание на Ленинских (ныне снова Воробьевых) горах стал особым событием в жизни университета, его тогда нередко называли «вторым рождением». Возведение в тяжелейшие послевоенные годы огромного комплекса свидетельствовало о том, какое важное значение советское правительство и весь народ в то время придавали университетскому образованию. Как и всегда, государство и университет были тесно связаны друг с другом. Если в XVIII веке место для строительства университетского здания было вполне сознательно выбрано в центре, рядом с Кремлем, чтобы университет был ближе к жизни, то теперь он как бы возносился над Москвой, царил над городской суетой. Если при Екатерине возводили храм науки, то теперь это был дворец. И этот дворец восхищал и потрясал.

В новом здании МГУ был создан особый университетский мир. Теперь при желании в него можно было погружаться полностью. Здесь были и учебные аудитории, и общежитие, и квартиры преподавателей, и кабинеты

университетского руководства, и библиотека, и магазины, и поликлиника, и кинотеатр, и клуб, и парикмахерская. Все, что нужно человеку для жизни, в одном здании. И по сей день это так. Можно сколько угодно критиковать сталинскую архитектуру, как угодно оценивать ее художественные и идеологические особенности, но мало найдется людей, у которых не захватывает дух от необъяснимого волнения при виде Главного здания МГУ.

Трудно сейчас представить то чувство, которое должны были испытывать студенты, детство или юность которых прошли в голодные и трудные годы войны, попадая в прекрасный дворец, отделанный с размахом мрамором, украшенный барельефами, картинами, колоннами и ставший их домом. В мемуарах студента тех лет В. Баранова читаем: «День первого сентября 1953 года стал знаменательным в истории Московского университета: его естественные факультеты переехали в только что выстроенное здание на Ленинских горах. Еще накануне мы выгребали из него последние остатки строительного мусора, а сейчас оно уже сверкает новизной своих аудиторий, торжественным убранством Актового зала и клубной части, уютом студенческих общежитий (после Стромынки удобные блоки из двух жилых комнат для двоих студентов с отдельной комнатой для душа, умывальни и туалета казались раем). <...> мы были счастливы. Мы были молоды, мы учились, влюблялись, с надеждой пытались заглянуть в будущее. Ничто не омрачало нашу жизнь».

Не сомневаюсь, что схожие чувства переполняли и моего отца, ставшего студентом первого вуза страны, попавшего из хижины во дворец, после бережно хранимых нескольких книг в землянке Смоленщины, получившего доступ к богатейшим библиотечным собраниям Москвы. Не имевшего ничего, кроме любви к знаниям, желания

учиться, интереса к познанию мира. И никаких знакомых и покровителей в Москве. А денег ровно на дорогу из Тарусы до Москвы, да и то с трудом собранных любящей родней. Разве это не мечта, ставшая былью? А как гордились им мать, сестра, брат!

Жил, правда, папа в студенческие годы на Стромынке, а учился в старом здании МГУ на Моховой. Поселился он в Главном здании уже будучи аспирантом. Именно туда привезли из роддома и меня (может, именно поэтому я всегда с пиететом отношусь к ГЗ, как к своей «малой родине»?).

В советское время все студенты после окончания университета проходили обязательное распределение. Логика была простая: государство тебя учило, платило за тебя деньги, включая стипендию, теперь ты поработай на государство.

Первое базовое правительственное постановление на этот счет было принято в 1933 году, когда стало очевидным, что большая часть выпускников вузов до производства не доходит, и вызвано тем, что многие из окончивших вузы остаются работать «в управленческих аппаратах в ущерб интересам производства». А кто-то поступает сразу после окончания в аспирантуру, занимается наукой и тоже теряет свою государственную хозяйственную полезность.

Меры были предприняты решительные: пять обязательных лет отработки в качестве «рядовых специалистов» на производстве после окончания вуза «по указанию народных комиссариатов», причем это касалось и тех, кто окончил вузы ранее. Самостоятельное устройство на работу и неприбытие по месту распределения считалось нарушением закона и подлежало судебному преследованию. Правда, одновременно с этим разрабатывались и меры по обеспечению хороших условий молодым выпускникам;

указывалось на необходимость «обеспечить внимательнейший подход к каждому из них в отдельности и создать максимально благоприятные условия для дальнейшего их роста на производстве». Руководителям предприятий этим постановлением тоже обеспечивалась головная боль: «Обязать директоров предприятий обеспечить молодым специалистам благоприятные условия для их работы на предприятии путем организации им помощи для освоения производства со стороны старых специалистов, снабжения технической литературой, организации библиотек, консультаций и т. п. Предложить всем директорам предприятий немедленно начать подготовку к приему молодых специалистов, к их размещению на производстве, обеспечению квартирами и т. п.».

Следующее серьезное постановление по вопросам распределения выпускников вузов появилось в 1954 году, на волне хрущевских реформ, как раз когда папа учился в МГУ. В нем указывалось на необходимость «устранить недостатки в планировании подготовки специалистов с высшим и средним специальным образованием и своевременно принимать меры по приведению выпуска специалистов в соответствие с потребностью в них народного хозяйства». Срок обязательной отработки сокращался до трех лет, распределением занимались теперь сами вузы, специально создаваемые для этого комиссии, квартир и особых условий уже не обещали, ограничиваясь указанием на «создание необходимых условий для их успешной производственной работы». Зато большой упор делался на «усиление идейно-политической работы среди студенчества, на воспитание у студентов чувства ответственности за овладение знаниями по избранной специальности и сознательной дисциплины». Для гуманитариев выполнение гражданского долга по избранной специальности чаще всего означало работу в школе.

В 1980-е годы распределение стало достаточно формальным, все старались найти себе место по душе и приносили именные заявки. Самой «страшной» угрозой и в это время было распределение в школу, это был последний всплеск попытки укрепить учительские кадры за счет выпускников престижных вузов. Но школы всегда подбирались по месту проживания, и большинство моих однокурсников, ставших учителями поневоле, не далее чем через год перешли в другие места. Школы их не удерживали: юные снобы с идеями были им особенно не нужны.

В 1950–1960-е годы распределение было гораздо более строгим и отработать свои три года должен был каждый. Иногда кажется, что вузы специально подбирали наиболее сложные места работы, сознательно разлучали молодые семьи, намеренно отправляли юных выпускников куда подальше. Этакое революционное испытание на прочность, проверка силы духа и убеждений.

Валентин Фатющенко в 1958 году получил направление в Узбекистан, в горный аул, в школе которого он преподавал русский язык. Испытание и правда получилось сильным. Аул оказался совсем глухим. Большая часть учеников и их родителей русского не знала, мягкость и интеллигентность университетского преподавателя вызвали закономерное массовое непослушание. Коллега по школе объяснил молодому и начинающему учителю, что добиться внимания и выполнения заданий можно только грубым путем физического наказания учеников. Могу представить себе чувство отчаяния, которое должно было наполнять папину нежную душу в этих условиях. Из положительных впечатлений, оставшихся от этого жизненного опыта, сохранились только рассказы об удивительных горных многоцветных весенних лугах. Были они настолько яркими, что я, например, много лет мечтала увидеть что-то подобное.

Через год папа был переведен в Рязанскую область, в вечернюю школу села Глядково в Сасовском районе. Здесь обрушилась новая беда: местное население и так-то не слишком жаловало чужака с университетским дипломом, а он оказался еще и непьющим. Да не просто так, а совсем (всю свою жизнь папа, что называется, капли в рот не брал). Это уже совсем преступление для рязанского мужика: «не уважает», значит, молодой учитель простой народ. Вот и сидел Валя вечерами дома, буквально трясясь от страха из-за угроз подвыпивших местных жителей.

И тут случилось чудо. Причем двойное. Сначала пришло письмо от его научного руководителя доцента В. Д. Дувакина, который приглашал свое бывшего студента поступать в аспирантуру. Документы были собраны, посланы и пришло заветное приглашение на экзамены. Второе чудо заключалось в том, что Валя Фатющенко в аспирантуру филологического факультета МГУ поступил, хотя шансов на это у него практически не было. Его главным соперником был его однокурсник Боря Бугров, друживший тоже, как и Алик Карельский, к этому моменту уже поступивший в аспирантуру, со Светой, блестяще знавший французский язык, которого папа в жизни своей не знал, как, впрочем, и другие языки. Учил, конечно, в школе и университете, но, как и многим, ему это не слишком помогло. Так что если по двум экзаменам — специальности и марксистско-ленинской философии — он вполне мог конкурировать со своими соперниками, то по части третьего — иностранного языка — они явно его опережали.

Лето 1961 года перед экзаменами папа проводил в Тарусе, валяясь с учебниками на пляже Оки. С собой у него была одна книжка на французском языке — «Маленький принц» Антуана де Сент-Экзюпери, за лето он ее выучил наизусть. И помог ему Маленький принц. На экзамене

чудесным образом ему досталось именно это произведение, которое он блестяще прочитал, перевел и разобрал. За что и получил заветную «пятерку», открывшую путь к науке, Москве и, как оказалось вскоре, — к семейной жизни. Правда, его конкурент тоже в конце концов поступил в аспирантуру и еще многие годы они бок о бок учились, а потом и работали. Хорошо помню, как в детстве все наши семьи собирались вместе (четвертым был их же сотоварищ Миша Сивенко). Всегда было очень весело, а главное, интересно. Люди все были яркие, талантливые. Но к 1980-м традиции таких встреч сошли на нет.

Вся папина последующая жизнь была отдана Московскому университету. Он оказался тем, что называется «педагог от Бога». Тихий, незаметный, неяркий, скромный, он раскрывался в семинарах больше, чем на лекциях. Ему был важен личный контакт, общение, сводившееся не к личным связям, а к просвещению. Помню его спецсеминары. Он часто приглашал студентов домой, поил чаем, беседовал, пел свои песни. Мама порой возмущалась. Наша семья в условиях советской системы всегда жила тесно: муж, жена, трое детей, огромная библиотека в трех маленьких комнатах размещались с трудом. А тут самая большая комната «блокировалась» на полдня. Но папа наслаждался, щедро тратил свое время, силы, чувства.

Однажды, в конце 1970-х годов, у папы был смешной семинар, я его хорошо помню. Семь «сильно» беременных девушек, преимущественно матерей-одиночек, открыто верующих, что было необычно по тем временам, в длинных юбках, часто в платочках, ходили за ним по пятам. Весь факультет и семья, конечно, не уставали смеяться над ним: застенчивый, тихий, в чем-то внешне нелепый маленький человек и толпа жаждущих знаний девушек с большими животами. А он трогательно их опекал и переживал за каждую в отдельности.

Должна сказать, что в нашей педагогической семье на сегодняшний день по силе влияния на учеников папу никто не превзошел. Он отдавал им много, даже слишком, сил, они платили ему верой и преданностью. После его смерти многие вдруг неожиданно позвонили мне в растерянности: как жить дальше, Валентин Иванович нам объяснял, а что теперь? Немногие педагоги могут этим похвастать.

Папа был, бесспорно, талантливым ученым. Он одним из первых в стране стал заниматься декадентским Серебряным веком, полузапрещенным в те времена. У нас дома в закрытых шкафах хранились «страшные» книги, изданные за границей (о, ужас!): собрание сочинений Н. Гумилева, А. Ахматовой, М. Цветаевой, книги М. Булгакова, Б. Пастернака, О. Мандельштама. Писал он и о признанных в советское время поэтах и писателях — В. Маяковском, А. Блоке, М. Горьком, М. Шолохове, Е. Замятине, трактуя их произведения с очень глубоких и необычных позиций.

На склоне лет увлекся двумя темами. Одна из них — «Русский мир в контексте мировых цивилизаций» — составила его совершенно новаторский курс лекций на новом факультете иностранных языков МГУ. Нам в наследство остались ящики с записями по курсу и магнитофонные записи лекций. Последние мы после его смерти расшифровали и опубликовали, хотя меня никогда не оставляло чувство, что папа был бы нами очень недоволен — он был страшно, до максимализма, научно скрупулезен, все проверял, перепроверял, и наш легкомысленный подход, распечатка лекций с магнитофона, его бы наверняка возмутил. Вторая тема — «Проблема жизни и смерти в мировой культуре» — тоже так и не была им реализована. И опять же, нам достались ящики с рукописями, с цитатами, с заметками, из которых мы так и не смогли «слепить» ничего целостного, только опубликовать его вышедшие разрозненные статьи на эту тему. Интересно, что темы смерти

он всегда боялся, даже слово это всегда писал как см-ть, чтобы не воплощать на бумаге.

Папина проблема была очень русская. Был и есть в русской культуре великий тип русского энциклопедиста. Это люди, никогда не выходившие из своего кабинета, но знавшие весь мир. Занимавшиеся профессионально поэзией начала XX века, но увлекавшиеся биологией, химией, физикой, геологией, астрономией, математикой и прочим не в меньшей степени. Что и говорить про гуманитарные знания — историю, философию, психологию. Уже незадолго до смерти папа прослушал курс лекций по мировой философии профессора Г. Майорова на философском факультете. На вопрос: «Зачем» — ответил просто: «Интересно».

Но в основном папа читал. Книги были его страстью, любовью, хобби, призванием. Он скупал их регулярно, был всегда в курсе новинок. Наступил момент, когда мама стала с ними бороться. В условиях стесненной квартирной жизни они начинали вытеснять все остальное, нужное в обычной повседневности. Мама, наконец, провозгласила, что каждая купленная в дом книга отнимает глоток воздуха у ребенка\*. Конечно, это не прервало поток, просто, как всегда и бывает в таких случаях, папа ушел в подполье.

Регулярно обходил магазины. Читал «Книжное обозрение». Намечал покупки. Шел по магазинам, причем не ленился ездить на другой конец Москвы, если знал, что там продается книга, которая ему интересна. Покупал, приносил домой. Если мама была дома, то прятал их под кровать, потом постепенно доставая их оттуда. Мы смеялись: нормальные мужики бутылки водки от жены прячут, а тут книги. И пытались убедить маму, что ей повезло. Но — у каждого свои проблемы, ее борьба против книг и за воздух в доме продолжалась до папиной смерти.

Замечательно было то, что папа не просто скупал все эти книги, он их читал, он ими болел, он распространял

на нас свои увлечения. И мы тоже становились то астрономами, то биологами, то геологами. Он мог ворваться вечером домой и сказать: «Там такие звезды! Как вы можете сидеть дома». И я, семилетняя, вытаскивалась к моей вящей радости из кровати, спящий грудной Андрюша упаковывался в коляску и мы бежали в овраг на улице Нагорная смотреть удивительно яркие звезды. Все, кто помнит себя маленькими, должны представить себе детский восторг, когда тебя ночью вытащили из скучной постели и рассказывают морозной ясной ночью про звезды и созвездия вокруг тебя.

Мы все, вслед за папой, страшно увлекались звездным небом, а моему брату Андрюше он сочинил песню: «Туманность Андромеды висит над головой, / Туманность Андромеды, нам страшно под тобой».

Папа постоянно делал открытия, причем применял новые знания к окружающим. Так, он сообщил нам, что армяне — самая волосатая нация на земле. И мы все сразу успокоились, поняв, откуда у нас густые волосы. У мамы обнаружил «эпикантус», хотя позже я прочитала, что это чисто монгольская складка у внутреннего угла глаза. Мы все, особенно мама, были у него «пассионарии», что отражало его временное увлечение трудами Л.Гумилева. И правда, наша мама вполне подходила подо все определения пассионарий: энергичная сверх меры, даже энергоизбыточная, созидатель, первооткрыватель, социально активный тип, человек нового склада, ломающий сложившиеся устои. У папы, правда, пассионарность нередко звучала осуждающе, как некая особенность характера его близких, которая мешает его спокойной, созерцательной жизни.

Еще мама оказалась «синтонный» тип: располагающий к себе, умеющий легко настраиваться на собеседника, психологически комфортный в общении, другими

словами — «гений общения». Все это папа выливал на нас постоянно, и мы только едва успевали понять и проникнуться сущностью происходящего внутри нас.

Как я сказала, папин энциклопедизм был очень русский, незавершенный, внутренний, не для великих трудов и прогресса человечества, а для собственного самоусовершенствования и, чего скрывать, удовольствия. Идеалом его было — тихое кабинетное сидение, чтение, осмысление. Максимум — передача базовых знаний нам, ближайшему ему окружению, и студентам. Его не интересовало внешнее признание его знаний и талантов, хотя он не был чужд своеобразного тщеславия. В своей семье папа пользовался безоговорочным признанием, всеобщее мнение было единодушным: «Валя знает все!» Было забавно, если вдруг он не знал ответа на какой-то вопрос, он начинал менять тему, отвлекать, заговаривать. Потом исчезал в кабинете и через некоторое время, как бы невзначай, вроде только вспомнив, выдавал ответ на поставленный ранее вопрос.

Трепетно относясь к печатному слову, он мало писал, работал над каждой статьей столько, сколько нормальный человек работает над книгой. Да и что греха таить — свойственна ему была и русская лень, та, которая в свое удовольствие. Это когда ты делаешь что-то, но не то, что надо, а то, что хочется и приятно. И за что не надо отвечать, волноваться, переживать. Например, читать книгу в кресле, или изучать подробную карту Тосканы, высматривая на ней места рождения великих художников, или слушать какого-нибудь малоизвестного композитора XVII века, решая, справедливо ли он малоизвестен. А то и составлять списки 100 великих композиторов, писателей, поэтов, художников, архитекторов и т. д. И не просто списки, а размещая всех по ранжиру, по степени значимости для мировой культуры. Тут надо и работать, и думать, и анализировать.

Папа был накопитель знаний, мама была их сеятель. Она не могла мириться с мыслью, что все это сокровище знаний сидит дома и мало, с ее точки зрения, работает на благо отечества, изливая свои богатства на узкий круг научного семинара. Все значительное, что было сделано папой в жизни — докторская диссертация, новые курсы лекций, крупные статьи и небольшие труды, — было во многом спровоцировано, другого слова не подберу, мамой. Иногда силой и угрозами. В этом плане они отлично дополняли друг друга своими противоположностями: он глубокими и разносторонними знаниями, она энергией и умением воплощать знания в новые идеи и реализовывать их.

К сожалению (а может, так и должно быть!), даже мамина энергия и жизнеспособность не могли сломить папин характер: он гнулся, но не ломался. И так получилось, что из папиного научного наследия в основном сохранились огромные ящики с записями и рукописями: там и списки 100 великих, и цитаты отовсюду и обо всем, и совсем непонятные нам заметки и планы чего-то неосуществленного. Крупнейший знаток поэзии начала XX века, он оставил несколько статей и известен только самому узкому кругу специалистов, в основном его коллегам по кафедре. Философ и мыслитель, он опубликовал несколько статей по теме жизни в русской литературе, ярких и интересных, но единой концепции из них не составишь. Автор уникального для своего времени нового курса о «Русском мире в контексте мировых цивилизаций», он сам составил и опубликовал только его подробную программу. Все остальное — в пластмассовых коробках, которые мы из преданности его памяти храним, но которые, нет сомнений, давно пора выбросить. Кроме него, разобраться и понять, что к чему, в них никто не может.

Первое время после папиной смерти я, как и все, сильно переживала эту его нереализованность. Казалось печаль-

ным, что человек унес с собой так много. Яркий талант и мыслитель, он не оставил печатного наследия. Но постепенно я пришла к мысли, что, наверное, все так и должно было быть. Он жил так, как мог и хотел, реализовался ровно настолько, насколько ему было суждено. Дал очень многое окружающим — ученикам, жене, детям, в какой-то мере воплощаясь в них. И кто сказал, что графоманские тома научных трудов, пусть и давшие бы ему имя на краткий миг, но все равно канувшие в Лету, были бы лучше, чем его небольшие статьи и записи лекций. Он остался удивительно цельным человеком, можно только завидовать такой судьбе; жил так, как считал нужным, и творил то, что было ему по душе. Думаю, и в этом вопросе он познал нечто важное, но, увы, не поделился с нами, предоставив нам возможность самим совершать свои открытия.

Характер у папы был сложный и противоречивый. Он был слабым и уступчивым в некоторых вопросах, особенно когда были задеты его интересы, и эта уступчивость позволяла ему вести желаемый образ жизни. Движущей силой в семье, бесспорно, всегда была мама: она решала все ключевые вопросы жизни — пробивала, доставала, зарабатывала, устраивала, договаривалась, выбивала и прибавала. Образ нашей семьи — сильная мама и слабый папа — на первый взгляд, не вызывал сомнений. Но папа был отнюдь не слаб, на самом деле в чем-то гораздо сильнее нас всех, таких энергичных и жизнеспособных. Так, например, когда я вышла замуж не так, как он хотел, он два года не разговаривал со мной, выражая таким образом свой протест. И никакие мамины ухищрения не могли вернуть мне его расположение.

Была в нем при этом деликатность и незлобивость. Иногда доходило до курьезов. Однажды, еще в самом начале их семейной жизни, он неожиданно вернулся вечером в комнату, которую они с мамой снимали (они по-

переменно жили то на съемной квартире, то у маминих родителей). В комнате им была обнаружена молодая парочка, а растерявшаяся хозяйка что-то лепетала про неожиданно приехавшую в гости племянницу. Не думаю, что папа с его наблюдательностью и сообразительностью не понял, что предприимчивая хозяйка в их отсутствие сдавала комнату на ночь молодым парочкам. Но он взял свои вещи и провел ночь на полу в коридоре, чтобы не мешать «племяннице». Ох и сердилась на него потом мама, даже пересказывая эту историю много лет спустя.

Человек по натуре пугливый и несмелый, он мог всю ночь идти лесом 40 километров от Серпухова до Тарусы, когда однажды его брату Шуре срочно понадобилась его помощь. Кабинетный ученый, он прекрасно разбирался в людях, видел их подноготную. Мама, склонная видеть в окружающих исключительно хорошее, сердилась и называла его мизантропом, а позже почти всегда убеждалась в его правоте.

Со своими бедами и проблемами мы, дети, чаще всего бежали именно к папе. Мама постепенно все больше увлекалась работой и важными государственными делами. Было как-то даже неловко беспокоить ее по пустякам. К тому же, человек социально активный, она чаще всего делала наши проблемы достоянием широкой общественности, что не входило в наши планы. Папа молча выслушивал нас, после чего часто начинал говорить о чем-то, на первый взгляд, далеко от означенной темы, но как-то так получалось, что все беды становились мелкими и незначительными и начинались казаться полной ерундой. Он не выражал сочувствия, но оказывал поддержку. Помню, в 8 классе (я только перешла в «блатную» престижную школу из самой наипростой и наисоветской) у меня случился серьезный кризис в отношениях с учителями и вообще с новым окружением.

Я стала катастрофически ненавидеть школу, вычеркивала, как заключенный, дни в календаре и силой заставляла себя туда ходить. В этот период практически каждый вечер папа ходил со мной гулять. Терпеливо слушал мои излияния и рассуждения, задавал вопросы, уточнял. Он ничего не говорил в ответ, не предлагал решений, выводов, заключений. Просто внимательно слушал. И постепенно я стала принимать ситуацию такой, какая она есть, стала спокойнее и легче относиться к происходящему, с долей насмешки и иронии.

Папа был азартным. В 1969 году мы с ним вдвоем поехали отдыхать в Сочи, где он вдруг неожиданно увлекся игрой в преферанс. Дни и ночи он проводил в компании моего двоюродного брата Сережи (он тоже оказался на юге) и его друзей. Мне было 6 лет, я бродила по осеннему городу и развлекалась тем, что пила газировку из автоматов. Закончилось это все плачевно: я заболела сильнейшим воспалением легких, и мы поспешно и с позором вылетели в Москву. Хорошо помню встречавшего нас на машине дедушку с встревоженным и осуждающим взглядом, первое относилось ко мне, второе — к папе. Я была срочно эвакуирована на Ленинградский проспект, где и проходила курс лечения, в больницу меня отдать отказались. А папа навсегда исцелился от своего временного увлечения картами.

Зато футбол был его страстью всегда. Болел он азартно, увлеченно, даже страстно. Семейная история рассказывает, как в пору моего младенчества родители какое-то время жили в квартире на Ленинградском проспекте (куда они все там влезали, в их две комнаты?). Однажды к маме в гости пришла ее подружка, бабушки и дедушки не было дома. Они сидели на кухне, и мама рассказывала о своей семейной жизни, о том, какой тихий и скромный достался ей муж — не пьет, не курит, не выражается,

не шляется по компаниям. А папа в это время в комнате смотрел по телевизору футбол, время от времени издавая крики, плохо сочетавшиеся с образом, создаваемым его молодой женой.

Через некоторое время папа появился на пороге кухни, взгляд его был рассеян. Не говоря ни слова и не реагируя на слова жены, он снял с ноги тапок и со всей силы запустил им в окно: его команда проиграла. Окно со звоном разбилось. Мамина подруга поспешно ретировалась, радуясь в душе своему незамужнему положению. Вернувшись вечером дедушке и бабушке мама рассказала невнятную историю о том, что я стояла на подоконнике на кухне и случайно ножкой толкнула утюг, который и разбил окно. Мне должны были простить все, а моя умная мама удивительным образом часто придумывала нелепые и неправдоподобные истории, по ее мнению, призванные разрядить неловкие ситуации. Дедушка посмотрел на зияющую дыру в стекле и спокойно казал: «Да, но сначала этот утюг подпрыгнул».

Было в папе некое юродство, вполне осознанное. Это такая удобная маска, за которой легко прятать подлинные чувства и переживания. Он мог сочинять невероятные истории и, в отличие от мамы, которая хронически не умела врать, всегда отражал на своем лице подлинные чувства. Ему верили почти безоговорочно, только с годами мы стали понимать, что многое из того, что он говорит, — фантазия, шутка, его маленькое развлечение, а порой своего рода скрытая издевка над окружающими.

Он не любил гостей и разного рода сборища. Со временем это все приняли и никто не обижался, когда приход гостей, а их в нашем доме в некоторые годы было превеликое множество, даже самых близких, даже его родной и любимой племянницы с мужем, сопровождался в лучшем случае «здрасте» с его стороны. А потом дверь в его

комнату плотно закрывалась и никто его не видел до ухода посетителей.

Правда, в молодости он был вынужден больше следовать общепринятым нормам поведения. Однажды мама праздновала свое тридцатилетие на даче. Собрались многочисленная родня и друзья, только молодого мужа все не было. Мама злилась, подозревая (и справедливо), что он нарочно тянет, чтобы избежать большего скопления народа; ей тогда еще, по молодости, было важно наличие мужа, тем более что гости видели его нечасто. Наконец папа приехал, поздно, без цветов, и рассказал историю о том, как он купил в подарок маме три огромных разноцветных гладиолуса: белый, символизирующий первые десять лет ее жизни, чистое детство; розовый — символ следующих десяти лет, девичество; и алый — знак последних десяти лет расцвета яркой молодой женщины. И, о ужас, забыл их на полке в электричке. Пришлось на следующем поезде ехать до конечной станции Пушкино, бегать по пустым вагонам в поисках цветов, конечно, на это ушло много времени, отсюда и опоздание. Цветов он, увы, не нашел, но рад быть наконец вместе со всеми и поздравить свою любимую женушку.

Все было так искренне, красиво и интересно, что мама много лет рассказывала с умилением эту историю о трех символах ее жизни, хотя они так до нее и не дошли в материальном воплощении. Однажды я вдруг поняла, что все это папина выдумка от первого до последнего слова. Что он нарочно тянул время, чтобы гости начали расходиться; что он забыл купить цветы, потому что вообще терпеть не мог срезанные цветы и говорил, что они у него ассоциируются только с кладбищем. И по дороге придумал всю эту чудесную историю, сделав ее настолько убедительной, что все поверили. По крайней мере — мама, всегда верившая в лучшее в людях.

Порой он придумывал и цитаты. Так, полюбив Италию, он запустил в семейный обиход фразу из якобы Достоевского: «Ведь есть же где-то озеро Комо, господа». После его смерти усилия троих детей не привели ни к каким результатам — фраза эта не была найдена нигде. Думаю, она родилась у самого Валентина Ивановича, но от Достоевского, с его точки зрения, звучала интереснее.

Как сейчас вижу папу, собирающегося на работу. Костюм, висящий мешком, прядь жидких волос, закрывающая рано появившуюся лысину, в руках неизменная авоська с рукописями и записями лекций. Авоська эта вызывала много насмешек, что совершенно не смущало папу. Ну надо же в чем-то было носить бумаги и книги! Позже с развитием в стране химической промышленности ее сменил целлофановый пакет. Папа прекрасно знал, что его сильное место не мужская элегантность или академическая солидность, и подчеркнуто игнорировал общепринятые правила. Собственно, костюм с галстуком на лекции он стал надевать, только став профессором, да и то под страшным нажимом. Но когда он начинал говорить, общаться, весь этот смешной облик исчезал и становился несущественным. Другое дело, что говорил и общался он далеко не со всеми, а только с тем, с кем хотел и кого считал интересным для себя.

Папа при этом отнюдь не был нелюдимой букой. Он мог быть ярким, остроумным на свой лад, веселым. С годами полюбил маминых родственников (увы, дедушки к этому моменту уже не было в живых, и папины чувства вылились в почитание его памяти). Уважал бабушку Нину за стойкость духа, нежно относился к маминой сестре Седе и ее семейству. Любил наши общие семейные (в узком смысле этого слова) посиделки. Был равнодушен к еде, не пил алкоголь, но всегда испытывал интерес к женскому полу (мой сын недавно вспоминал, как они с уже почти

семидесятилетним дедушкой ходили на пляж на Оке, по дедушкиному выражению, «разглядывать нимф»; я спросила, в каком это смысле, на что сын мой ответил: «Ну там в реке много нимф плавало»). А к концу жизни еще и вошел во вкус путешествий, к которым раньше относился снисходительно.

Однажды мы с мужем устроили ему турне по Италии (мой муж в то время там преподавал). Италия стала для папы последней любовью в жизни, последним сильным увлечением. Начали мы тогда с Венеции. Папа страшно ворчал, был недоволен, говорил, что это не город, а «Содом и Гоморра». Как я потом поняла, он мечтал о посещении Падуи, о фресках Джотто, но сказать напрямую этого не мог, просить он не любил. Поселившись в отеле и слегка расстроенные тем, что мы так неудачно начали наш маршрут, составленный специально для папы, мы с мужем решили поздно вечером пойти в бар чего-нибудь выпить (при папе каждый маленький бокал вина сопровождался ненавязчивым гудением с его стороны: «Вам бы только пьянствовать», — что отбивало желание повторить; как, впрочем, и каждый кусок еды сопровождался словами: «Вам бы только жр-ть», — как будто сам он питался исключительно духовной пищей). На выходе из отеля мы обнаружили папу, с камерой в руке, готового к приключениям. На наш вопрос, не хочет ли он отдохнуть (он же сам сказал, что сильно устал), папа только махнул рукой. В результате мы полночи провели на площади Сан-Марко, где папа с живым интересом наблюдал жизнь, бегал повсюду со своей камерой, удивленно разглядывал парочки («Ой, это же ее дедушка, правда?», «Ой, нет, не дедушка, дедушки за такое место не держат»). Надо ли говорить, что мы сломались первыми и попросились в отель спать, а папа, слегка разочарованный, побрел за нами следом.

Папина скромность и неприязнительность, как это часто бывает, порой становилась головной болью для окружающих. На завтрак ему всего лишь надо было овсяную «кашку с медком» (попробуй найди ее в итальянском отеле!). Ладно, запаслись чайником, и по утрам в номере я заваривала ему чай и овсянку в мисочке. На обед хорошо бы рыбку, «простенькую, беленькую». Лучше отварную, в крайнем случае — запеченную. Уговоры, что знаменитая паста в Италии очень диетическая пища, на папу не действовали, что это за еда такая — макароны, пустой гарнир и все.

И вот в Венеции мы садимся в ресторане на одном из каналов, заказываем эту самую рыбку. Папа ест ее, нахваливает, вроде доволен, у нас отлегло от души, справились. После еды я прошу мужа увести папу погулять, так как боюсь, что, если он увидит счет за эту «простенькую беленькую рыбку», ему станет плохо с сердцем — цена за еду, по папиным представлениям, должна была всегда быть минимальной. Он сразу переводил стоимость еды в книжный эквивалент и ужасался бессмысленной трате денег. Расплачиваюсь, догоняю мужчин, папа поворачивается ко мне и говорит: «Тьфу, все-таки не умеют они готовить нормальную рыбку, гадость и есть!»

В целом папа был очень доволен нашей итальянской поездкой, хотя никогда этого не показывал, не в его характере это было. Зато одним из последних вопросов, с которым он обратился ко мне совсем незадолго перед смертью, был: «Спроси Игорька, он отвезет меня в город Бари?» Мы с мужем ему пообещали. И уже позже, вновь посетив этот сказочный итальянский город, я мысленно показывала папе то, что мы не успели показать ему при жизни.

Большую часть своей жизни папа боролся за эту жизнь. Первый сильнейший инфаркт случился с ним в 1975 году,

и с тех пор сердечные болезни не оставляли его. Не раз и не два врачи говорили, что надежды нет, что мы должны быть готовы в любую минуту. А он брал и снова вырывался к жизни. Однажды, в середине 1980-х, ситуация была совсем плоха, шансов практически не было. Папа попросил в больницу собрание сочинений И. Тургенева, увлеченно читал его странные мистические произведения о жизни после смерти. И рассказывал потом, что от этого так захотел жить, так захотел еще раз увидеть зеленую молодую траву (дело было зимой), ледоход на Оке, хотя бы еще один рассвет, закат, весну, лето, что опять чудом выжил.

Но помимо желания было еще и другое: жажда жизни была столь велика в нем, что папа разработал комплекс мер по укреплению здоровья и в течение нескольких десятилетий (!) не отступал от них, хотя и видоизменял. Бегал, а позже ходил, каждый день, ежедневно делал зарядку, очень основательную, по часу, сам себе готовил здоровую, по его мнению, пищу, стараясь регулярно и правильно питаться. Старался беречь себя от стрессов, хотя это было и непросто.

Умер он так, как можно пожелать каждому. Собирался в Тарусу, сложил в пакет колбаску для своей сестры Тоси, газетку с расписанием матчей — в это время шел чемпионат мира по футболу — и предвкушал, как они с моим братом Андрюшей, тоже заядлым болельщиком, будут его смотреть. Позвонил маме, которая уехала с младшими внуками на дачу, поболтал немного. Лег и мгновенно умер. Вошедший в дом через минуту Андрей, приехавший, чтобы везти папу в Тарусу, не мог поверить, что это произошло — папа был ясный, спокойный, еще теплый.

Несмотря на то что с середины 1970-х годов мы готовились к возможной скорой папиной смерти, она стала для всех нас громом среди ясного неба. Он умер в 2006 году,

ему был 71 год, гораздо больше, чем отмеряли, а нас до сих пор не покидает чувство, что он как-то обманул нас, бросил, ушел слишком рано. И после смерти его образ из маленького, тихого, в чем-то даже неказистого человека вырос в величественного гиганта. Оказалось, что в нашей жизни он определял очень многое, только мы не замечали этого, принимая многое как должное. Да, мы все жили под сенью великой мамы и не ожидали, что рядом жил вполне великий, по-своему, папа. А может, просто любимый и любящий.

Мама моя, Светлана Григорьевна Тер-Минасова, всегда была человеком ярким и талантливым, даже в юности, когда у нее не было важных дел и ответственных должностей. Удивительно энергичная, потрясающе жизнестойкая, с фантастической способностью к регенерации, чуждая сомнений и не имеющая склонности к рефлексии, она поражала воображение и заражала окружающих своей активностью. Прирожденный организатор, из тех, кто мог, схватив знамя, увлечь за собой людей на баррикады. Сама в постоянном горении и умеющая зажигать других своим энтузиазмом. Такие люди, как она, вызывают или пылкую любовь, или тайное недоброжелательство, но редко кого-нибудь оставляют равнодушным.

Служение делу для таких людей, как мама, становится смыслом жизни. В ее случае «делом» всей жизни стал Московский университет и отечественное образование. Кафедра, отделение, факультет — медленно, но верно двигалась она по служебной лестнице. Прирожденный педагог, ее семинары и лекции становились событием для слушателей. Талантливый ученый, часто интуитивно схватывающий то, что другим дается долгим и кропотливым трудом. Способный администратор, готовый работать днем и ночью и без выходных. Всех достоинств и не перечислишь. Мой муж говорил: «Папа у тебя умный, а мама

гениальная». Я, правда, всегда думала: это он комплимент сказал или обидел обоих?

Мама всегда любила общаться с людьми, с годами это становилось потребностью. В детстве я не сомневалась в том, что мама может открыть любую дверь и познакомиться с любым человеком. Старый учитель физики, упорно пытавшийся поставить мне справедливую двойку на выпуске, не мог устоять перед ней и я получала тройку — «за маму». Вредная, противная врачиха в поликлинике бестрепетно выписывала необходимое мне освобождение по физкультуре — «привет маме!». Воспитательницы в детском саду были к нам, маминым детям, всегда особо расположены, и отнюдь не за наши личные достоинства. Ей были искренне интересны все люди, она просто не замечала недостатков окружающих, и они это чувствовали. В детстве нас всех мучил комплекс — мы никогда не сможем быть такими, как мама. И только с годами пришло понимание — и слава Богу! Она такая — одна.

Впрочем, как писал А.К.Толстой, «Ходить бывает склизко / По камушкам иным, / И так, о том, что близко, / Мы лучше умолчим». Дай Бог здоровья и сил моей маме, анализу ее характера и судьбы еще не время и не место. Обратимся лучше к истории и фактам.

Мама окончила московскую школу № 165 в 1956 году, Московский университет с красным дипломом в 1961 году. После этого преподавала английский язык на филологическом факультете МГУ, писала и защищала диссертации, неутомимо занималась общественной работой. В 1960-е стала создателем, организатором, режиссером английского театра на факультете, много лет с большим успехом ставившего различные пьесы на английском языке. Театр даже гастролировал по городам и весям Советского Союза. В детстве я часто ходила с ней на репетиции. Спектакли, само собой, я смотрела все и всегда. Хорошо помню запах

клубного зала в старом здании МГУ; сейчас здесь восстановлена церковь Святой Татианы-мученицы. О трагической судьбе церкви я в то время не подозревала, а сцену, кулисы, репетиционные комнаты с полукруглыми окнами, суету и взрывы молодого студенческого веселья очень любила.

Для всей этой шумной и возбужденной молодежи я была невидимкой, что мне ужасно нравилось, так как позволяло незаметно наблюдать за очень интересной жизнью таких «взрослых» дядь и тетей: за любовными романами и сердечными драмами, за успехами и поражениями, за дружбой, принятой и отвергнутой, за всем тем, что всегда сопровождает студенческую жизнь. И посреди всего этого царила мама — учитель, наставник, режиссер, а еще в большей мере друг и товарищ, без панибратства и фамильярности, а от души.

В детстве я часто сидела на стульчике на кафедре английского языка, еще в бытность ее в старом здании МГУ на Моховой. Когда меня не с кем было оставить, мама, не раздумывая и не страдая от этого, просто брала меня на работу. Я слушала речи, присутствовала на заседаниях и встречах, радуясь и гордясь тем, что моя мама — такая важная птица. Она и тогда уже всегда была в центре внимания, вокруг нее всегда создавалась некая турбулентность.

Мы с мамой всегда дружили. Я даже ощущала некоторую ответственность, необходимость ее опекать. Она была довольно непрактичная в обыденной жизни, рассеянная и устремленная куда-то вдаль, ввысь, вширь, а сиюминутное и обычное часто от нее ускользало. Мама много читала мне детских английских стихов, одно из любимых было стихотворение Алана Милна, автора знаменитого Винни-Пуха, называвшееся «Непослушная мама» (перевод С. Маршака):

Джеймс Джеймс  
Моррисон Моррисон,  
А попросту —  
Маленький Джим,  
Смотрел за упрямой,  
Рассеянной мамой  
Лучше,  
Чем мама за ним.  
Джеймс Джеймс  
Говорил: — Дорогая,  
Помни, что ездить одна  
В город  
До самого  
Дальнего края  
Ты без меня не должна!

Ну и, конечно же, она его не послушалась и уехала, а в результате:

Искали-искали  
Пропавшую маму,  
Искали три ночи,  
Три дня.

Но, к моему большому облегчению, она в конце концов нашлась и даже пообещала никуда одна не ездить. Иногда мне казалось, что это я разумный и серьезный Джеймс Моррисон, который не всегда может уследить за своей самовольной мамой.

Зимой 1969 года мы провели незабываемые несколько недель вдвоем с мамой в доме отдыха «Красная Пахра». Освещенные фонарями зимние дорожки. Деревянный домик в лесу, по крутой деревянной лестнице мы подымались на второй этаж. Меня укладывали спать, и я, притворяясь, что сплю, подглядывала за мамой: она сидела по ночам за столом, заваленным бумажками, и все писала, писала. Я тоже иногда брала бумагу, садилась и начинала что-нибудь писать, от радости даже сочинила стихотворение:

Тихо падает снежок,  
Вечер наступает,  
Мишки теплые в лесу,  
Новый год справляют.

Мишкам спать давно пора,  
Мишки веселятся,  
Будут прыгать до утра  
И в снегу валяться.

Днем мы гуляли и болтали, я каталась на санках с горок, вечером ходили в кино. Моя бы воля, как мишки — веселилась, прыгала и валялась в снегу до утра.

В моем детском дневнике мама записала: «Сейчас мы с ней пришли из кино (“Доживем до понедельника”). Вышли, а погода тихая, сказочная. Снежок блестит, елки усыпаные. Я и говорю: “Эх, дураки мы с тобой, в кино сидели. Был бы здесь папа, он бы нас утащил гулять”. Аня (*философски*): “Был бы здесь папа, так я бы уже давно спала”».

Воспитание, которое нам давали родители, во многом отражало свое время и эпоху. Хотя, безусловно, характер их тоже сказывался. Однако некоторые схожие процессы были во всем обществе, этому свидетельство — разговоры с другими людьми моего поколения. В то время в моде было воспитание по доктору Споку. Откуда этот знаменитый американский доктор свалился на голову советских граждан в конце 1950-х — середине 1960-х, трудно понять. Наверное, что-то в демократической воспитательной системе доктора Спока отвечало духу того времени, и именно в нашей стране. А скорее всего, сыграли свою роль политические взгляды доктора — активное осуждение американской войны во Вьетнаме, противоправительственные и антиядерные выступления, протест против холодной войны. Его не только переводили на русский язык, но еще и приглашали с визитами, напри-

мер, он посетил пионерский лагерь «Артек», который произвел на него крайне благотворное в воспитательном смысле впечатление.

В основе его учения был отказ от авторитарного отношения к детям и переход к более либеральным и гуманистическим методам, внимание к личности ребенка и личности матери. Впрочем, на деле одни незыблемые правила предлагалось заменить другими.

Важным был и тот факт, что в книге Спока очень подробно и детально говорится о простых обычных вещах. И без ненужной страсти. Советская медицина, в том числе и в вопросах ухода за детьми, всегда обожала строгость и жесткость — надо делать так и никак иначе. Кипятить, гладить, стерилизовать, насильно кормить, укладывать спать по часам. Решившимся отступить от железных правил угрожали тяжкими болезнями, а то и летальным исходом. В результате радость от рождения ребенка нередко затемнялась страхом сделать что-то не так, как надо, навредить, испортить. Спок же давал молодым мамам успокоение, объясняя, что все не так страшно, что ребенок не столь хрупок, как принято думать, что от одного пропущенного кормления желудок ребенка не испортится на всю жизнь, а оттого, что вы уложили его спать на час позже, его нервная система не даст немедленных сбоев.

Многие советы были и того приятнее: «Некоторые молодые родители считают, что они должны полностью отказаться от своей свободы и всех удовольствий просто из принципа, а не из практических соображений. Даже, улизнув из дома, когда предоставляется возможность, чтобы получить какое-то удовольствие, они чувствуют себя слишком виноватыми. Такие чувства, но в меньшей степени, естественны для всех родителей в первые недели после рождения ребенка: все так ново и вы не можете думать ни о чем другом. Но слишком большое самопожертвова-

ние не принесет пользы ни вам, ни ребенку. Если родители целиком заняты только своим ребенком, постоянно беспокоятся только о нем, они становятся неинтересны для окружающих и даже друг для друга... Нужно постараться не впадать в крайности. Необходимо честно выполнять свои родительские обязанности, но и не лишать себя таких удовольствий, которые не повредят вашему ребенку. Тогда вы сможете больше любить своего ребенка и с большим удовольствием проявлять к нему свою любовь». В то время мало кто из мам мог позволить себе долго не работать, так что такой успокаивающий совет позволял им доставить себе «удовольствие» — выйти на полный рабочий день.

Я же из всех его концепций запомнила только одно: мы сами навязываем детям, даже неосознанно, что есть хорошо, а что плохо. Так, мы говорим, съешь капустную котлетку, тогда получишь конфетку. И у ребенка складывается модель — котлетка это плохо, конфетка это награда. Значит, надо говорить: если съешь конфетку, я дам тебе капустную котлетку. Остроумно, конечно. Но что-то мне подсказывает, что, съев конфету, ребенок категорически откажется «вознаградиться» капустной котлетой. Так, собственно, и все эти теории — остроумно, но нежизненно. Но молодые интеллигентные мамочки 1960-х годов с упоением воспитывали своих детей «по Споку». Не была исключением и моя мама.

Существовавшая в нашем доме система запретов, как это часто бывает в семьях, исходила от папы. Одним из главных был запрет на то, что он считал плохим вкусом и мещанством. До середины 1980-х годов в нашей семье не было телевизора, он, по мнению папы, воплощал в себе и первое, и второе. Я долгие годы чувствовала себя ущемленной, завидовала девочкам, которые пересказывали новые фильмы и передачи, бегала к соседям

и тайком смотрела телевизор у них дома, «отрывалась» дома у бабушки и дедушки. Но потом, когда телевизоры распространились повсеместно и появились практически в каждом, во всяком случае городском, доме, это даже стало некоей позой: «Да, мы не такие, как все, у нас нет телевизора» (смысл такой, что это для дураков, а мы умные). Думаю, свое положительное влияние этот факт на нашу семью оказал. Сложились традиции живого общения: вечера, чаепития и обеды проходили не с телевизором, как это стало в то время распространяться в обществе, а друг с другом.

Мне категорически запрещалось слушать то, что сейчас называется «попса» — простенькие песенки про любовь и дружбу, которых так жаждала моя подростковая душа, были вычеркнуты, как воспитывающие «плохой вкус». Приветствовалась только классика и народное творчество (последнее весьма умеренно, в силу частой легкомысленности, низкого музыкального качества, плохого исполнения). Папин способ запретов в этом плане был прост: если я включала радио и слушала что-то легкомысленное, он появлялся на пороге кухни, где находилось радио, и обрушивал на меня такой град издевок над прослушиваемым мною музыкальным произведением — словами, музыкой, исполнением, — что после этого желание наслаждаться резко отпадало. К тому же авторитет его был столь велик, что выглядеть пошлой дурой в его глазах совсем не хотелось. Таким же образом он «боролся» с книгами, которые считал невысокого художественного уровня. Особенно часто это относилось к зарубежной литературе: Джека Лондона, О’Генри, Мопассана я читала в доме бабушки и дедушки.

Спокойная папина ирония часто действовала сильнее ругани или криков. Помню, как в продаже в Москве появился кухонный комбайн первого поколения отечествен-

ной сборки. Это было громоздкое, нелепое сооружение, грохотавшее при каждом действии, которые оно выполняло хуже некуда. Мы с мамой с восторгом обсуждали уникальные способности этого чуда кухонной техники: «Там есть и взбивалка, и резалка, и кофемолка, и месилка, и даже картофелечистка». Папа, молча нас слушающий и прекрасно понимавший, что простыми средствами женскую глупость в вопросах хозяйства не остановишь, небрежно бросил: «Да, и еще ж-подтиралка». Забавно, но у нас с мамой больше никогда не возникало желание покупать навороченные многофункциональные вещи: когда продавец начинал перечислять разнообразные функции, сразу всплывала папина фраза.

Наконец, большое внимание уделялось моему морально-нравственному воспитанию. До сих пор помню жгучую обиду, когда мне, почти 12-летней, не разрешили пойти со всеми в кино и посмотреть появившийся в 1972 году в советском прокате чудесный светлый фильм Ф. Дзеффирелли «Ромео и Джульетта». Напрасно я доказывала папе, что Джульетта была практически моя ровесница, что я знаю наизусть произведение, — он был непреклонен. Как я понимаю, запрет был вызван сценой, в которой Джульетта и Ромео лежат полуголые в кровати (надо сказать, что советские моралисты вырезали все, что было до этого — объятия, поцелуи и прочее, оставив только вполне невинный полунамек на интим). Конечно, позже я посмотрела тайком это фильм раз пять, но в тот момент мне было очень обидно.

Папа старался привить нам вкус к классической музыке. Усаживал в своей комнате, заводил Моцарта или Бетховена и подробно объяснял, что там, в музыке, происходит. Не буду скрывать: часто, из любви и уважения к папе, я просто отсиживала это мероприятие, с нетерпением ожидая окончания этого урока хорошего вкуса. И боль-

шим знатоком классики не стала, хотя от «попсы» папа отучил меня навсегда.

Однажды он усадил моего еще совсем маленького брата Андрюшу за прослушивание Баха. Долго рассказывал о жизни и творчестве великого композитора, выбрал особо яркий отрывок из его произведений, и они вдвоем долго и вдохновенно слушали сильную и громкую музыку. Папа поглядывал на сына, красивого, кудрявого, голубоглазого, и радовался его задумчивому выражению лица — прорвало! Музыка стихла, наступила задумчивая, благоговейная тишина. И в ней раздался тоненький детский голосок: «Папа! А змеи какают?»

Если папа олицетворял в нашем доме классику, то мама приближала нас к жизни. Ее музыкальный репертуар, которым она щедро делилась со мной в детстве, был гораздо интереснее для моего возраста: студенческие песни, городской фольклор, авторская песня, бардовская — в то время они переживали бурный расцвет. То ли весенний воздух оттепели так вскружил голову, то ли сказывалось мирное время, наступившее после страшной войны, то ли в условиях тоталитаризма самодеятельные искусства расцветают ярче, но такого обилия хороших, средних, лирических, веселых, ироничных, порой циничных песен в нашей стране, наверное, в другое время не было. Последующие поколения только перепевали то, что возникло в 1950–1960-е и остаточно в 1970-е годы.

Мамин репертуар был неисчерпаем и включал в себя практически все, чем прославилась эпоха моего детства. Были, конечно, лирические: «У Геркулесовых столбов лежит моя дорога, / У Геркулесовых столбов, где плавал Одиссей, / Ты не спеши меня забыть, ты подожди немного, / И черных платьев не носи, и частых слез не сей...» А Горюхиной и городская народная жалостливая: «Девушку из маленькой таверны, / Полюбил суровый капитан». Были

романтические, проникнутые ветром дальних странствий: «В нашу гавань заходили корабли, большие корабли из океана», «Надоело говорить и спорить, и любить усталые глаза, в флибустьерском дальнем синем море, Бригантина поднимает паруса» (сочиненная в 1930-е, она стала популярна именно в 1960-е). Были политические: «Товарищ Сталин, вы большой ученый — в языкознанье знаете вы толк» и «Сегодня яйца с треском разбиваются, и душу радуют колокола. / А пролетарии всех стран соединяются вокруг пасхального стола» Ю. Алешковского. И пересказ английской классики в студенческом варианте: «Венецианский мавр Отелло / Один домишко посещал. / Шекспир узнал про это дело / И водевильчик написал», «Ходит Гамлет с пистолетом, / Хочет когой-то убить. / Не доволен он целым светом, / Думает “быть иль не быть”», ну и про Ромео с Джульеттой, из которой я запомнила только «Парис был грузин из Тифлиса / С глазами как темная ночь» (на мотив «Летят перелетные птицы...»). Популярные в то время полублатные, полуполитические: «Я помню тот Ваннинский порт / И крик пароходов угрюмый / Как шли мы по трапу на борт / В холодные мрачные трюмы», «От злой тоски не матерись — / Сегодня ты без спирта пьян, / На материк, на Магадан, ушел последний караван» (оказавшаяся тоже сочинением Городницкого).

Особенно много было в ее репертуаре студенческих песен (утверждают, что большая их часть бытовала в студенческой среде еще в XIX веке): «Колумб Америку открыл, страну для нас совсем чужую, / Дурак, он лучше бы открыл на нашей улице пивную!», «От зари до зари, лишь зажгут фонари, по бульварам студенты шатаются, они горькую пьют, они песни поют и еще кое-чем занимаются. Через тумбу-тумбу раз, через тумбу-тумбу два, через тумбу три-четыре спотыкаются», «В гареме нежится султан», в конце которой делался закономерный вы-

вод, о том, что чтобы совместить радости жизни султана и папы римского (то бишь женщин и вино), «простым студентом надо быть!».

Попадались и народные, и колыбельная, которую пою до сих пор, теперь уже внучке: «Спи, дитя мое, усни, сладкий сон к себе мани...» и услышанная мамой в фольклорной экспедиции в Архангельской области «Вьюн над водой». Все эти песни стали частью жизни и эпохи.

Папа любил песни Новеллы Матвеевой, и ее пластинку мне разрешали слушать. Станный тонкий голосок сначала удивлял, потом я к нему привыкла и знала многие ее песни наизусть: «Любви моей ты боялся зря, / Не так я страшно люблю», «Жил кораблик, веселый и стройный, / Над волнами как сокол парил», «Развеселые цыгане / По Молдавии гуляли / И в одном селе богатом / Ворона коня украли».

Своего рода прорывом в моей детской жизни стал первый советский детский мюзикл «Бременские музыканты», вышедший в 1969 году. Даже папа уступил напору времени, и я прослушала пластинку с чудесными песнями не менее тысячи раз. Недавно прочитала, что за первые два года тираж грампластинок составил 28 миллионов (!). Мультфильм, не имея телевизора, я посмотрела много позже, и он разочаровал — за это время у меня сложилось свое видение, и модерновые, непривычные моему традиционалистскому взгляду костюмы и персонажи меня слегка шокировали. Хотя я и привыкла к ним со временем и оценила их революционность для своего времени.

Самым большим музыкальным явлением в нашей семье было папино пение под гитару. В то время гитара была символом: свободы, музыки, новой жизни, семьи, любви. Увлекались ею повсеместно. Под гитару пели компании в московских дворах, в походах, в поездах и электричках,

на дачах и, конечно, дома — во время застолий, вечеринок, сборов друзей. Под гитару пели бардовские и студенческие песни. Так что и в этом плане папа с гитарой был вполне типичным явлением эпохи. Отличие заключалось в том, что пел он песни собственного музыкального сочинения. А стихотворной основой была все та же поэзия Серебряного века, которой он увлекался всю свою жизнь. Он пел Ахматову и Цветаеву, Блока и Есенина, неизвестного тогда Гумилева. С последним получился казус. Мой брат Андрюша как-то стал напевать в детском саду папины песни (гумилевский период как раз пришелся на первую половину 1970-х, его детство): «Раз услышал бедный абиссинец, что далеко на севере в Заире, занзибарские девушки пляшут и любовь продают за деньги...» Воспитательницы пришли в ужас, вызвали маму, сказали, что сын ее поет странные неприличные песни. Пришлось ей мекать и бекать, ссылаясь на тлетворное влияние улицы. А мы все страшно увлекались папиным гумилевским циклом: ужасались пескам Сахары, плакали над жирафом с озера Чад, вздыхали о таинственном Мадагаскаре, мечтали о дальних странствиях с капитанами, рвавшими «золото с кружев, розоватых брабантских манжет».

Надо сказать, что в первую очередь благодаря папиным песням пришла любовь и знание поэзии. То, что, наверное, мучительно бы училось наизусть, само по себе запомнилось с его песнями. Отмечу, что это было время увлечения поэзией вообще, а начала XX века особенно, и, став студенткой, я с удивлением обнаружила, что некоторые мои лирически настроенные однокурсницы цитируют Ахматову с Цветаевой не хуже меня.

Мелодия в папиных песнях не мешала словам, а только оттеняла их. Папа был человек непубличный и пел только в узком кругу семьи и своим наиболее любимым студентам (точнее, студенткам). Для них он, правда, старался,

делал лицо, вибрировал голосом и получалось гораздо хуже, чем обычно.

Был у него и специальный детский цикл — песни на стихи Блока (ох, и рыдала я в детстве над растаявшим сусальным ангелом!), Мориса Карема («Перебирая горох и фасоль, / На мельнице старой / Жил старый король» и «На мельнице жил кот. / Не брал он мяса в рот» — голосили мы весело), Новеллы Матвеевой («Было тихо, очень тихо, тихий час теней...», «Потеряла галчиха галчонка», «Лопух со своей лопухиной / В зеленой канаве возрос»). Иногда детские песенки сочинялись папой и на собственные стихи: «Туманность Андромеды висит над головой, / Туманность Андромеды, нам страшно под тобой», «На далекой звезде Венере солнце пламеней и золотистой», «Под синим небом в городе Тарусе».

Папины песни стали ярким явлением в нашей жизни; сохранившиеся редкие магнитофонные записи не передают и сотой доли той душевности и простоты, которая была в них. Для записи папа всегда старался, и голос его становился напряженным и искусственным, так же как и лицо на фотографиях, которое он старательно «делал».

Родители много занимались нами: объясняли, рассказывали, открывали мир — каждый по-своему.

Что было нетипично для советского воспитания, так это то, что они совершенно не занимались и не интересовались школьными уроками, предоставляя нам полную свободу: делаем — и хорошо, не делаем — ну и ладно. В последнем мы, конечно, не признавались, в наших двойках и тройках всегда были виноваты неудачные обстоятельства или плохие учителя. Наши умные родители все понимали, но молчали.

Чтение вслух составляло важную часть воспитания. Надо сказать, что в России эта традиция давняя, исторически сложившаяся. Семейные чтения описаны в мно-

гочисленных дневниках и воспоминаниях XIX века, да и XX революционный и нигилистский век сохранил трепетное отношение к книге и традицию семейных чтений. Дед моего мужа, мастер сталелитейного завода в Москве, не имевший высшего образования, да и среднее — соответствовавшее эпохе, в 1930-е годы читал вечерами трем своим детям вслух книги, да какие — «Илиаду» и «Одиссею», а также русскую классику, из которой больше всего любил Некрасова. И дети его, между прочим, стали выдающимися: дочери — врачами, а сын инженером.

Папа читал нам свое любимое — поэзию начала XX века, прозу Пушкина, Гоголя, советскую классику — сказки Горького, произведения Шолохова. Читал хорошо, спокойно, без завываний и подвываний, которые тогда были в моде при чтении поэзии. Увлекался сам и увлекал нас. В особо трогательных местах голос его начинал дрожать и мы тоже начинали переживать вместе с ним.

В том, что мы жили в «самой читающей стране в мире» и что это не было всего лишь пропагандистским лозунгом, мы с мужем убедились в 1991 году, когда впервые оказались в Америке. Поскольку мы работали в университете, то и круг общения у нас был самый что ни на есть культурный, еще и в основном гуманитарный. Оказавшись на одной из вечеринок, мы решили блеснуть знаниями американской литературы и стали, слегка стесняясь своего отдаленного, как мы думали, знакомства с ней, перечислять авторов своего детства: Фенимор Купер, Брет Гарт, Джек Лондон, О'Генри... На лицах людей, нас окружавших, было написано полное недоумение, даже после того, как мы в красках стали пересказывать сами произведения. Некоторое взаимопонимание мы нашли только с Марком Твенем, о нем наши американские коллеги хотя бы слышали (тем грустнее было не так давно прочитать, что его книги исключили из школьной программы в США и даже

в некоторых штатах изъяли из библиотек из-за того, что он употреблял слово «ниггер». Бедняга! Он не слышал в середине XIX века о политической корректности).

В тот момент к нам и пришло понимание того, что мы, оказывается, ужасно начитанные. Но не просто мы лично, а вся наша канувшая в Лету страна. В нашем детстве знание некоторых произведений было обязательным: наряду с вышеперечисленными американцами были и англичане — Майн Рид, Стивенсон, Вальтер Скотт (ну хорошо, шотландец); французы — властитель душ советских подростков Александр Дюма; более скучный, но местами забавный Рабле; испанец Сервантес; бельгиец Шарль де Костер со своим Уленшпигелем, которого, мне кажется, вообще в мире никто не читал, кроме советских граждан. Были еще и другие приключенческие произведения: «Копи царя Соломона», «Приключения капитана Блада», авторов которых толком никто не знал. Станным образом, зарубежная приключенческая литература была крайне широко распространена и активно популяризировалась в Советском Союзе в послевоенные годы. В ковбоев и индейцев советские пионеры играли повсеместно, а каждый второй юный комсомолец считал себя в душе мушкетером.

Удивительное это было время. Моя бабушка, армянка, домохозяйка, зачитывалась русской и зарубежной литературой. Двоюродный брат Сережа, горный инженер, с непростой судьбой, знал наизусть классику, сыпал цитатами направо и налево. Это было время повсеместного царства Литературы, причем с большой буквы. Она воспитывала, утешала, давала силы, восполняла пробелы в образовании. И заметим, литература-то в основном буржуйская, а воспитывала советских граждан, потому что признавалась вечной, на все времена. Тем грустнее то небытие, в котором она оказалась сейчас, даже в обязательных ЕГЭ ее нет, устарела! И рассуждают дяди в галстуках

в телевизоре, что, конечно, Пушкина никто сейчас читать сам по себе не станет, что, мол, нужно новое дыхание в литературе, чтобы книги снова стали читать. А я вот до сих пор читаю Пушкина. И не перестаю удивляться, откуда он все знал, в том числе и про нас? И про жизнь, и про государство, и про чувства человеческие. А Толстой? Ну ничего ведь не изменилось в человеческих чувствах и отношениях! А современное «приближение к жизни» с помощью мата, секса, сознательного выставления на всеобщее обозрение низменных человеческих инстинктов — в лучшем случае смешно. Впрочем, у кого какая жизнь...

Верю, что любовь к хорошей литературе у жителей нашей страны в крови, надо только чуть-чуть помочь обратиться к ней и перестать затаптывать ее в грязь.

На мою долю еще выпали и семейные походы на лыжах в лес, и катание на коньках. Дружная советская семья часто изображалась в шапочках, свитерах и нелепых широких штанах, валенках, с лыжами и палками в руках. Все так и было. Мы брали лыжные принадлежности, заталкивались с ними в автобус и ехали в лес (кажется, это был Битцевский, как ближайший к Нагорной улице, на которой мы проживали в 1960-е). И там среди сказочной зимней красоты по волшебному заснеженному лесу мы брели куда-то по бесконечной лыжне. Катались с горок; меня учили подниматься «елочкой» и, съезжая, приседать. Мне, правда, больше нравились санки, но что не сделаешь ради любимых родителей!

Мама была мастером устраивать детские праздники. Сейчас вершиной проявления любви к детям считается аренда кафе с казенными бутербродами и приглашенными вялыми клоунами. К нашему счастью, такого вида услуг в 1960-е годы гражданам не предоставляли, да и денег в аспирантско-преподавательской семье все равно бы на них не было. Все приходилось придумывать и ор-

ганизовывать самим, и этот совместный подготовительный период создавал приподнятое настроение и вызывал не меньше радости, чем сам праздник.

Папа сочинял для нас разные интеллектуальные забавы и развлечения. Вот кроссворд, который он составил для совсем маленькой моей сестры Маши. Удивительно, что мягкая ирония и его ненавязчивый юмор сквозят даже в этом творении, явно направленном на развлечение ребенка.

На отдельной странице папа нарисовал кривой и косою, но вполне похожий на настоящий, кроссворд. Заполнен он частично, его же рукой, Маша явно еще слишком мала для такого дела. Принцип нумерации вопросов понять лучше не пытаться, он в этом деле не главное.

*«По горизонтали:*

7. Маленький чердак (хорошо оборудованный) (чердачок)

8. Очень большой нахал (нахалуга)

9. Фрукт, из него делают варенье, жарят с ним утку, растет на юге (айва)

10. Сильный звук, который издает человек (крик)

12. Слабый звук, который издает мышка (писк)

14. Необычайное, удивительное событие, которое происходит очень редко (чудо)

20. Вкусный, сладкий, твердый, но можно откусывать, пьют с чаем (пряник)

21. Конфетка, из сгущенки, кажется, “кис-кис” называется (ириска)

*По вертикали:*

1. Время года, когда цветут ландыши (весна)

2. Очень близкое и родное существо (папа)

3. Теплая, мягкая одежда зверей (шкура)

4. Вещь, которую можно читать (книга)

5. Другое очень близкое и родное существо (мама)
6. То, что обжигает и на чем можно сварить или поджарить (огонь)
10. Пушистый домашний зверек (кошка)
11. Круглое место, где сажают цветы (клумба)
12. Вкусное, к чаю, умеет печь тетя Люда (пирог)
13. Игрушка, похожая на девочку (кукла)
14. Вещь, из которой пьют чай (чашка)
15. Милое, глупое, упрямое животное, на котором можно ездить (маленьким) (ослик)
16. То, что открывают и закрывают (дверь)
17. Время суток, когда светло-светло (день)
18. Круглый, вкусный, пекут на сковороде, похожий на луну (блин)
19. Очень плохой, очень горький напиток, его пьют пьяницы (водка)».

В нашем доме всегда были маленькие дети. Так получилось, что родители растянули это удовольствие и разница между мной и братом — 7 лет, а с сестрой аж 13. Советская эпоха, вслед за дореволюционной, диктовала четко регламентированные нормы ухода за грудными детьми. Обязательным было тугое пеленание в первые месяцы жизни: считалось, что ребенок мешает себе спать, если у него свободны ручки-ножки, что они, эти самые ручки и ножки, будут кривыми, если их в младенчестве не вытягивать и не заворачивать пеленкой. Словом, тугие коконы с торчащей маленькой мордочкой были нормой до конца 1980-х. Кормили обязательно по часам, даже самые революционные мамы, вроде моей. Опять же, это считалось полезным для желудка и нервов ребенка. Поэтому будили крепко спящих детей, чтобы накормить вовремя, а сильно кричащему ничего не давали, тянули время до заветной цифры на часах. И доктор

Спок не смог разрушить эту систему. Им зачитывались, его обсуждали, упиваясь духом свободы... и шли кормить ребенка по часам.

Все это — попытки привить любовь к классической музыки, чтение вслух, детские праздники, предоставление свободы, но во вполне ограниченных рамках — в целом характеризовало систему воспитания 1960–1970-х годов. Восприятие ребенка как маленькой самостоятельной личности, но с сохранением родительской жесткости и определенных норм прежних времен. Надо сказать, что потихоньку все это сходило на нет. Трудно сказать, менялась ли эпоха, или наши родители — папа с его болезнями и мама со своей карьерой, или перемены строя несли и новые веяния в воспитании, или дети стали другими. Но уже моей сестре Маше в 1980-х было позволено завесить всю свою комнату огромными плакатами группы «Куин», слушать композиции этой группы и песни «Битлз». В доме появился телевизор, и даже папа постепенно стал его посматривать, хотя и продолжал до последнего дня делать это украдкой, одним глазком. Ушли из семейной жизни лыжи, коньки и детские праздники — на это не было ни здоровья у папы, ни времени у мамы. Зато сохранились чтения вслух, совместные вечерние посиделки и папины песни.

В начале совместной жизни, как и положено, мои родители скитались без кола и без двора. Жили в общежитии Главного здания МГУ, у маминых родителей на Ленинградском, снимали комнату на Шелепихе. Одно из первых моих семейных воспоминаний связано именно с этим местом. Мне — два года, мы с мамой идем в магазин за продуктами, вокруг грязь непроходимая, по грязи проложены деревянные мостки, в одной руке у меня бидончик для сметаны, другой я держусь за маму, и страшно довольна — мы вместе идем по важному ответственному делу.

В конце 1960-х, напрягшись, дедушка «сделал» нам маленькую двухкомнатную квартиру на улице Нагорная. Одна комната была папина, там стояли книжные шкафы, письменный стол, диван, а над диваном висела огромная карта звездного неба. На диване отлично размышлялось о звездах и вечности. Во второй комнате жили мы с мамой, она же была гостиней (кухня была крошечной и вмещала только членов нашей маленькой семьи).

Жили все в то время по нынешним меркам — бедно, от зарплаты до зарплаты, только старшее поколение в нашей семье позволяло себе что-то откладывать, да и то немного. Но так жили практически все, да и соблазнов особых в то время не было. Копили, главным образом, на одежду и летний отдых. Забытое в современную эпоху вещественного изобилия слово «дефицит» (сейчас это относится только к деньгам) являлось отличным социальным стабилизатором. Если нечего купить, то и нехватка денег незаметна. И несчастным себя никто не чувствует. А уж если повезло и удалось достать по блату немецкие сапоги, то и деньги найдутся, ради такого случая и одолжить можно. Зато счастья-то! На несколько месяцев.

На Нагорной я пошла в школу, в первый класс. Из маминого дневника: «2 сентября 1970 г. Аня Фатющенко — ученица 1 класса “б”. В белом фартуке, с белым бантом и букетом белых георгинов opravилась в школу № 541. В 7 утра приехали дедушка и бабушка с букетом и праздничным пирогом. В школу пошли впятером: дедушка, бабушка, папа, мама и Аня. Папа надел новый костюм и новые французские туфли. Перед школой стояла плотная стена родителей, среди них затерялись первоклашки. Было много речей, потом десятиклассники за ручку повели первоклассников в школу и подарили им книжечки». Здесь буквы ползут вниз и запись резко обрывается, через несколько часов родился мой брат Андрей.

В 1971 году мы переехали на Дмитровское шоссе, в новую квартиру. От старой она отличалась только дополнительной крошечной комнатой, да и то не изолированной, две комнаты были проходные, а одна — конечно, папина — отдельной. Мне кажется, мы прожили в этой квартире долгую и счастливую жизнь, а сейчас я понимаю, что это было всего 6 лет, да и многих проблем я тогда не понимала.

Во всех наших квартирах порядок и уклад были одинаковыми. Отдельная комната у папы («Тише, у папы голова болит!» или «Не шумите! Папа статью пишет!» — были в семье нормой). Все остальные, соответственно, помещались в одной-двух оставшихся. Интим, тишины, покоя не было никогда. Лучший способ в тишине почитать книжку — прогулять школу («Нет, честно, мам, сегодня ничего интересного, почти все уроки отменили...»). Папа «работал» у себя в комнате, мама убегала в университет, брат уходил в сад или школу, появившаяся позже сестра тоже с юных лет посещала детские учреждения. Наступало затишье. Но со второй половины дня поток начинал нарастать, тем более что каждый, включая маленькую сестру, редко приходил домой один. Люди появлялись внезапно и в любое время дня и ночи — срочный отзыв на диссертацию; аспиранты, готовившие вступительное слово; студенты, задержавшие сдачу курсовой, переплетались с маминими друзьями из Англии, папиными родственниками из Рязани и просто соскучившимися друзьями или родственниками. В то время было принято просто так приходить в гости, не дожидаясь приглашений и особых оказий.

Суматоха. Надрывающийся телефон. Звонки в дверь. Люди в разных комнатах и на кухне. Незнакомые женщины вдруг по собственному почину начинавшие что-то готовить (чаще всего оказывались аспирантками из Узбекистана или Туркмении). Робкие девушки, жмущиеся

в коридоре к стенке, пытающиеся впихнуть всем подряд свою запоздалую работу. Дети — всех размеров и возрастов. Все это было нашей повседневной жизнью.

Ситуация, описанная ниже, была типичной для нашей семьи. Вечер, семья дома, каждый занят своим делом. Мама обсуждает важные дела по телефону, а на нее с терпеливым восторгом смотрят приехавшие в Москву на короткий срок стажерки. Папа пьет на кухне чай с аспирантом и монотонно учит его жизни. Я только что пришла из вояжа по общежитию, где мы с однокурсниками решали важные мировые проблемы, отчего я чувствую себя слегка не в форме и пребываю в задумчивости; не пойти ли спать, но не могу найти свободного угла. Брат прибегает и убегает в сопровождении выводка своих бодрых одноклассников, что-то берет, что-то приносит, словом, идет кипучая молодая жизнь (в один из таких «забегов» он однажды унес новенький кожаный костюм, привезенный ему мамой из Америки, со словами: «Димону понравился, правда, здорово? Я-то его все равно не ношу!»). И вдруг кто-то вспоминает: «А где Маша?» Начинаем искать — моей четырехлетней сестры нигде нет, места не так много, чтобы потеряться. «Ты забирал ее из садика?» — «Нет, я был занят». — «А ты?» — «Я после занятий поехала в общежитие». Так мы же все забыли про нее!!

Девять вечера, бежим в детский сад, благо он недалеко. Недовольный сторож, глядя на нас с осуждением, вручает записку с телефоном воспитательницы. Оказывается, не дозвонившись до нас и устав ждать, она забрала нашу Машу к себе домой. Нам дозвониться всегда было непросто, большую часть важных дел мама решала из дома по телефону, а я с подружкой тем же способом нередко готовилась к занятиям. Хорошо, что наша общительная мама успела подружиться с воспитательницей, так что Маше было хорошо, ею занимались. Она

категорически отказалась ехать домой, ей уже обещали ночевку в гостях.

Мой брат Андрюша всегда обладал склонностью к журналистике и вообще письменному творчеству. С детства писал стихи, рассказы, делал зарисовки семейного быта. Иногда его детские заметки становились семейной классикой. Например, о маме: «Если мама звонит и говорит, что она придет сейчас, это значит, что через пару часов ее можно ждать. Если мама звонит и говорит, что она придет через полчаса, то часика через 3 она может позвонить и сказать, что она придет сейчас (см. выше)».

Порой он действовал по принципу: что вижу, то и пою, эдакий семейный акын, среднеазиатский поэт-импровизатор. Такого рода записки — отличный источник по бытовой истории семьи и истории советского быта. Вот отрывок из подобного рода записей (1978 год). Семья и быт — как на ладони:

«Утро. Последние дни декабря. Я рано встал. Я не хожу в школу. Я болею. Аня встала еще раньше и разбудила меня для того, чтобы смотреть фильм. После фильма мы пошли в культтовары за туалетной бумагой. Мы стояли целых два часа! Так как мне было скучно стоять два часа без движения, я сбежал вначале в продовольственный магазин, потом в овощной, потом в хозяйственный за веревками. Некоторые промежутки времени я стоял в очереди. Перед тем как встать в очередь, мы думали купить 10 рулонов, но по мере того как время шло, очередь шла долго, мы решили купить 15 рулонов, потом 20, потом 25, наконец, мы остановились на 30 рулонах. Если бы очередь не кончилась, мы бы взяли всю коробку — 96 рулонов. Очередь-то мы выстояли, да как нести 30 рулонов? Выход один — низать на веревку 15 рулонов, а остальные 15 в две сумки. Дотащившись до дому, мы быстро согрели молока, и даже после этого Аня была уверена, что мы схватим воспаление

легких. Аня и я хотели устроить маме подарок — вручить туалетную бумагу. Но Аня ушла, а я выдал. Когда пришла Аня, сюрприз был испорчен. Я даже заплакал».

То были годы счастливого отсутствия мобильных телефонов, а значит, и наличия подлинной свободы личности. Никто не мог начать названивать тебе в самые неподходящие минуты жизни — во время интимных свиданий, дружеских расслабленных посиделок, просто лирических одиноких прогулок на свежем воздухе. В лесу было слышно пение птиц, а не трели звонка, в театре прекрасная мелодия, а не перезвон мобильных, никто не прерывал интересный разговор судорожным копанием в сумочке: «Прости, пожалуйста, жду срочного звонка», а потом не болтал в трубку полчаса ни о чем, виновато поглядывая на помрачневшего и заскучавшего собеседника. Можно было не отчитываться каждую минуту, где ты находишься, что это за голоса слышны в трубке, почему играет музыка, почему так вяло говоришь или, наоборот, возбужденно. И главное, не надо было бесконечно оправдываться, если ты вдруг решил устроить себе полчаса свободы и покоя и отключил звук или телефон вообще: «нет-нет, я понимаю, что ты волнуешься»; «конечно, я хочу с тобой разговаривать»; «больше никогда этого не буду делать, обещаю».

Но общаться на повседневном бытовом уровне было как-то нужно. И это было время записок. Родители оставляли их спящим детям, убегая на работу, дети родителям, когда уходили гулять. Чаще всего в них указывались планы: когда вернуться, куда идут и, главное, что есть или что ели в отсутствие друг друга. Мастером таких записок в нашей семье был папа, за ним подтягивались и все остальные. Чаще всего их клали на кухонном столе, чтобы сразу было видно, иногда вешали магнитиком на холодильник.

Папины многочисленные послания выражали заботу о пропитании семейства, часто были шутивными, иногда даже стихотворными по форме. Уезжая в Тарусу, что делал довольно часто, он делился раздумьями по поводу поездки или того, что оставляет дома, ну и, конечно, советовал, что кому поесть. Вот несколько образчиков таких посланий:

«Андрейка!

Подними газету и кушай, что есть под ней (не ешь тарелку!) А еще — суп (овощной), сосиски, чай.

С приветом

*Папа.*

Машу возьмет мама».

«Андрюш! Андрюш!  
Не бей баклуш  
(А также Машуш),  
(И конечно — Ньюш),  
Не нервируй душ,  
Не носи чушь,  
Не кушай груш,  
Не будь неуклюж.  
Не скучай (не глушь!)  
Будь храбрый муж  
И хитрый, как уж.  
(Если душно — есть душ!)  
Ну пока, Андрюш,  
(Ну иду ж, ну иду ж!)  
— Твоей мамы муж».

«Анечка!

Запихнул я нашего мальчика в садик (после поликлиники), хотя он упирался. Были там какие-то тети, а не его любимая Л. К. Умолял меня: “Скажи Анечке, чтобы она взяла меня пораньше”.

Кушай, т. е. ешь, что хочешь. Я ел яишенку: сосиска, картошка, лук и пр. — все залил яйцом и прикусывал огурчиком.

*Папа».*

«Светик!

Я, кажется, поехал...

Звонила Анечка. Все нормально. Просила прислать, “что останется”, = 50 руб

Купил деткам: котлеты, палтус жареный, хлеб свежий. Но понравился только хлеб.

Насчет Первого Мая — подумай...

Взял много книг — тяжело.

Не вешай нос: у тебя муж хороший.

Целую. *В.»*

Сбоку приписано: «Возьми ключ!»

«Светик, милый!

Я уехал с неизбывной тоской и жаждой духовного (и пр.) общения. Мне очень грустно. Конечно, это чувство делает мне доступными страницы великой русской поэзии, но это — слабое утешение.

А тут еще 11 мая — ни к селу, ни к городу (буквально!).

Если что — звони... (А что?)

Целую милых, сильных волей. Слабовольный, но хороший муж. *Папа».*

(11 мая — папин день рождения, который он, видимо, не знал, где отмечать, в Тарусе или Москве.)

«Светик!

Храню в душе светлые чувства! Жил тут плохо: спать — невозможно, пробовал в разных местах. Уехал в воскресенье утром. Звони мне!

Оставляю кое-что: сосиски, колбаска, мясо (в холодильнике). Соус в утятнице — свежий, добавь сосисок!

Всей душой стремился работать тут, но очень трудно.

Целую деточек!

Больше всего думаю о Средних веках (“таких крайних!” — сказала Цветаева).

Никто особенный не звонил. (Коробку из-под видео не выбрасывай)

Целую-целую

*В.»*

А это Андрюшина записка папе:

«!! Бытовому эмигранту!!

Герр Папустик!

Ищи. Ищи все, что можешь найти. Помни. Средние века. 2 часть.

Источники: Рабле, Кампанелла, Томас Мор, Макиавелли “История Флоренции”, Бэкон “Новая Атлантида”. Это обязательно.

Монографии (я уже кое-что нашел). Что-нибудь, как-нибудь, где-нибудь, но ищи!

Но так уж особенно не напрягайся. Бог с нами, т. е. с ними.

А. фон Ф. из Города Солнца.

13.00. Сего дня».

Нарисована аморфная каракатица и подпись — «это я».

До середины 1980-х годов круг общения и, соответственно, толкотня в доме беспрерывно нарастали. Не только люди, связанные с работой, но и гости, приходившие вечерами на посиделки, суаре, музыкальные вечера, когда забредал какой-нибудь пианист или исполнитель авторской песни, встречи с иностранными визитерами из

разных стран, как правило, учеными университетскими людьми. На Новый год, когда в доме яблоку уже некуда было упасть, могла распахнуться дверь и влететь толпа незваных гостей, в масках, с бенгальскими огнями, хлопушками, просто так, сюрпризом. Почему это было так весело?

В 1977 году наша семья получила квартиру на Ленинском проспекте. С этим последним переездом, совпавшим со смертью бабушки, папиными инфарктами, началом взлета маминой карьеры и закатом советской системы, закончилось для меня мое счастливое советское детство и началась совсем другая история.

## *Застольная*

«Дайте мне время и продукты и я переверну весь мир», в смысле — сделаю прекрасную еду, любила повторять моя мама. Любя ее, мы всегда помалкивали, но никто ей не верил. Чтобы хорошо готовить, мало времени и продуктов. Надо еще интересоваться тем, что происходит у тебя в кастрюле. А маму такие низменные предметы на самом деле никогда не интересовали. Подумаешь, еда — никто не голодает, не страдает, зачем на такую ерунду тратить время. Не представляю себе маму, варящую суп и размышляющую о том, в каком порядке заложить продукты. Сколько я помню нашу семейную еду, она всегда была переварена и подгоревшая, так как мамы мысли постоянно были заняты чем-то более значимым, чем капуста и горох.

Папа, в свою очередь, был равнодушен к еде, во всяком случае к ее вкусовым качествам. Полезность — да, это с годами стало его коньком. Но вкусы его были простые, традиционные (т. е. безвкусные и пресные), новшества и влияния последних лет — восточные, европейские, кавказские — он так и не принял. В сочетании с бедностью, которая преследовала нашу семью в 1960–1970-х годах,

а также с тем фактом, что времени и продуктов у моей мамы никогда не было, все это приводило к тому, что питались мы в отчем доме в основном полуфабрикатами и консервами. Скажу сразу: это нас нисколько не задевало, не ущемляло и не обедняло. Пирожки, которые пекли мамы моих подруг, хотя и привлекали меня своей аппетитной корочкой, но ни разу в жизни не заставили подумать, что в нашей семейной жизни чего-то не хватает. Я прожила детство с глубоким убеждением, которое сохранила до сего момента, что в моей семье было все самое лучшее.

Гениальный человек — гениален во всем. Относительно моей мамы это заключалось не в том, что она готовила суперблюда, а в том, что не давала нам почувствовать нашу гастрономическую ущербность, устраивая праздники из всякой ерунды и дарила чувство благополучия на пустом месте\*. Я тоже считаю себя деловой женщиной. Но готовка — мое хобби, способ расслабиться. Мамино хобби была работа, ее способ расслабиться — работа, ее бытовой интерес — работа. Нет, конечно, ее интересовало еще многое в жизни. Особенно если это было связано с работой.

Хочу отметить, что все мамины дети имеют интерес к готовке — я на самых разных уровнях, включая историко-теоретический, мой брат Андрей прекрасно и увлеченно готовит, моя сестра Маша — сторонница здорового, рационального и диетического питания, большой эксперт в этой области. Видимо, силен дух противоречия. Говорят же, что дети алкоголиков часто становятся трезвенниками. Если не спиваются, конечно.

Повседневные вопросы еды в доме решались как-то сами собой. Утро. Завтрак. Лучше всего я помню из этого «Пионерскую зорьку» по радио, она начиналась в 7.40, и ее позывные означали, что если я немедленно не пойду завтракать, то не успею этого сделать вообще. Яичница,

наскоро приготовленная мамой или мной самой и, как правило, подгоревшая. Модные для того времени тосты (мама «привезла» любовь к этому блюдо из Англии). Финальные позывные «Пионерской зорьки» в 8.00, предупреждавшие меня о том, что я должна немедленно выходить из дому, иначе опоздаю в школу. Спокойная, размеренная жизнь.

Еда в школе была настолько скучная, что не осталось воспоминаний (это не детский сад, внушивший на долгие годы ненависть к винегрету, манной каше, молочной лапше, капустной запеканке). Сейчас много дискутируют, что лучше — еда в школе и саду раньше или сейчас. Борцы с советским режимом и его сторонники высказывают прямо противоположные точки зрения, от хвалебно-восторженных до полностью уничижительных. Как человек, прошедший через систему питания яслей, детского сада и школы, могу официально заявить: кормили в то время в целом плохо, безвкусно и неинтересно. Запах подгорелого молока, о котором многие вспоминают, дежурно встречал воспитанников детских учреждений по утрам. Проблема только в том, что раньше было не вкусно, но и не вредно, химическая пищевая промышленность не достигла современных высот, западные и латиноамериканские страны не сваливали тогда к нам все свои неликвиды за бесценок. Подгоревшее молоко было свидетельством того, что на нем, натуральном продукте, варили обыкновенную, невкусную, но полезную кашу. К тому же кое-как, но соблюдались нормы и правила. За вкусовые качества общественного детского питания сегодня не поручусь, но вредность его не вызывает сомнений.

Вечером дома все ели то, что находили в холодильнике. Дети в нашей семье рано научились обеспечивать себя питанием. Хорошо помню себя 11-летнюю, соорудившую себе в отсутствие родителей какую-то немислимую за-

пеканку, которая доставила мне большое удовольствие не столько от поедания ее, сколько от мысли, какая я чудесная хозяйюшка. Съела я ее одна и долго всем рассказывала, как это было чудесно.

Кулинарная книга 1950-х годов, то есть периода формирования моей мамы как личности и женщины, провозглашала: «Необходимость всемерного развития промышленности продовольственных товаров диктуется также и, в особенности, интересами полного освобождения женщины от тяжелой работы в домашнем хозяйстве. Городские женщины-работницы и труженицы наших социалистических полей очень ценят свое время и не хотят его тратить на многочасовое пребывание у кухонной плиты или печки. Теперь все советские женщины требуют готовых фабричных пищевых продуктов, чтобы свое время использовать не только в домашнем хозяйстве, а главным образом на производстве, на культурной работе, на воспитание своих детей». Все эти последние составляющие жизни советской женщины были сполна воплощены моей мамой в жизнь, им она отдавала свое время.

Типичные продукты моего детства — это торжество советской идеи об освобождении хозяйки от кухонного рабства. В основном это полуфабрикаты и консервы. Несколькo слов о самых главных из них.

Королем моего детства был томатный сок. Моя страсть к нему была столь велика, что я долгое время измеряла все стоимостью стакана этого чудесного напитка — 10 копеек. Мне говорили о путевках в дом отдыха за 100 рублей, а я говорила — тыща стаканов сока, дорого! Туфли стоили 30 рублей — 300 стаканов, очень много. Кукла за 5 рублей тоже оказывалась недешевой — все-таки пятьдесят стаканов!

О, это непередаваемое чувство детской радости. Мы с мамой идем в магазин на улице Нагорная. Мама занима-

ется покупками, а у меня — праздник. За отдельной стойкой большая женщина в халате торгует соками, водами и другими напитками. На прилавке чудо-аппарат: крутящееся колесо, на котором висят конусообразные стеклянные колбы, в каждой свой вид сока — яблочный, сливовый, грушевый, абрикосовый и — непременно томатный. Женщина обмывает стеклянный стакан, ловко вращает колесо, поворачивая к себе нужную колбу. Томатный сок опять закончился, его в 1960-е люблю не одна я, в это время он уже самый популярный сок в стране. Из-под прилавка она легко, без усилия извлекает тяжелую трехлитровую банку, привычно встряхивает ее, чтобы перемешать сок (естественный натуральный консервированный сок всегда образует осадок). Открывает железную крышку и выливает сок в колбу. Подставляет стакан, поворачивает краник, и из него густоватой струйкой течет желанный сок. Рядом стоит стеклянная баночка с солью и стеклянная баночка с мутной водой, в которой торчит алюминиевая ложка. Поболтав в воде ложечкой (вроде как помыла), беру немного соли и мешаю ее в своем стакане. А потом медленно и с наслаждением пью.

В своей детской любви к томатному соку я и не знала, что являюсь жертвой тоталитаризма и одновременно волонтаризма. Между тем так и было. Во время своей судьбоносной поездки в США в 1936 году нарком А. И. Микоян в числе прочих американских достижений пищевой индустрии особо отметил производство овощных и фруктовых соков. В своих воспоминаниях он отмечал, что «из-за отсутствия у нас апельсинов мы впоследствии остановили свой выбор на томатном соке, построив соответствующие заводы по переработке помидоров. Я мечтал о производстве такого количества томатного сока, чтобы он стал подлинно народным продуктом потребления, что в наших условиях было вполне реально».

И мечта наркома стала былью. Уже к концу 1930-х годов в СССР было налажено промышленное производство томатного сока, выпуск которого возрастал год от года. Но была одна проблема — соки вообще были явлением непривычным для русского человека, а овощные соки особенно. Да и помидор для России был растением относительно редким.

Какие же безалкогольные напитки были распространены в России до массового нашествия соков и газировок в середине XX века? «Домострой» упоминает самые популярные к XVI веку. На первом месте, конечно, квас — напиток, впервые упомянутый в русской летописи еще в X веке. Удивительно пристрастие к нему русской души: за тысячу лет он не утратил своего значения и всегда был одинаково популярен в самых разных слоях общества. Он один из немногих подлинно национальных напитков, уцелевших и в советское время, и после перестройки.

Разновидностью кваса были так называемые кислые щи. Никакого отношения к капусте они не имели, а представляли собой нечто вроде медового кваса. Бытописатель Москвы В. А. Гиляровский говорил о популярности этого напитка еще в конце XIX века. Описывая застолья Купеческого клуба, он обращал внимание на разнообразие безалкогольных напитков, которые там подавали: «Каждый требовал себе излюбленный напиток. Кому подавалась ароматная листовка: черносмородинной почкой пахнет, будто весной под кустом лежишь; кому вишневая — цвет рубина, вкус спелой вишни; кому малиновая; кому белый сухарный квас, а кому кислые щи — напиток, который так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет. — Кислые щи и в нос шибают, и хмель вышибают! — говаривал десятипудовый Ленечка, пивший этот напиток пополам с замороженным шампанским».

Издавна была популярна на Руси брусничная вода, та самая, которая чуть «не наделала вреда» Онегину. Ею восхищался голландский путешественник, писатель и этнограф де Бруин, побывавший в России в эпоху Петра I: «Ежегодно в Москву привозят бездну брусники, и иностранцы и русские делают из нее разные запасы и употребление. Русские кладут ее в сосуды и наливают холодной водой, оставляя так на всю зиму, затем они выливают воду и наполняют новой сосуд, а из настоявшейся воды делают питье, чрезвычайно освежительное и довольно приятное на вкус, особенно если прибавить сахару или меду». Далее он, правда, добавляет нечто странное: «Лист брусники похож на лист пальмы... и тоже постоянно зелен, летом и зимою». Хотелось бы знать, где он нашел брусничный лист зимой.

Новейшая и полная поваренная книга 1790 года предлагала следующий рецепт брусничной воды: «Как брусничную воду делать. Взять четверик брусники, из которого половину положить в горшок, поставить в печь на ночь, чтобы парилась, на другой день вынув из печи, протереть сквозь сито, положить в бочонок; а на другую половину четверика, которая не парена, налить три ведра воды и дать стоять на погребу; из чего чрез двенадцать дней будет брусничная вода».

Брусничную воду иногда разбавляли крепкими напитками типа водки. Гиляровский приводит воспоминания старожилы «Сандуновских бань» в Москве: «Вот сидим мы, попарившись, за столом и отдыхаем. Я и Дмитриев. Пьем брусничную воду. Вдруг выходит, похрамывая, Денис Васильевич Давыдов... знаменитый! Вышел Денис Васильевич из бани, накинул простыню и подсел ко мне, а Дмитриев ему: “С легким паром, ваше превосходительство. Не угодно ли брусничной? Ароматная!” — “А ты не боишься?” — спрашивает. “Чего?” — “А вот ее пить? Пушкин о ней так говорит: ‘Боюсь, брусничная вода мне б не наде-

лала вреда', и оттого он ее пил с араком". Денис Васильевич мигнул, и банщик уже несет две бутылки брусничной воды и бутылку арака. И начал Денис Васильевич наливать себе и нам: полстакана воды, полстакана арака. Пробую — вкусно. А сам какие-то стихи про арака читает... Не помню уж, как я и домой дошел».

Упоминает автор «Домостроя» и яблочный напиток, и ягодные морсы. И даже странный напиток из сушеной редьки. Морсы называли в народе ягодницей и делали из самых разных ягод, лесных и садовых — клюквы, костяники, малины, смородины. Автор «Домостроя» приводит и рецепт самого простого: «Сложить ягоды с водой в котел так, чтобы проняло их, но к котлу бы не пригорели, да варить в котле ягоды с водою долго, пока не разварятся ягоды, и на ночь их ставить, чтобы отстоялся морс ягодный от гущи начисто, затем слить тот морс ягодный с гущи и разлить его по бочкам, в которых не было дрожжей».

А вот привычные советские напитки кисель и компот напитками стали именно в XX веке. В словаре середины XIX века В. Даля кисель описывается как «мучнистый студень; овсяный, ржаной, пшеничный кисель ставится на опаре и закваске; гороховый, пресный». Это древнейшее блюдо, один из немногих русских десертов; судя по поговоркам, кисель был особенно популярен среди женщин, детей, стариков и болящих: *Киселем брюха не испортишь. Киселю да царю всегда место есть. Больному и киселя в рот не вотрешь. Кисель да сита бабья еда. Баба не весела, что забыла сварить киселя. Кисель зубов не портит. Постой, дедушка, не умирай: за киселем побежали! На кисель, на блины, а там хоть святых нести!*

В детстве мама рассказывала мне легенду о киселе. Позже я нашла ее в «Повести временных лет». В ней говорится о том, как печенеги в 997 году осадили город Бел-

город. Начался сильный голод. Жители уже были готовы сдаться, когда объявился один старец, который велел собрать по городу «хоть по горсти овса, пшеницы или отрубей», из чего сделали «болтушку, на чем кисель варят». Затем нашли немного меда и сделали из него «пресладкую сыту». Вырыли два колодца, поставили в них кадки и вылили в одну сыту, в другую болтушку. Затем пригласили в город печенегов, которые радостно пришли, решив, что жители собираются сдаться. Те же сказали им: «Зачем губите себя? Разве можете перестоять нас? Если будете стоять и 10 лет, то что сделаете нам? Ибо имеем мы пищу от земли. Если не верите, то посмотрите своими глазами». После чего зачерпнули ведром из колодца болтушку и сварили кисель, который полили медовой сытой. Попробовав этой пищи, печенеги сняли осаду города и ушли восвояси.

Легенда свидетельствует о популярности традиционного русского киселя уже тысячу лет назад, а также о способе его приготовления в то время. Кисель готовили из заквашенной муки (чаще всего овсяной). Муку заливали кипятком, несколько дней заквашивали, а потом варили. Получался довольно твердый, желеобразный продукт, который нарезали на куски и ели с маслом, медовой сытой или молоком. Кисель был древнейшим ритуальным блюдом, его готовили на рождение ребенка, на свадьбу, на поминки.

В кулинарных книгах XIX века, описывавших дворянский стол, уже говорится о ягодных киселях. Они получили распространение поздно, с появлением картофельного и кукурузного крахмала. Но и у Молоховец, и даже в «Кулинарии» 1939 года они еще подаются как десерты, густыми и охлажденными, в вазочках. А вот в моем детстве кисель уже стал довольно жидким напитком, считавшимся очень полезным для детей, в связи с чем его регуляр-

но давали в детском саду. Самым отвратительным в нем была густая пенка, очень быстро образующаяся на поверхности стакана. Дома мы изредка варили кисель из квадратного кирпичика-концентрата, судя по всему, в нем было больше всего сахара, крахмала и какой-нибудь кислоты, вкуса ягод совсем не ощущалось.

Компот тоже был десертом, в старинной русской кулинарной простонародной традиции он назывался «взвар». Автор «Домостроя» с вождением описывает разные виды такого рода сладостей: «дыни и арбузы в патоке», а также груши, яблоки, лимоны, сливы и, не удержавшись от восторга, восклицает: «Ох и сладки бывают вишни, в патоке перепущенные!»

«Компот» же пришел в дворянскую среду из французской, что не изменило его сущности. Это плоды и ягоды в сахарном сиропе, подававшиеся на сладкое. В «Словаре Брокгауза и Эфрона» рубежа XX века компот определяется следующим образом: «так называют всякое свежеприготовленное варенье, в которое, так как его не предназначают для продолжительного сохранения, кладется возможно менее сахара, дабы плоды и ягоды, весьма мало вареные, лучше сохраняли свой природный вкус». В этом же значении компот употребляется еще в кулинарных книгах сталинской поры, и подавать его предлагается в вазочках. Только позже, в эпоху оттепели и застоя, в него стали добавлять все больше воды и все меньше фруктов, постепенно превратив из десерта в напиток.

А вот соки русской культуре были неизвестны. У Даля встречаем что-то беспомощное и аморфное: «Лимонный или клюковный сок, морс, выжатая жижа. Виноградный сок, свежий, сусло; броженный». Популярны с XIX века на Западе, особенно в США, апельсиновые и другие цитрусовые соки были, по климатическим причинам, не известны российскому потребителю. Вообще у нас все всегда лю-

били на всякий случай варить, так что свежеприготовленные напитки были популярны только в самом изысканном обществе.

Помидор в русской агрокультуре тоже долго не приживался и первоначально получил распространение на юге страны. Он, как и многие другие продукты, был взят в плен и привезен в XVI веке в Европу из Южной Америки испанскими колонизаторами. Именно испанцы стали первыми из европейцев широко использовать его в кулинарии. Другие народы были более осторожными и использовали в декоративных целях, подозревая в нем ядовитые свойства. Вскоре сдались и итальянцы, а потом и остальной мир. Из Европы помидор проник в Северную Америку и на Восток. Популярность он приобрел необычайную. Для некоторых стран стал основой многих национальных блюд.

Индейцы называли сей продукт «томатль», и именно «томатом» он стал в Испании, а потом и в англоязычном мире, итальянцы называли его «*romo d'oro*» — золотое яблоко, во французском он стал «*potme d'amour*» — яблоко любви. В России были распространены оба варианта — «томат» и то, что в словаре Даля называется монстрообразным — «помдамур». К XX веку за продуктом закрепилось название помидор. Сок же стал томатным на англоязычный манер, видимо, вместе с оборудованием из США прибыло и название.

Интересно, что в ботаническом плане помидор — это ягода (как и баклажан и некоторые другие), хотя по вкусу он похож на овощ. И именно к овощам его относят в кулинарии. Однажды дело дошло до суда. В Америке, где так любят решать важные вопросы в суде, в 1883 году в судебном порядке было вынесено решение, что томат — это овощ, хотя и является ботанически ягодой. Дело, правда, было важным — в то время овощи обложили таможенны-

ми пошлинами, а ягоды и фрукты нет, так что для производителей это был вопрос принципиальный.

Считается, что томатный сок был изобретен в Америке. Собственно соком № 1 в этой стране был и остается апельсиновый сок. Апельсин был завезен в Америку европейцами и отлично прижился там, страна еще в XIX веке вышла на первое место в мире по выращиванию апельсинов. Все это богатство надо было как-то реализовывать, и страну буквально «подсадили» на апельсиновый сок к завтраку. Упорное и повсеместное подсчитывание полезных веществ, содержащихся в апельсинах, восхваление его полезного воздействия на организм всех групп населения — от грудных детей до дряхлых старцев, легкость и быстрота приготовления, дешевизна, реклама апельсинового сока в США по своей напористости вполне конкурировала с более поздней по времени пропагандой томатного в СССР.

Плакаты со счастливыми лицами и со стаканами волшебной жидкости заполнили улицы и средства массовой информации в США. Ты еще не пьешь на завтрак апельсиновый сок? Тебе никогда не воплотить в жизнь американской мечты. Твое здоровье, карьера, будущее, судьбы твоих детей — все под угрозой. А американец ли ты вообще?

Что скрывается под этим упорным нежеланием быть не как все?

Словом, вскоре вся страна пила на завтрак апельсиновый сок, а в XX веке эта традиция отприкошетила и в Европе (апельсинов производилось все больше), и сейчас уже весь цивилизованный мир начинает свой день со стакана апельсинового сока. А если не начинает — значит не цивилизованный.

Согласно легенде, в 1917 году в одной из курортных гостиниц штата Индиана случилось неслыханное — на кухне закончились апельсины и было необходимо срочно

их чем-то заменить. Ловкий повар не растерялся и подал на завтрак свежавыжатый томатный сок, с сахаром и специальным соусом. Этот коктейль немедленно стал популярным, сначала среди чикагских деловых людей, часто отдохнувших на этом курорте, а потом и по всей Америке. Думаю, что это «изобретение» удачно совпало с резким ростом производства помидоров, который начался в США аккурат в это самое время.

Побывавшие в США в конце 1935 года знаменитые советские писатели Ильф и Петров (еще до судьбоносной поездки наркома Микояна) в своих воспоминаниях писали: «Упорная реклама приучила американцев пить соки перед первым и вторым завтраком. В соках есть витамины, что весьма полезно для потребителей, а продажа соков полезна для фруктовщиков. Мы быстро привыкли к этому американскому обычаю. Сперва пили густой желтый апельсиновый сок. Потом перешли на прозрачный зеленый сок грейпфрута. Потом стали есть перед едой самый грейпфрут (его посыпают сахаром и едят ложечкой; по вкусу он напоминает немножко апельсин, немножко лимон, но он еще сочнее, чем эти фрукты). И наконец, с опаской, не сразу, начали пить обыкновенный помидорный сок, предварительно поперчив его. Он оказался самым вкусным и освежающим и больше всего подошел к нашим южнорусским желудкам».

В России помидор приживался медленно. Традиционно считается, что заслуга в популяризации этой ягоды-овоща принадлежит знаменитому агроному XVIII века А. Т. Болотову. Он действительно писал о пользе томатов и даже сочинил статью о «любовных яблочках». Однако уже после его смерти в «Ботаническом справочнике» писали: «...хотя томат и считается ядовитым растением, но в Италии его едят с перцем, чесноком и маслом, а в Португалии и Богемии уже делают из него соусы, отличаю-

щиеся крайне приятным, кисловатым вкусом». Он стал постепенно проникать в городскую и дворянскую кухню, но массовым продуктом уж точно не стал.

В этих условиях сделать томатный сок подлинно народным напитком можно было только тоталитарными методами. Соки в обязательном порядке поставляли в больницы, учебные и детские заведения, санатории и дома отдыха. Его предписывали подавать в местах общественного питания.

«Книга о вкусной и здоровой пище» 1939 года признавала тот факт, что томатный сок — явление необычное для советских граждан. Но, как главный довод, указывала на границу, где его уже вовсю потребляли. Мол, надо и в этом догнать и перегнать... «Томатный сок — продукт новый для советских потребителей. Между тем за границей, особенно в Америке, томатный сок за короткое время завоевал себе огромную популярность. Широко распространенные ранее апельсиновый, лимонный и другие соки с появлением в продаже томатного сока отошли на второй план». Что было, мягко скажем, преувеличением. Апельсиновый сок сохранил свои позиции в США и вообще за рубежом, томатный же постепенно перешел в категорию соков, употребляемых преимущественно в коктейлях, вроде популярной на Западе «Кровавой Мери».

Далее следовало пояснение: «Такой исключительный успех и колоссальный рост производства томатного сока объясняются прежде всего тем, что этот сок, обладая приятным освежающим вкусом, является не только прекрасным напитком, утоляющим жажду, но и превосходным диетическим средством, так как он содержит витамины А, В и С». Предлагались и разнообразные рецепты. Например, студень из томатного сока с яйцами. Брр!

На цветной вкладке-рекламе веселая девочка одной рукой обнимала гигантскую бутылку, гораздо выше

самой девочки, на этикетке которой было написано «томатный сок» и нарисовано нечто, похожее на виноград-переростка. В другой руке, высоко подняв ее над головой, подобно заздравной чаше, девочка держала стакан, видимо с соком. Подпись под этим произведением гласила: «Витаминами богатый свеж и вкусен сок томатный».

А знаменитое издание 1952 года уже было совсем категорично: «Нужно сделать томатный сок массовым народным напитком, так как в нем сохранено все ценное, полезное, питательное, что содержится в свежих томатах (витамины, минеральные соли), и вместе с тем этот вкусный и приятный консервированный продукт можно включать в пищевой рацион круглый год во всех районах нашей страны». Правда, рецепт томатного студня из этой книги исчез.

Повсеместно развернулась широкая реклама. Уже в послевоенные годы, когда прерванное войной производство развернулось с новой силой, улицы российских городов украсили плакаты с румяными детьми. «Пейте томатный сок», — призывали они — и у вас и ваших детей будут такие же румяные круглые щечки и ясные глазки.

И сок стал популярным в России, пришелся по вкусу советским гражданам. Трудно сказать, сыграла ли свою роль активная пропаганда или сказались региональные пищевые предпочтения, о которых упоминали Ильф и Петров. Немаловажным, думаю, являлся и тот факт, что томатным соком отлично запивается водка, национальный напиток нашей страны, а также с его помощью по утрам отлично устраняются последствия ее потребления. И вообще, есть в нем что-то серьезное, мужественное, настоящее, достойное строителей коммунизма, ну или что еще мы там строили в разные периоды жизни, не то что эти пошленькие сладенькие детские соки.

Сегодня томатный сок потеснили разнообразные напитки самых разных толков и вариаций. Но он упорно борется за свое место в сердцах россиян. На международных рейсах российских самолетов он всегда заканчивается первым (не устаю удивляться, почему наши авиакомпании не учитывают этот факт и не поставляют его в больших количествах? Так же как и то, что мясо всегда заканчивается раньше рыбы, каковы бы ни были новые веяния, а страна у нас мясоедов?). Зарубежные авиакомпании и вовсе предлагают детские яблочный и апельсиновый, хотя сдвиг уже есть: в этом году с удовольствием обнаружила, что компания «Финнэр» на рейсах, направляющихся в Россию, стала подавать томатный сок.

В Интернете читала даже какое-то жалкое объяснение, что, мол, потребление томатного сока хорошо воздействует на организм при перемене давления, правда, никто не решился объяснить, каким образом. Что потребление его поэтому высоко именно в самолетах. Ссылаются при этом на немецкие авиакомпании, в которых действительно встречается томатный сок. Но и многие пассажиры этих компаний говорят, чаще всего, на смеси русского и немецкого языков. Иногда вообще начинаешь задаваться вопросом: остались ли еще в Германии немецкоговорящие немцы? Могу официально заявить, что практически во всех известных мне остальных западных авиакомпаниях его просто не подают, а если кто и требует его, то я знаю, какого цвета у него паспорт в кармане.

Столкнулись с этим еще в 1990-х годах, когда стали ездить за границу. В европейских барах, пабах, кафе и ресторанах наша просьба дать нам томатный сок вызывала недоумение. Мы даже своего рода эксперимент такой проводили — спрашивали везде. В лучшем (редчайшем) случае извлекали маленькую бутылочку, предназначенную для коктейля. Чаще всего официанты и бармены из-

виняюще пожимали плечами. Но — «проникновенные наше по планете особенно заметно здесь, вдалеке», и сейчас многие дорогие гостиницы стали подавать к завтраку томатный сок. Это абсолютно беспроектно: если в отеле на завтрак стоит в кувшине томатный сок, значит, вокруг него непременно появятся граждане со знакомым родным выражением слегка опухшего с утра лица.

Из безалкогольных напитков, массово внедренных Советским государством в народ, с томатным соком соперничала только газированная вода. Промышленное газирование воды в Европе наладили еще в конце XVIII века, а в России это произошло в XIX веке. Сельтерская, содовая, «воды Лагидзе» — все это до революции можно было найти только на столе состоятельных граждан. Да и сразу после революции было не до газировки. Трудно отделаться от булгаковского описания московской газировки: «Абрикосовая дала обильную желтую пену, и запахло парикмахерской». Тем более что на это наслаивается последовавшая почти сразу вслед за этим потеря Берлиозом, выпившим этой абрикосовой, головы, в прямом смысле.

Описанная в «Двенадцати стульях» в сатирической форме потребительская корзина среднестатистического советского гражданина 1920-х годов включала весьма скудный набор напитков: «В арьергарде жалкой кучкой плетутся безалкогольные напитки: нестроевые нарзаны, лимонады и сифоны в проволочных сетках».

Эти чудесные аппараты — плетеные сифоны — еще долго жили в нашей стране. Вставляешь газовый баллончик в специальный отсек, нажимаешь, раздается шипение, и все готово: из сифона идет теперь не простая вода из-под крана, которую ты в него залил, а с пузырьками. В детстве я мечтала о таком, у бабушки и дедушки было это чудо техники, а мои родители не могли себе позво-

лить такой роскоши (или глупости?). Естественно, когда в свое время родители все-таки сдались, оказалось, что нескольких дней игры в красивую жизнь более чем достаточно, и никому не нужный сифон еще долго пылился на антресолях.

По мере упрощения процесса производства газировки и поворота правительственной политики к пищевой промышленности в стране начинается и активное производство этого вида напитков. В послевоенной Москве и других крупных городах появляются и постепенно принимают массовой характер автоматы по продаже газировки. Их ставили на всех стратегически важных пунктах: около магазинов, выходов из метро, парков, кинотеатров, а также на предприятиях, фабриках и заводах. Пользование ими тоже было веселым детским развлечением: сначала, брызгаясь, долго моешь граненый стакан в специальном углублении в автомате, затем кидаешь 1 копейку, если хочешь простую воду, или, уже в 1970-х годах, 3 копейки за воду с сиропом. В 1980-е годы стали повсеместно исчезать граненые стаканы, которые таскали потерявшие социалистическую совесть любители выпить на свежем воздухе. А потом пропали и сами автоматы, как недавно прочитала, их продали на металлолом. Думаю, кто-то на этом неплохо заработал.

Маленьким, но верным другом советского гражданина был плавленый сыр, мы тоже часто его покупали. Продукт этот новый, изобрел его в 1911 году швейцарец, а производство наладили вскоре после этого в Англии. В СССР появляется в 1930-х, а массовым продуктом становится после 1950-х. «Книга о вкусной и здоровой пище» 1939 года так расписывает его преимущества перед традиционными сырами: он свободен от болезнетворных бактерий, так как подвергается тепловой обработке, удобно расфасован небольшими порциями, не имеет

корки, то есть съедается целиком, содержит растворимого белка в три раза больше, чем зрелые традиционные сыры. Не упоминается еще одно немаловажное для своего времени достоинство — его дешевизна. Этот незаметный герой очень быстро пробил себе дорогу к советским желудкам. Долго не портился, был удобен в транспортировке, так как оборачивался в алюминиевую фольгу, компактен, повсеместно распространен. Наконец, своим мягким нейтральным вкусом вполне устраивал неприхотливое советское население — это тебе не «Рокфор» какой-нибудь! Его брали в виде завтрака в школу, в поход, в поездку на поезде. Из него делали салаты, горячие бутерброды, печенья.

Все вышеперечисленные качества, особенно дешевизна и компактность, сделали плавленый сыр главной закуской для тех, кто любил «сообразить» в подворотне на троих. Даже песня была популярная, с припевом: «Ах, где ж ты, друг, / Наш третий друг? / Засыхает плавленый сыр-рок». Впрочем, в нашей семье водку не пили и эта сторона жизни была знакома мне в основном по песне, которую исполнял Высоцкий.

Послевоенные годы в СССР стали торжеством консервной и полуфабрикатной промышленности. Надо отдать должное, ассортимент того времени впечатляет. Консервы в железных и стеклянных банках, замороженные овощи и фрукты, пельмени, сосиски в 1960–1970-е годы заполняли прилавки. Повсеместно в крупных городах были открыты специализированные магазины «Кулинария», торговавшие полуфабрикатами — мясными, рыбными, овощными, творожными. Такие отделы открывались и в уже существующих магазинах. Интересно, что натуральные свежие продукты постепенно с этих самых прилавков исчезали, как будто все уходило в консервы и полуфабрикаты.

Сталинская кулинария рисовала оптимистическую картину: «Очень быстро можно приготовить обед из консервов: мясные или рыбные супы, тушеное мясо, рыбу под различными соусами, кукурузу в масле. Консервированные фрукты или ягоды сами по себе — прекрасные сладкие блюда. Значительно ускоряет приготовление обеда использование полуфабрикатов в соединении с консервами. Так, например, к котлетам, приготовленным из полуфабриката, может быть подан гарнир из консервированной кукурузы, фасоли, зеленого горошка. Рыбное филе можно приготовить с консервированной фасолью. Различные салаты из овощей прекрасно дополняются консервами из рыбы, крабов, раковых шеек и др. Для заправки таких салатов используют готовый соус майонез. И наконец, обширный ассортимент совершенно готовых гастрономических товаров — различных колбас, копченостей, мясных паштетов, сосисок, сарделек, разнообразных изделий готовой рыбной кулинарии, молочных продуктов, готовых пельменей — дает возможность, в случае необходимости, приготовить обед или завтрак и подать его к столу за 10–15 минут».

Идиллия, да и только. Во всяком случае, наша семья широко пользовалась достижениями советской консервной и полуфабрикатной промышленности. Правда, справедливости ради надо отметить, что, несмотря на такое изобилие в прошлом веке и активную пропаганду готовой продукции в нынешнем, наша страна все-таки не «подсела» на казенную еду. Путешествия по странам Европы и Северной Америки и общение с местным населением убеждают, что там практически перестали готовить дома. Великобритания, Скандинавия, Германия, США и другие страны уже давно питаются готовыми продуктами из упаковок, а гурманы-французы все еще наслаждаются вкусными обедами в ресторанах. Некоторое исключение

представляют собой страны Восточной Европы и Средиземноморья, но и в их ряды активно проникают приготовленные на заводах готовые продукты.

В детстве, к ужасу своей армянской бабушки, я обожала кабачковую икру из банки, часто предпочитая ее бабушкиной домашней. А готовая капустаная солянка с грибами вообще была для меня деликатесом (на этот раз к возмущению тарусской бабушки, считавшей, что магазинные грибы есть нельзя). Мы с мамой покупали ее в продовольственном магазине на Нагорной. Можно было есть ее сразу, холодной, а можно было погреть и сварить к ней сосиску — получался целый пир! В 1970-е годы она стала пропадать из магазинов, потом надолго исчезла, а обнаруженный мною не так давно образчик нового поколения уже просто нельзя взять в рот. Так и не могу для себя решить — продукты так сильно испортились или наши вкусы изменились? Подозреваю, что и то и другое. Сейчас все эти солянки, тушенки и прочие кильки в томате есть совершенно невозможно.

Тушенка — важное достижение советской консервной промышленности. Боеспособность Советской армии, открытия геологических экспедиций, да и, чего скрывать, многих других отраслей советской науки, успехи арктических зимовок, достижения в освоении Крайнего Севера зависели от нее. И это не говоря о столь популярном в СССР туризме. Из тушенки варили суп, ели вместо колбасы, намазывая на хлеб, смешивали с любимыми в народе кашами и картофелем. Она была незаменима в походных условиях в нашей стране для любителей мяса.

Однажды, в начале 1980-х, мы с моей подружкой на несколько дней застряли в захудалой гостинице маленького городка в Пермской области. Мы, в то время студентки истфака МГУ, приехали на поезде и ждали основную часть археографической экспедиции, которая добиралась

на автобусе. Еды в городе не было. Нам еще в Москве выдали сухой паек — тушенку. А добросердечные старообрядцы, которых мы обходили по заданию экспедиции, снабжали нас своим нехитрым провиантом — зеленым луком, зеленью, яйцами. На второй день тушенка с хлебом, запитая стаканом чая, стала сильно надоедать. И тогда я, к восторгу своей избалованной домашними блюдами подруги, придумала чудесное блюдо — в граненом стакане кипятильником кипятили воду, и как только она закипала, в нее сразу клали порцию тушенки, соль, посыпали зеленым луком и укропом — и чудесный суп готов! Операцию можно повторять, пока не закончится банка. Параллельно в другом стакане с помощью кипятильника варили яйцо. Не зря в русском народе так любима поговорка: «Голь на выдумки хитра!»

Подлинным спасением тушенка стала для нашей студенческой практики на Соловках. Питались мы преимущественно ею и гречневой кашей, привезенными с собой из Москвы. Варили все это на печке, смешивая в разных пропорциях, то больше каши, то тушенки, в зависимости от потребностей молодых растущих организмов. Готовили по очереди, старались отличиться и сделать повкуснее. Каково же было наше разочарование, когда в конце практики наш руководитель открыл нам страшную тайну, которую он героически скрывал все время: оказалось, он ненавидел кашу с тушенкой. А мы все так старались. Только моя сметливая подружка однажды сделала гречку с сахарным песком, к недовольству однокурсников и, как оказалось, тайной радости нашего руководителя.

Особая песня на советском столе — пельмени. О происхождении этого блюда любят рассказывать небылицы. Прослеживают его путь из Сибири, иногда из Китая. Название выводят из пермяцкого «пель» — ухо и «нянь» — хлеб. Считается, что это одно из заимствованных блюд,

которые стали подлинно русскими. Вместе с тем очевидно, что речь может идти только о заимствовании названия, так как само блюдо известно по всей территории нашей страны с древнейших времен.

Хорошо известны южнорусские вареники, западно-русские, белорусские, польские и литовские колдуны (или колтуны), есть даже наши, отечественные ушки, согласно Далю, тоже род пельменей. Я даже не беру азиатские и кавказские манты, хинкали, чучвару и европейские вариации на эту же тему в виде итальянских равиоли или немецких маульташен. Там есть свои региональные особенности. Но все славянские блюда такого плана отличаются друг от друга разве только размером, да и это дело индивидуальное, кто-то любит помельче, кто-то покрупнее. Все остальное — тесто, начинка, способ приготовления — очень похоже. Ну нельзя же всерьез рассуждать о том, что тесто для пельменей мешают по часовой стрелке, а для вареников против (или наоборот, я запомнила).

В «Домострое» упоминается такое блюдо, как кундумы, или кундумцы. Комментарий к научному изданию объясняет, что это вареники с говядиной в подливке. В современной русской, особенно православной литературе, это блюдо считается сугубо постным, род пельменей или вареников с грибной начинкой. Но вот незадача: кундумы автор «Домостроя» упорно помещает к блюдам, которые подаются в мясоед, а кундумцы относит к постному столу. Может, конечно, автор «Домостроя» и описался, все бывает, одна буква всего, но, скорее всего, существовали мясной и постный вариант одного блюда.

Тульский помещик, сказочник и автор кулинарных книг конца XVIII века В. Левшин приводит в своей книге такой рецепт: «Ушки или кундубки. Грибов свежих или сухих белых разварив, изрубить мелко, обжарить в масле и смешать не много с разваренным сарацинским пшеном».

Напомню, что речь идет о рисе. Далее «замесить тесто», пресное, «раскатать тонкой лист». Подробная инструкция описывает способ сворачивания, в результате чего «выдет подобие скотского уха. Испечь на сковородке в печи, сложить в горшочек и, налив грибным отваром, приварить в печи». Всегда восхищалась русской постной кухней, направленной, кажется, на то, чтобы сделать этот период отказа от мирских утех особенно приятным.

Все эти кундумы, кундумцы, кундюпцы, кундюбки, а может, даже и колдуны, явно имеют общее происхождение и смысл. Возможно, из употребления они вышли в силу своей непроизносимости, слово «пельмень» выговорить гораздо легче, не говоря уже о варенике. Даль, объясняя, что такое «пельмень», называет его вареником, начиненным мясом, иногда рыбой, капустой, грибами, редькой.

Другое дело, что сибиряки сделали пельмени своим традиционным и любимым блюдом. Да и условия Сибири позволяли делать запасы этого лакомства в продолжение более длительного времени, чем в среднерусской полосе. Оно было удобно в длительных походах, во время многодневной охоты; всегда с собой был готовый полуфабрикат: растопил снег в котелке, кинул горсть пельменей — что еще надо?

В. Гиляровский описывает прием, устроенный в одном из московских трактиров: «Неизменными посетителями этого трактира были все московские сибиряки. Повар, специально выписанный Лопашовым из Сибири, делал пельмени и строганину. И вот как-то в восьмидесятых годах съехались из Сибири золотопромышленники самые крупные и обедали по-сибирски у Лопашова в этой самой “избе”, а на меню стояло: “Обед в стане Ермака Тимофеевича”, и в нем значилось только две перемены: первое — закуска и второе — “сибирские пельмени”. Никаких

больше блюд не было, а пельменей на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском... И хлебали их сибиряки деревянными ложками.

Всегда удивлялась народному трудолюбию. Ведь это же надо, придумать столь трудоемкое блюдо! Понятно, что в повседневной крестьянской жизни пельменей, или кундумцов, или каких-либо других ушек народ не лепил, не до того было. Но как праздничное богатое блюдо оно было распространено повсеместно. Поразил один факт, случайно вычитанный в одной научной монографии. В «Воспоминаниях главного бухгалтера ГУЛАГа» А. С. Наринского описывается, как во время строительства одного из участков Транссиба в 1930-е годы руководство было вынуждено изыскивать способы поддерживать производительность труда на соответствующем уровне, то есть полноценно кормить заключенных, что в те годы было крайне сложно. Были созданы специальные отряды, занимавшиеся сельскохозяйственными работами, а чтобы обеспечить строителей, работавших на отдаленных участках, горячей пищей, в хозчасти лагеря в больших количествах лепились пельмени. Заключенный получал свой пакет с пельменями и в обеденное время, сварив их на костре, обеспечивался полноценным питанием. Утверждают даже, что эта идея была подхвачена во многих железно-дорожно-строительных лагерях.

Советская эпоха популяризировала пельмени, сделав их массовым и дешевым полуфабрикатом. Уже «Книга о вкусной и здоровой пище» 1939 года рекомендует пользоваться готовыми пельменями, видимо, сказались закупки Микояном холодильного оборудования для СССР. Но по причине отсутствия в это время индивидуальных холодильников такой вариант был возможен в большинстве районов в лучшем случае полгода, да и то, если зимы

были затяжные и морозные. С 1951 года начинается выпуск отечественного холодильника ЗИС, позже он же ЗИЛ, когда «имени Сталина» заменили на «имени Лихачева». И «Книга о вкусной и здоровой пище» 1950-х годов уже не допускает компромиссов в этом вопросе: «Мясокомбинаты выпускают в продажу замороженные готовые пельмени, которые дома остается только отварить или поджарить. В городах теперь хозяйки все реже затевают пельмени домашнего приготовления. Зачем, в самом деле, терять много времени и труда на то, чтобы месить и раскатывать тесто, готовить фарш, “лепить” пельмени, когда их можно купить готовыми в ближайшем магазине?! В средней полосе и в центральных районах нашей страны, как и в Сибири и на Урале, готовые пельмени стали народным блюдом».

Но советские граждане полюбили пельмени не только за простоту и дешевизну. Для многих семейная лепка пельменей было очень важным совместным действием, сплачивавшим семью, дававшим возможность пообщаться за общим делом. Знаю многие семьи, для которых приготовление пельменей к празднику становилось радостным предзнаменованием этого праздника, событием, о котором сейчас многие вспоминают с ностальгией и грустью (не потому ли, что были живы и собирались за общим столом те родные и близкие, которых сейчас так не хватает?).

Моя семья воплощала идеал строителя коммунизма и питалась исключительно готовыми пельменями из пачки. В зависимости от ситуации они становились то супом (плавали в воде), то вторым блюдом (поливались маслом, сметаной или уксусом), а иногда и завтраком, когда надо было основательно подкрепиться в начале дня.

Папа любил покупать полуфабрикаты, они казались ему более натуральными, чем консервы и готовые про-

дукты. Выбор жареной рыбы, которую почему-то нельзя было найти в свежем виде, в «Кулинарии» был всегда неплохой. Овощные котлеты — капустные, морковные, свекольные (о, эта память детства, как сейчас помню их чудный вкус, а рассказы о кулинарных пристрастиях Льва Николаевича еще и придавали их потреблению особое интеллектуальное значение). Антрекоты, из которых папа варил свои традиционные супчики. Мама предпочитала покупать в «Кулинарии» более деликатесные блюда — готовые салаты, селедочную икру, мясные (вернее, хлебо-мясные) котлеты.

Семейные обеды в нашем доме были делом весьма приятным. У мамы был великий талант делать все мероприятия культурно-насыщенными. И вот мы уже едим не скучный куриный суп, а погружаемся в сказочный мир популярного (в англоязычном мире, русских переводов я не знаю) в 1960-е годы американского детского писателя и художника Мориса Сендака. Мы учим наизусть его чудесный стишок о том, что куриный супчик с рисом хорош в любое время года, при любой погоде: «I told you once, I told you twice / All seasons of the year are nice / For eating chicken soup with rice». В стихотворении каждый месяц раскрывал этот чудесный суп новой вкусовой и культурной гранью. А бутерброд за завтраком — это не просто хлеб с маслом, а «Королевский бутерброд» Милна в переводе Маршака: «Никто не может мне сказать, что я тиран и сумасброд, за то, что к чаю я люблю хороший бутерброд». Принимая во внимание отсутствие в рассматриваемый период в семье телевизора, очевидно, что интересно-му семейному общению за столом ничто не мешало.

Напряженная работа, маленькие дети (до конца 1980-х в доме всегда был кто-то маленький, а там и внуки пошли), отсутствие времени на готовку и стесненные материальные условия отнюдь не останавливали поток гостей в наш

дом. В то время понятие «гости» было несколько иным, нежели сейчас. Большую их часть принимали на кухне, как самом уютном месте квартиры. Гости ели все, что давали, часто приносили с собой еду, а тем более выпивку. Сейчас часто вспоминают диссидентские посиделки на кухне как апофеоз советской культурной традиции. Должна сказать, что кухонные посиделки простых граждан были ничуть не менее занимательными и интересными, просто, по понятным причинам, о них сохранилось меньше сведений.

О политике в нашей семье, да и вообще в моем детском окружении, не говорили. Мне кажется, в 1960–1970-е годы ею вообще мало интересовались. Застой, он и есть застой, в том числе и в идеологической сфере. Веры в Идею в то время уже ни у кого особенно не было, во всяком случае среди наших знакомых. Но и критики режима особо не было. Во всяком случае — политической; народ всегда скорее жалуется на отсутствие продуктов и их дороговизну, а обсуждать это в нашем доме считалось дурным тоном. И что было обсуждать — выборы, на которые все шли за вкусными бутербродами в буфете? Даже как-то особо никто и не смеялся над тем, что выбирали из одного кандидата. Какая разница? Все равно никого не знаем, даже и на районном уровне. Конечно, слушали «Голоса», обсуждали вполголоса какие-то дошедшие «оттуда» слухи о нашей жизни, но все это было довольно незначительно.

Я страстно жаждала вступить сначала в пионерскую организацию, куда меня приняли одной из первых, а потом в комсомольскую, куда меня никак не брали, так как к старшим классам у меня начались проблемы с поведением: я плохо посещала школу, болтала и писала записки на уроках, часто не выполняла требования учителей. А директор школы регулярно вынимала у меня из ушей сережки и не допускала на урок, отправляя причесывать-

ся (ну что я могла поделать с кудрявыми непослушными волосами? И водой их смачивала, и руками прижимала, а они торчали во все стороны. Сейчас думаю, я ее чем-то в целом раздражала, а волосы были только предлогом). Словом, мою подружку приняли в числе первых в комсомол, а меня нет. В принципе я тоже могу записаться в «борцы» с режимом. Проблема только в том, что я даже огорчилась этому факту. В то время все эти организации были символом взросления, своего рода карьерной ступенькой для юношества. Комсомольский значок на груди давал чувство взрослости, умудренности, перехода на новую ступень. Это был шаг к поступлению в университет, без которого я, воспитываясь в своей семье, не видела будущего. Ну а собрания и политинформации все просиживали, перекидываясь записками и рисуя цветочки в тетрадах.

Политической составляющей в наших кухонных поделках не было, а вот культурной, интеллектуальной, духовной, даже научной — сколько угодно. Такое чувство, что застой в идеологии вызвал расцвет духовной культуры в тот период; и пили-то в основном чай, а споров и возбужденных разговоров было много. Трудно даже сказать, о чем, все будет звучать глупо и нелепо, напыщенно и претенциозно, но разговоры эти и правда велись, и не только на нашей кухне. Говорили о поэзии, здесь сказывалась папина специальность; о новых фактах в биографиях его любимых писателей, о литературе, только что напечатанных в журналах произведениях (тогда, мне кажется, их все читали и обсуждали). Журналы «Новый мир», «Иностранная литература», «Дружба народов», «Наш современник», «Москва» одалживали на выходные, чтобы прочитать что-то новое, напечатанное только там и нигде больше. Папа выписывал их все, к вящему возмущению мама, внося значительный расход в семейный бюджет. «Это моя

профессия!» — мотивировал он свое безответственное поведение.

Много обсуждали театральные постановки — в то время был театральный бум. Спорили, не соглашались, критиковали, хвалили. Даже папа, не любивший театр, как чрезмерное скопище людей, и тот изредка ходил со мной на спектакли, столь ярким событием они были в то время. Захватывающий «Ричард III» (1976) в Театре им. Вахтангова с неистово-страстным М. Ульяновым в главной роли, с ним же и там же «Антоний и Клеопатра» (1971, я смотрела позже, где-то в 1975), в котором Ю. Борисова, увы, своим возрастом заметно выбивалась из образа Клеопатры; трагический спектакль Театра им. Моссовета «Царская охота» (1977) с величественным и аристократичным Л. Марковым; в то время модные и почти скандальные «Мастер и Маргарита» (1977) и «Гамлет» (1971) в Театре на Таганке, последний с удивительным Высоцким в главной роли, так мало похожим на Гамлета и так ярко запомнившимся; фантасмагорический «Клоп» (обновленная постановка 1974) в Театре Сатиры с неподражаемым А. Мироновым; «Горе от ума» (1975) в Малом с печально-ироничным В. Соломиным и великолепным М. Царевым, там же странный спектакль «Заговор Фиеско в Генуе» (1977) и еще более странный «Мамуре» (1978) (и где это в советское время выкапывали такие пьесы?), первый опять же с В. Соломиным, а второй — бенефис восьмидесятилетней Е. Гоголевой; скучноватые «Господа Головлевы» (1984) во МХАТе, украшенные бесподобным И. Смоктуновским. В антракте кто-то повел нас за кулисы познакомиться со знаменитым актером. Он был неподражаем: разгоряченный спектаклем, продолжал играть — только теперь роль знаменитости; обнаженный до пояса, он поразил удивительно крепким и сильным для своего возраста те-

лом, которое он явно с удовольствием демонстрировал поклонникам своего таланта.

Интересно, что детские спектакли, классические «Синяя птица» во МХАТе и «Принцесса Турандот» в Театре им. Вахтангова, несмотря на звездный состав, особенно впечатления на меня не произвели, хотя пьесы Гоцци и Метерлинка я по молодости обожала, а постановки меня разочаровывали.

В мамином дневнике моего детства сохранилось забавное описание похода в театр, кусочек эпохи: «8 июня 1969 г. Сегодня утром мы с Аней ходили на прекрасный спектакль “Сказки Пушкина” в Центральный детский театр. Песни, танцы, выдумка, чистый текст без всяких глупых вставок — лучше Пушкина поставить, по-моему, нельзя. Аня так боялась опоздать, что мы приехали за 40 минут до начала, но народу было уже полно: все дети были такие же нетерпеливые. Смотрела очень внимательно, без комментариев, в “страшных” местах затыкала уши (когда рыбка сердилась и когда чернавка царевну в лес завела). Дети помладше очень смешно на все реагировали. Когда старуха ругала старика, один мальчик лет 4-х всем разъяснял: “Это она невежественная!” Старуха сидит у разбитого корыта в финале — девочка спрашивает: “Мама, теперь она опять старика полюбит?” А мама, давась от смеха, говорит: “Да, наверное, куда же ей теперь деться”. Скоморохи кричат: “И жених сыскался ей Королевич Елисей”. Вскакивает Елисей, все твердят на разные лады: “Королевич Елисей!”, а мальчик сзади опять разъясняет окружающим: “Это Иванушка пришел”. А другой мальчик ему говорит: “Это не Иванушка. Это их сын Алексей”. А третий: “Не Алексей, а Еликчей”».

Был еще Большой театр: «Лебединое озеро» с Н. Бесмертновой, «Кармен-сюита» с М. Плисецкой, «Щелкунчик» с Е. Максимовой и В. Васильевым. Папа считал балеты

вещью несерьезной, а мне в детстве они тайно нравились больше, чем оперы — «Садко» и «Русалка» с А. Ведерниковым, «Тоска» с В. Атлантовым, где смешная толстая тетя падала мячиком за кулисы; и совсем невозможный «Онегин», в котором одно только письмо Татьяны, казалось, никогда не закончится. Были даже гастролы спектакля театра «Ла Скала» в Москве, ставшие сенсацией, из которого я запомнила только фантастически яркие декорации и огромную пеструю толпу на сцене. 1970-е годы называют периодом застоя. Во многих сферах это было так. Но не в театральной.

Билеты тогда «доставали» по блату, за деньги их было не купить, да и не было у нас в семье денег. Я чаще всего ходила с иностранцами, которых поручали принимать маме и доставали для них билеты (одним человечком больше или меньше, какая разница), или мамыны многочисленные друзья, знакомые и поклонники подкидывали билетик-другой в качестве подарка.

Говорили с гостями о путешествиях, разных странах и народах. В 1973 году в нашей семье произошло большое событие: мама получила возможность поехать на стажировку на учебный год в город Лондон. Счастливчиков со всего Советского Союза было 14 человек, и, за исключением моей мамы, все технари и естественники и лица мужского пола. В такой вот чудесной компании она отправилась в сказку (нам же выписали бабушку Ирину из Тарусы, в помощь папе).

В то время такая поездка была чудом, никак не меньше. Для мамы она имела огромное значение. Английский язык был ее специальностью, а с ним и английская культура, литература, искусство (про быт и нравы мы тогда не думали, это были предметы низменные). Она получила уникальную возможность погрузиться в этот знакомый ей исключительно по литературе мир, он стал для нее

живым и осязаемым. К тому же мама всегда была прекрасной рассказчицей, умевшей сделать свою историю интереснее, чем описываемая в ней реальность. Стоит ли удивляться, что в последующие 10 лет рассказы об Англии стали важной составляющей всех наших домашних бесед. Она из поездки привезла сотни слайдов, и иногда торжественно гасился свет, гости садились на диван и рассказ сопровождался яркими иллюстрациями.

Рассказывали о своих путешествиях и другие гости, многие из которых приезжали из разных концов нашей необъятной родины. Делились впечатлениями о нашей стране иностранцы, нередко приходившие в наш дом.

Любимой темой советских граждан было обсуждение болезней. Папа, регулярно почитывавший многочисленные тома «Медицинской энциклопедии», любил делиться знаниями и давал советы страждущим. На вопрос, зачем ему «Большая медицинская энциклопедия», составленная для профессионалов, неизменно отвечал: «У меня трое детей, я должен знать, как их лечить».

Когда темы разговоров исчерпывались, начиналась «культурная» программа. Пели песни, слушали музыкальные исполнения забредших признанных и непризнанных гениев. Устраивали шарады с переодеваниями, конкурсы, играли в разные игры. Например в чепуху, когда каждый придумывает свою короткую историю по заданной схеме — кто, с кем, когда, где, чем занимались, что сказали люди, — записывает по одному предложению, заворачивает, чтобы не было видно, что написал, и передает соседу. И так по кругу. Сколько же было смеху, когда эти нелепые «истории» зачитывались вслух. Или в буриме, когда каждый должен был сочинить стих на заданную рифму, как правило, шуточный. Иногда гадали: брали какую-нибудь книгу, художественное произведение, каждый по очереди называл страницу и номер строки, которая считалась

предсказанием его судьбы, потом долго пытались истолковать смысл прочитанного. И тоже, чаще всего, было смешно.

Никто тогда не мог предположить, что под наш веселый смех и шумную музыку умирала эпоха. И вскоре люди, собравшиеся в гостях для общения, радости и веселья, разлетятся кто куда: одни окажутся отрезанными во вновь образованных из бывших республик государствах, другие уедут в поисках лучшей доли в те самые страны, которые тогда, в 1970-х, казались недосыгаемыми. А чье-то сердце и вовсе не выдержит нагрузок и треволнений грядущих перестроек. Тогда было невозможно представить будущее. Так же как сейчас — то прошлое, не такое уж и давнее, кажется сном. Счастливым сном: мы молоды, все вместе, впереди светлая жизнь и много радости. Не знаю почему, но эти последние застойные годы были веселыми и беззаботными. Ничего не было, но это как-то не угнетало. Мы и не знали, что бывает по-другому.

\* \* \*

Вернемся к теме еды. Наши семейные приемы гостей отличало несколько важных моментов. Мама была гениальна не готовкой, которой она никогда не интересовалась, а умением привлекать в наш дом интересных людей. Они слетались к ней, как бабочки на огонь. Молодой талантливый музыкант рассыпался «Фейерверком» Дебюсси. Исполнитель пел свои авторские песни. Знаменитый профессор из США рассказывал о своей поездке в русскую деревню. Какая разница что при этом ели? Голодным никто не оставался, и то хорошо.

Забредали в наш дом порой люди удивительные. Одно время захаживал знаменитый В.В. Похлебкин, именно захаживал: появлялся неожиданно на пороге, сам заваривал

свой знаменитый чай, как-то просидел на нашей кухне всю ночь, делая какие-то записи на листочках бумаги. Человек он был, конечно, странный. И жизнь его необычная. А смерть таинственна: кто и за что мог убить этого человека, так и осталось загадкой. Историк, скандинавист, специалист по геральдике, он остался в памяти людей в основном как автор книг по кулинарии, а также о чае и водке. При этом профессиональные кулинары считают, порой вполне справедливо, что по его рецептам невозможно готовить. Некоторые специалисты по чаю утверждают, что он ничего в нем не понимал, а плохо пересказывал чужие идеи. Про водку и говорить не стоит, насколько я знаю, Вильям Васильевич ее не потреблял. Однако и сейчас, спустя более десяти лет после его смерти, в Интернете идут страстные баталии между поклонниками таланта Похлебкина и его критиками. И что интересно: все прилавки сегодня завалены кулинарными книгами всех мастей, а народ продолжает читать Похлебкина. В свое же время он был единственным *ученым*, решившимся писать на такие «нереальные» темы. За что ему — честь и хвала!

Книга Похлебкина о чае имела в нашей семье поклонника в лице папы. Так что еще до появления его в нашем доме мы заваривали чай «по Похлебкину». Надо ли говорить, что, сойдясь вместе, два великих теоретика чайного дела много колдовали на кухне. Помню, как однажды поздно вечером вдруг кто-то из домочадцев был срочно отправлен в магазин для покупки яиц и сливок. Нам всем разрешили не ложиться спать, хотя время было уже позднее, и мы присутствовали при странном на обывательский взгляд действе: заваривании чая с сырым яйцом. В чайнике заварили крепкий чай, сначала небольшим количеством кипятка, а затем кипящим молоком. Пока он настаивался, Похлебкин яростно растирал яичные желтки, которые потом были аккуратно добавлены к чаю. Молочный же чай

перед этим был также взбит до пены. Было страшно интересно, но по вкусу чай не понравился, даже подслащенный медом.

Наша мама была еще и мастером украшений. Все самые простые блюда, даже купленные в «Кулинарии» готовые салаты, она делала очень красивыми. Салат выкладывался горкой в салатницу, понизу полукружиями выкладывались вареные яйца, над ними кружочки морковки, дальше ряд огурцов уголочками — получался нарядный узор, сверху водружался зеленым фонтаном пучок зелени. Тарелка с селедкой художественно обкладывалась вареными яйцами кружочками, картошкой, морковью, иногда свеклой, репчатым луком. Салат с рыбными консервами украшался нарезанными тонкими полосками солеными огурцами, сходившимися к центру, как солнышко; в центр выкладывалась половинка яйца или помидора, по кругу — листья зелени. Стол всегда получался нарядным.

Воспоминания о красоте детских праздников — дней рождения, Нового года — хорошо сохранились в памяти. Тем более что, как хороший воспитатель, мама всегда все делала вместе с детьми — резала, заворачивала,ставляла. В маленькие бутербродики вставляла цветные шпажки. К бутылкам с лимонадом привязывала воздушные шары. В корзиночках с салатами выкладывала ягодками цветочки, а петрушкой делала им листики. К половинкам яиц приделывала парус: на зубочистку надевала листочек салата, сверху натыкала красную ягоду — получался нарядный кораблик. На елку вешала конфеты, обернутые в разноцветную блестящую бумагу. Стол украшали вырезанными вручную из бумаги снежинками на Новый год или цветами на день рождения. Всего и не вспомнишь, а ощущение праздника осталось со мной.

И что еще важно: несмотря на то что гостей порой угощали полуфабрикатами из «Кулинарии», пельменями

из морозильника или консервами из банки, никто из нас этого не стеснялся, и никто из гостей не чувствовал себя ущемленным, плохо принятым, обиженным неуважением. Каждый мог принести что-то с собой, пойти на кухню и начать готовить. Все чувствовали себя свободно.

Отнюдь не одной только пищей духовной жили мы и наши гости. Иногда на столе оказывались присланные или привезенные деликатесы: рыба с Дальнего Востока, из Мордовии соленые грузди, сочные и вкусные овощи и фрукты и плоские пресные лепешки из Средней Азии, удивительные сладости из Грузии. Иногда на кухне колдовали восточные красавицы — Рано из Ташкента, Зо-хре из Ашхабада. Матери больших семейств, ловкие, умелые, они создавали маленькие кулинарные шедевры, восточные пловы, которые таяли во рту. Вслед за ними и мама стала часто готовить плов к приходу гостей. Хотя они и отличались от восточных оригиналов, но были сытными и вполне по тем временам оригинальными блюдами.

Все эти добровольные помощницы были не просто ученицами, они становились подругами на всю жизнь. Судьбы этих женщин (гораздо реже — мужчин) были удивительны и воплощали свою эпоху. Помню, как поразила история одной из них, аспирантки из Туркмении. Ее рождение само по себе было чудом — у ее отца было большое семейство: любимая жена, десять детей. Осенью 1948 года он уехал в командировку, а в Ашхабаде произошло страшное разрушительное землетрясение и вся его семья погибла. Можно представить себе степень потрясения мужа, вернувшегося к разрушенному мертвому дому, только что счастливому и полному жизни. Подвиг заключался в том, что муж этот не упивался своим неподдельным горем, а создал новую семью, и мамина аспирантка была одним из его многочисленных новых детей.

Зодре, стройная и гибкая, была к моменту нашего знакомства матерью 8 детей (и зачем ей была нужна степень кандидата филологических наук? Не знаю, мне кажется, все у нее было для счастья и без этого). После развала Советского Союза семья ее разлетелась по разным краям, сама она осела в Германии. Рано из Ташкента, полная, вальяжная, неспешная, мать троих чудесных девочек (и опять же — зачем ей была нужна степень? Мода такая была в советское время на степени и звания, хотя денег они никаких не давали). И она в постсоветское время нашла свою судьбу вне пределов Родины — уже будучи бабушкой, вышла замуж за американца, обожающего ее. Много их было, судьба каждой — сюжет романа.

Обширный круг маминых знакомств обогащал наш праздничный стол если не блюдами, то разными идеями. Мамина коллега по кафедре Ашхен Микоян накрывала высокоэстетичные столы на удивительный тогда европейский манер. И мы, жалкие подражатели, стали подбирать по цвету салфетки к тарелкам. Увиденные как-то на приеме в посольстве низкие вазочки с небольшими цветами, не загораживавшими пищу, облагородили вскоре и наш стол. Мамин визит в Англию подарил нашему семейному застолью тосты, сырые овощи, авокадо с креветками.

В те годы маминим начальником была О. С. Ахманова. В традиционной советской науке, чтобы быть настоящим ученым, надо было обязательно относиться к какой-нибудь научной школе (что заодно подразумевало и неприятие всех других школ), возглавляемой известной личностью. Таким вот учителем, наставником, руководителем для мамы и ее коллег была их заведующая кафедрой. В Интернете неожиданно натолкнулась на резкую критику Ахмановой. Ничего не могу сказать относительно ее политических убеждений, но научные статьи всегда казались

слишком нагроможденно-мудреными. Мои воспоминания — детские, к тому же преимущественно связаны с кулинаруией.

Нет сомнений, что Ольга Сергеевна была личностью выдающейся, хотя бы уже потому, что заметно выделялась из толпы. Статная, видная, яркая и несомненно обладавшая сильным волевым характером, она буквально поработала окружающих. Говорили (думаю, в первую очередь, она сама), что она дворянка по происхождению. Ее девичья фамилия была Горская, что только увеличивало созвучие с великой русской поэтессой XX века: Ахматова — урожденная Горенко, Ахманова — Горская.

Трижды О. С. Ахманова выходила замуж и каждый раз за великого человека. Ее первый муж — известный русский философ первой половины XX века А. С. Ахманов, ученик Б. П. Вышеславцева и И. А. Ильина, ввел ее, совсем юную, в круг знаменитых мыслителей той поры. Он же стал и отцом ее двоих детей, один из которых стал знаменитым советским физиком. Историю второго мужа моя память не сохранила, знаю только, что он тоже был кем-то выдающимся, но в естественно-научной области, и так же, как и другие мужья — Александр. Наконец, третий муж, А. И. Смирницкий, — крупнейший советский лингвист.

В своей научной школе Ахманова царила безраздельно и диктаторски. Будучи сильной сама, не признавала чужих слабостей: глупости, болезней, семейных уз. Она властвовала не только над душами и умами своих учеников, но и над их семьями. Мы, дети, знали, что ничто не остановит наших матерей, если их призовет начальственная труба. Наши болезни, капризы, детские праздники — все это не было поводом для того, чтобы пропустить назначенную встречу с начальницей. Знаю, что многие дети и мужья за это ее ненавидели, и уж точно все побаивались. Раздавалось ласковое по форме и требовательное по со-

держанию: «Дусик!» (этим словом она обращалась ко всему своему окружению) — и матери семейств, бросив все, мчались на ее призыв. Хотя, надо отметить, коллектив под ее началом был дружным и удивительно сплоченным. Или это опять сказывалось время — 1960–1970-е, стремление к общению и созданию дружеских связей.

Кафедрой отмечали все праздники и важные события в жизни, брали с собой и нас, детей преподавателей. Так, 8 марта 1973 года на кафедре был организован карнавал на интеллектуальную тему: «Образ женщины в мировой литературе». Все волновались, собирались, шили костюмы, собирали по знакомым и родственникам разные атрибуты эпох. Мама нарядилась Клеопатрой: костюм и образ ей очень шел — этакая томная восточная красавица, в бархатном платье до пят и с крупными стеклянными украшениями в волосах. Меня нарядили в пышное розовое платье, которое мне очень нравилось, я была Алиса из Страны чудес. Нарядились все, еще и обыгрывали свои образы. Состав кафедры был подавляюще женским, наверное, поэтому запомнила только одного молодого, очень красивого и еще совсем незнаменитого Михаила Задорнова, мужа одной из сотрудниц кафедры, наряженного в костюм католического патера. Наверное, он как-то подыгрывал литературному образу своей жены, но этого я не запомнила.

Праздников было много. Но еще больше — тяжелых будней. Хорошо помню, как мама брала меня с собой в Екатериновку, деревню на Рублевском шоссе, вошедшую позже в состав Москвы. Там, на арендованной даче, Ольга Сергеевна проводила лето. Сначала Ахманова долго и без запинки диктовала на магнитофон какой-то научный опус — таков был стиль ее руководства, да в то время и не только ее. Вся школа должна была быть единой, так сказать, петь с одного голоса. Долгими часами сотрудники

и ученики Ахмановой расшифровывали эти записи, превращая их в диссертации, статьи, монографии. Потом мы ходили гулять в лес: впереди стремительная Ольга Сергеевна, для поддержания осанки державшая за плечами палку, за ней семенила моя мама, а в конце уныло плелась я, чувствуя себя вялой и несовершенной перед такой неукротимой энергией.

Ахманова часто устраивала приемы, чаще всего для иностранных гостей — послов, дипломатов, профессоров, разных знаменитостей, на которые приглашались и члены кафедры, включая детей сотрудников, если их не с кем было оставить. Само собой, все дети были тише воды, ниже травы, детские капризы и усталость также не имели права на существование в ахмановской среде, как и другие человеческие слабости.

Стол для приемов всегда был одинаков и гениален в своей простоте. Закуска подавалась одного вида: круглые рогалики нарезались кружочками и намазывались селедочным маслом. Если же прием был высокого, посольского, уровня, то вместо селедочного масла мазалась красная икра. Из напитков — только водка. Первая рюмка обязательно выпивалась всеми до дна, дальше по желанию. Естественно, что гости, выпившие с ходу водки, да еще и с легкой закуской, сразу расслаблялись и разговор, независимо от языка общения, заметно оживлялся. Пока все рогалики не съедались, горячее не приносили. Ахманова вообще была членом «общества чистых тарелок» — не выносила гостей, оставлявших на тарелке недоеденную еду. Шансов попасть на ее прием второй раз у такого гостя было мало.

На горячее всегда и неизменно был плов. Готовили его аспирантки и стажерки, которых в те времена щедро посылали в столичный университет азиатские республики. Готовили они, как правило, гораздо лучше и с большим

энтузиазмом, чем писали диссертации, так что выгода была обоюдной: с одной стороны, вкуснейший восточный плов, с другой — метры магнитофонной пленки с готовыми текстами. Надо отметить, что в те времена связь между научным руководителем и учениками была гораздо теснее, чем сейчас, и, соответственно, хозяйственная помощь разного рода, оказываемая аспирантами, была вещью вполне естественной.

При подготовке одного из таких приемов произошел забавный случай, вполне в духе эпохи. Хлопотавшие на кухне сотрудники открыли большую банку с селедкой и обнаружили вместо нее... черную икру. Много позже, в начале 1980-х годов, случилось шумное, так называемое «Сочинское дело», которое слегка прояснило ситуацию: через сочинский магазин «Океан» за границу в банках тихоокеанской сельди незаконно продавали черную икру. Размах был огромный — сотни миллионов долларов оседали в карманах крупномасштабных советских спекулянтов. За этим делом потянулись и другие, выявившие гигантский объем коррупции в Краснодарском крае. Дело оказалось прозаическое. Но в тот момент это было чудо: вода обратилась в вино, камни в хлеба, селедка в черную икру. Иностранные гости в тот вечер были потрясены русским размахом — на закуску к водке подали большую миску с черной икрой!

Своего рода «окормление» студентов, как материальное, так и духовное, было принято в российских университетах с момента их возникновения. Преломление хлеба за умственной беседой — традиция Московского университета. Здесь всегда была приятна система, а не разносол. Помню, как на первом курсе мы поехали всей группой сдавать экзамен по русской истории академику Б. А. Рыбакову на дачу в Хотьково (он вел у нас семинары). Шли лесом, погода была прекрасная. Пришли, нас встретил

академик и его крайне доброжелательная жена. На столе на террасе стоял бурлящий самовар, чай, сахар, варенье, лимон и бутерброды двух видов — с чудесной свежей ветчиной и сыром. Поспешно сдав экзамен под дачным кустом, мы, молодые растущие организмы, накинулись на чай с бутербродами — все было просто, но очень вкусно. В 1980-е годы мой научный руководитель старалась хотя бы раз в месяц собирать полностью свой семинар — угощением были ржаные лепешки, разогретые в духовке, с маслом и сыром. Традиция эта постепенно сошла на нет, а жаль. В этом интеллектуальном общении за простым столом есть что-то важное.

Простота — вещь сложная. Много лет я пыталась выработать простую схему приема гостей, а заканчивалось все столом, ломящимся от салатов и закусок, которые вечером в баночках распахивались в холодильник, а еще позже выбрасывались. Только в узком семейном кругу мне удалось достичь желаемого. Много лет мы с мужем отмечаем Новый год вдвоем и вдали от дома. После 11 вечера на стол ставятся деликатесы, в очень ограниченном количестве. Например, бутерброды с икрой, крабы (не салат, а натюрель), ломтики осетрины, ананас. К этому подается шампанское. В результате в час ночи мы не отваливаемся сыто от стола, как бывало раньше, а бодро идем гулять по ночному лесу.

Папа, как человек непьющий, обожал чай, это был для него род наркотика. Где бы он ни был, в какой бы ситуации ни находился, чай был его успокоением и радостью. Семейные вечерние чайные посиделки были важной составляющей нашей повседневной жизни. Весь день все были заняты своими делами, а вечером объединялись за чашкой чая на кухне. И позже, когда мы, его дети, уже покинувшие отчий дом, заходили в гости, он первым делом бежал на кухню — заварить чаек.

Папа считался главным семейным экспертом по завариванию чая, владевшим каким-то особым секретом. С моей точки зрения, было три главных составляющих его успеха: первое — мама добывала ему хороший чай, все ее знакомые везли из-за границы лучшие чаи; второе — он щедро сыпал заварку, не экономя ее; наконец, третье — он вкладывал душу в сам процесс заварки, увлеченно соблюдая разные правила. Папа чисто мыл чайник, окатывал кипятком, засыпал хорошую заварку, заливал кипятком. Через 3–4 минуты чай надо было «поженить» — налить в чистую чашу, а потом назад в чайник, и так несколько раз. Еще минута — и чай был готов. Отлив треть, папа доливал кипятком, потом еще раз. Через некоторое время заварку сливал, чайники выбрасывал. Он считал, что с течением времени заварка становится вредной.

Папа любил пить чай из маленьких, обязательно белых чашек. Пил его горячим, иногда по-деревенски «забелял» молоком. Часто добавлял сахар или мед, особенно если был уставшим и болела голова. Считал, что лимон портит вкус, хотя изредка, под настроение добавлял его. После семейного ужина, когда все, объевшись, точно не знали, что еще съесть, папа нежным голосом говорил: «Чайку? Чтобы все смыть?» Это папино «смыть» после еды так и вошло в семейный язык.

Понятно, что продовольственным закупкам никто особенно сил и времени не уделял, были в жизни дела поинтереснее. Мама или папа, возвращаясь после работы домой, по пути заходили в магазины. Мама обычно закупала все масштабно, массово, на всю семью, на несколько дней, на возможных внезапных гостей. Папа был сторонником малых закупок, покупал все на один раз, маленькие порции, считал, что продукты должны быть свежими. Да и сумки он, после всех своих инфарктов, таскать не любил, в отли-

чие от мамы, которая, как всякая настоящая русская женщина, нагружалась так, что руки отрывались.

Продукты носили в авоськах, официально их называли «сетка» (например, в ценниках и словаре Ожегова). Дитя советской эпохи, это было на редкость полезное изобретение: хозяйственная дырчатая сумка из переплетенных веревок, которая ничего не весила, легко помещалась в дамской сумочке, очень быстро стиралась и сушилась. Изначально они делались из натуральных нитей, позже появились синтетические, модные, растягивающиеся. Говорят, что изобрели такие сумки в Чехии в конце XIX века, а появились в Советском Союзе они еще в 1930-е годы. В послевоенные годы они получили массовое распространение, стали неизменным атрибутом советской семейной жизни.

В определенном смысле авоськи были символом советской продовольственной системы тех лет. Брали их с собой всегда и везде, «авось» повезет купить продуктов. Это была своего рода лотерея — повезет, придешь домой с авоськой, полной продуктов; нет, в авоське будет болтаться батон хлеба и бутылка кефира. Опять же — все на виду, секретов от народа никаких, каждый сквозь крупные дырки может увидеть, что ты несешь домой поесть, по составу продуктов убедиться, что ты честный человек и скрывать тебе нечего. Герой «Бриллиантовой руки» Семен Семеныч даже пистолет пытался в сетку засунуть, такой это был надежный и привычный предмет для переноски вещей.

Папа в авоське носил не только продукты, но и книги, рукописи, тексты лекций, студенческие работы. Не могу себе представить его с солидным портфелем, а вот бумаги в авоське (позднее в модных целлофановых пакетах) смотрелись в его руках вполне гармонично. Ему нечего было скрывать от общественности.

Молоко, кефир и другие молочные продукты в 1960-е почти повсеместно продавали в розлив, в бидончики или стеклянные банки, которые приносили с собой покупатели. А в 1970-х годах уже продавали в стеклянных бутылках, сдавать которые было обязанностью детей (помню два главных вопроса-приказа, обращенных к моему брату на протяжении всего его золотого детства: «Повесь школьную форму» и «Сдай молочные бутылки»). Закрывались бутылки разноцветной фольгой — золотой, серебряной, фиолетовой, малиновой. Цвет соответствовал напитку, содержащемуся в бутылке — молоко, кефир, простокваша, ацидофилин. Соки и овощные консервы продавали в стеклянных банках с простыми железными крышками. Развесные продукты — колбасу, сыр, масло и прочее — паковали в бумагу, грубую, иногда очень плотную и пахнущую картоном. Хлеб и булки давали просто так, в естественном виде, из рук продавца в руки покупателя.

В 1981 году я в составе студенческой экспедиции отправилась на археологические раскопки в Смоленскую область. Копали мы знаменитые Гнёздовские курганы. То, что звучало так романтично в теории, на практике оказалось делом малоувлекательным: под палящим июльским солнцем мы махали лопатой, чтобы в итоге выкопать несколько костей и обломки горшков, которые нам даже трогать не разрешалось; их обработкой занимались студенты и аспиранты, специализировавшиеся на кафедре археологии. Впрочем, это совершенно не портило удовольствия от пребывания в удивительно красивом месте, в хорошей дружной компании. И даже ночевки на жестких деревянных полатях, поставленных на лето в школьном спортивном зале для рядовых членов экспедиции, только усиливали наше молодое веселье.

На раскопках каждый развлекался, как умел. Я махала платком проезжавшим поездам (мы копали рядом

с железнодорожной линией), и через неделю все поезда стали подавать приветственные сигналы, проезжая наш раскоп. Однокурсница, собиравшаяся осенью замуж, девушка видная и яркая, укладывалась на вершукке кургана делать «ровный загар», и руководитель нашей маленькой подгруппы ничего не мог с этим сделать — стеснялся залезть наверх и согнать ее. Эх, молодость! После работы мы заваривали чай, брали чашки, шоколадно-вафельные тортики — единственную сладость, продававшуюся в местном сельпо, — и шли в поля, которые колосились вокруг деревни. Там мы усаживались так, что нас не было видно с дороги (колосья были высокими, их ряды плотными), и пили чай, разговаривая о жизни.

Руководил экспедицией Д. А. Авдусин, знаменитый к тому времени археолог, профессор, прочитавший нам курс лекций по археологии. Руководить Гнёздовской экспедицией он начал еще в 1949 году, так что его сыскной энтузиазм к моменту нашей практики слегка поутих и он довольно спокойно относился к «сенсационным» находкам молодой археологической поросли. Зато было у него интересное хобби — нас кормить. Мы сначала недоумевали: маститый профессор, величина — авторитет университетских профессоров в то время был незыблем и они казались нам небожителями. А тут вдруг видим счастливого Даниила Антоновича, который смотрит на нас хитро и говорит: «Угадайте, что я привез из Смоленска?» Мы теряемся в научных догадках, а оказывается — вкуснейшие малосольные огурчики! Сам Авдусин мало походил на гурмана или обжору, но мне кажется, ему доставляло удовольствие нас кормить. Мы же постепенно стали воспринимать его скорее как заботливого дедушку, чем великого ученого.

Обеденный перекус он любил привозить на раскоп сам. Если вечером нас ждали за столом сюрпризы и разносолы,

то днем меню было всегда одинаковым. Из грузовичка выгружались два ящика: в одном бутылки с холодным свежим молоком, в другом — с холодным свежим кефиром. Потом извлекалось два лотка: на одном лежали теплые батоны белого хлеба, на другом — теплые буханки черного. Пили прямо из бутылок, хлеб отламывали большими краюхами. Как же это было вкусно! Особенно когда подалось на свежем воздухе, на верхушке древнего кургана. Так и остались в моей памяти стеклянные бутылки с молоком и свежий душистый хлеб (без всяких целлофановых глупостей, в которых он преет и отмокает, если теплый, хотя, кажется, сейчас и теплого хлеба-то не бывает, такое впечатление, что его пекут сразу холодным, нарезанным на ломтики и запакованным).

В 1950-е годы в Европе и США начинается упаковочный бум. Для производства пластиковых упаковочных пакетов начинают использовать полиэтилен — сначала в США, а потом и в Европе. Это гигиенично, удобно, практично. В 1952 году шведская компания «Тетра Пак» выпускает первую картонную пирамидку со сливками, и в короткое время картонные упаковки для жидкостей завоевывают рынок. Не надо больше сдавать стеклянные бутылки; картонная упаковка гораздо дешевле стекла, не бьется, не занимает много места. Наконец, в 1980-е годы массовый масштаб принимает выпуск полиэтиленовых пакетов с ручками, используемых для переноски продуктов и товаров.

В Советском Союзе 1960–1970-х годов эти новшества были частью популярной рубрики: «Их нравы». Большая часть населения просто не представляла, что может быть что-то другое, кроме авоськи с торчащими бутылками, батонами и коричнево-серыми бумажными свертками. А потому отлично себя чувствовала. Те, кто волею судеб заглянули за железную занавеску и увидели

чудеса торговой системы, либо презирали буржуйские штучки, либо тоскливо вздыхали: «Нет, у нас такого никогда быть не может». Однако проникало. В 1969 году была закуплена первая линия по упаковке молока в пирамидальные картонные пакеты, а в 1970-х их производство было поставлено на поток, и, во всяком случае в крупных городах, в магазинах появились разноцветные пирамидки разной формы: красно-сине-белые, побольше, — с молоком; красно-бело-розовые, поменьше, — со сливками.

Появление ярких пластиковых пакетов к концу эпохи стало в СССР сенсацией. Их холили, лелеяли, мыли, сушили. Они стали национальной манией. Профессора и студенты, чиновники и новоявленные бизнесмены, красавицы и чудовища — все ходили с пластиковыми пакетами, считая их высшим шиком. Это стало модно, классно, клево, круто — что еще там было в новом языке. Весь западный мир постепенно стал стесняться пластиковых пакетов, и только мы, как обычно, запоздало, гордо вышагивали с этим сокровищем в руках.

Да, история — вещь парадоксальная. Не прошло и 50 лет, как оказалось, что все пластиковое, пластмассовое, целлофановое экологически вредно. В большинстве стран целлофановые пакеты стали платными, чтобы ограничить их массовое использование; в модных магазинах стали использовать бумажные пакеты; самые дорогие соки, пиво, вода снова продаются в стеклянных бутылках; в приличном месте в Европе вам завернут сыр и ветчину только в бумагу, никак не в пластик. Оказалось, что вся эта химия вредит здоровью человека и загрязняет окружающую среду. С ними стали серьезно, на государственном уровне, бороться. Но все это — впереди. А в 1970-х полиэтилен и пластик были символами цивилизованной (ненашей) жизни.

С середины 1950-х годов в СССР появляются магазины самообслуживания, в которых продавали продукты, которые были упакованы: соль, консервы, соки, крупы. Например, свою любимую грибную солянку я набирала с открытых полок и несла на кассу (удивительно, но я даже помню место на полках, где она стояла). С 1970-х распространяются универсамы, в которых помимо продуктов можно было купить еще и промышленные товары. Однако они мало напоминали свои западные аналоги или современные супермаркеты. Размах был не тот, выбор ограничен — полки часто заставляли одним каким-то товаром, вдруг оказавшимся в изобилии. Развесные (не упакованные фабрично) продукты продолжали продавать через прилавки. Покупателям нравилось, когда отрезали от куска при них, доверия между покупателями и продавцами было мало.

Как я уже говорила, принцип закупки продуктов у моих родителей был прост (кстати, таков же он был и у большинства жителей СССР в тот период) — они заходили в ближайший магазин, находившийся между работой и домом. Никаких рынков, никаких «Елисейских» или других модных мест — ближайший гастроном, куливария, булочная, магазин «Овощи-фрукты» снабжали нас продуктами. Что было в соседнем магазине, то и ели, особенно на эту тему не напрягаясь. Ну и, конечно, в духе эпохи были посылки из разных городов и весей, за которыми рано утром ездили к поезду, чтобы получить у проводника заветные фрукты и овощи.

Только однажды у нас был исключительный опыт: сотрудница кафедры английского языка, на которой работала мама, снабдила ее как-то талонами в цеховский распределитель. Мы поехали в знаменитый «Дом на набережной», где этот распределитель находился. Там все было скромно, чисто, тихо — ни очередей, ни шума. Мы накупи-

ли дефицитных продуктов, которые ничего не стоили, но были абсолютно не представимы в свободной торговле того времени. Чудесные по вкусоте сосиски, волшебную колбасу, таявшую во рту, свежайшую севрюгу, из интереса — заграничные бутылочки «кока-колы». Не перестаю удивляться, почему современные дорогие продукты, с их огромным выбором и вариациями, даже близко по вкусу не подходят к тому, что мы купили там.

Особо следует сказать о еде на отдыхе и в поездках. Удивительное это было явление — советский отдых. Гражданская война еще не была завершена, а правительство уже озаботилось созданием системы отдыха в стране. В 1921 году в Москве был проведен первый Всероссийский съезд по курортному делу, принят Декрет Совнаркома РСФСР «О домах отдыха», а по мере захвата Красной армией курортных регионов страны — Крыма, Кавказа, Краснодарского края и других, — в них проводилась энергичная национализация всех крупных дореволюционных санаториев, оздоровительных лечебниц, а также дворцов, усадеб, дач, пригодных для преобразования в места отдыха трудящихся.

Конституция 1936 года законодательно закрепила право трудящихся на отдых, и даже оговорила, что это обеспечивается предоставлением «для обслуживания трудящихся широкой сети санаториев, домов отдыха, клубов».

С конца 1920-х годов было развернуто широкомасштабное строительство домов отдыха и санаториев. Первоначально курортный отдых предполагался как исключительно лечебное мероприятие. На курортах запрещались разного рода развлечения, принятые на отдыхе: игра в карты, употребление спиртных напитков, посещение родственников, отлучки из санатория. В одном из трудов по курортному делу в 1920-х годах это объяснялось тем, что «поездка в город легко может закончиться сви-

данием с друзьями в трактире, посещение родных — посеять в душе больного ряд семейных и домашних забот, волнующих его, а все это дурно отзывалось на боеспособности организма и потому сурово изгоняется из санатория». Санатории предполагали больничный аскетизм и строгость.

В 1930-х годах санатории, согласно духу времени, начинают все больше походить на величественные дворцы, окруженные парками и огромными пестрыми клумбами, традиционными фонтанами, уставленные помпезной мебелью, завешанные хрустальными люстрами, застланные огромными коврами; они являли собой кусочек роскоши посреди социалистической аскезы. Этакие дворцы здоровья и счастья посреди разрухи. Однако некоторый налет строгости 1920-х все же остался: в советских санаториях сохранилось множество запретов, в том числе на азартные игры, алкоголь, посещение близких. Проявлялась эта «больничность» и в смешной традиции ходить в общественных местах санатория — в роскошных столовых, заставленных мягкой мебелью гостиных, тенистых аллеях — в халатах и пижамах. Помню, как бабушка, собираясь с дедушкой на курорт, непременно нашивала себе новые халаты с белыми воротничками, длинные, до пят. А дедушка брал нелепые полосатые пижамы, считавшиеся особым шиком.

Отдых в санатории для определенных категорий граждан был вполне доступным, однако преподаватели Московского университета в них категорически не попадали. Путевки в большом количестве распределялись среди заводских и фабричных рабочих, строителей, военных, железнодорожников, чиновников — словом, всех, кроме злополучной категории интеллигенции; это слово вообще в советский период имело несколько ругательный оттенок. Видимо, работники умственного труда

не нуждались в столь решительном подкреплении сил и здоровья.

В концепции советского отдыха были свои четкие градации, сохранившиеся по сей день, только расширившие географические рамки. Во-первых, место. Самый настоящий отдых был на юге, на берегу моря. Крым, Черноморское побережье Кавказа, в меньшей степени Азовское море, еще в меньшей Каспийское — основные здравницы СССР, места, куда стремились в сладких снах советские граждане со всех концов необъятной родины. Песчаные пляжи, теплая вода, много солнца, пальмы и другие южные растения, изобилие овощей и фруктов — да не таких, которые выращивались в средней полосе, а настоящих, сочных, вкусных. Все это входило в понятие «советского курортного рая».

Интересно, что реальность ничего не меняла. Не всем южный отдых шел на пользу, но все равно он был эталоном счастья. Мой муж в раннем детстве ездил в ведомственный детский сад в Феодосии (мама его была известным врачом, заведовала одно время цеховским отделением и лечила больших начальников СССР, а папа — крупный работник МПС). Каждый год он, вернувшись домой, болел простудными заболеваниями, пока его бабушка наконец решительно не воспротивилась приморскому отдыху и не забрала его на лето в подмосковный Звенигород. Болезни его сразу прекратились — южный климат ему, московскому ребенку, не подходил. Я, два раза в жизни посетившая Сочи, возвращалась с тяжелыми простудными заболеваниями. Здравый смысл был бессилён: юг и море — все, что надо всем людям для счастья. Такова была советская идея отдыха, дожившая и до наших дней.

Следующим по значимости был отдых в знаменитых еще до революции курортных местах: Минеральные Воды, Трускавец, Паланга, на берегу Финского залива.

Единственный недостаток этих мест — отсутствие тепло-го моря. Во всем остальном это было верхом совершенства. Далее, с отрывом, шли региональные места отдыха, в которые трудящимся не надо было ездить далеко. Такие места были распространены повсеместно, от Сибири до Подмосковья. Но, в силу доступности, считались не лучшим сортом.

Во-вторых, условия. Здесь безусловное лидерство было за ведомственными санаториями. Еда, чистота, условия — все было лучшим. Далее шли дома отдыха и пансионаты. Кто не мог себе позволить и этого, отдыхал «дикарем», снимая жилье в частном секторе или ночуя в палатках.

В СССР большое развитие получил туризм. Но это было уже для романтиков, для молодежи. Это считалось скорее спортом, чем отдыхом. Хотя число фанатов такого рода времяпровождения было весьма значительным. Эта категория населения осваивала не только юг, но и север — Карелию, Онегу, Кольский полуостров; их радости включали палатки, байдарки, песни у костра. Они были лишены санаторного отдыха на море, но упивались ловлей рыбы, сбором ягод и грибов, свежим воздухом, необъятными просторами. Многие хранили своего рода верность такому образу жизни многие годы — путешествовали с друзьями уже в зрелом возрасте.

Я первый раз попала в санаторий случайно и уже в 1988 году, на закате советской эпохи. По иронии судьбы это был санаторий имени XXVII съезда партии (предпоследнего в истории!) в Кисловодске. Мне понравилось. До этого я, дитя интеллигентов, имела опыт совершенно другого отдыха.

В конце 1960-х мы с мамой и папой поехали в Крым. Отдыхали в поселке Рыбачье, чудесном по своей красоте и климату месте. Жили «дикарями», снимали угол у те-

тушки, удобства были во дворе. В Гурзуфе в прекрасном Центральном военном санатории, куда нам удалось заглянуть лишь однажды, отдыхала моя тетя Седа и ее муж Герман, военный. Они были привилегированной кастой: семьям военных предоставлялся не только бесплатный отдых в лучших санаториях СССР, но и бесплатный проезд до этих мест. Всяких люмпенов, то есть нас, «дикарей», в их красоту не пускали, мы проникли только раз, чтобы восхититься роскошью жизни полноценных граждан. Хотя, на самом деле, в нашей свободе была своя прелесть, а помпа и торжественность санатория подействовали на меня слегка угнетающе.

Сын Седы и Германа, Алеша, отдыхал в это время в детском пионерлагере рядом со своими родителями. Его отдых также оплачивался государством, так как он был сыном военного, охранявшего нашу Родину. Сохранился снимок — я и Алеша, в глупых соломенных сомбреро, счастливо хохочем, стоя в море. У Алеши расцарапан весь живот, он свалился во время попытки покорения горы Аю-Даг, Медведь-горы, которую покоряли многие поколения советских граждан.

В пионерском лагере я не была ни разу. В нашей семье, несмотря на общую занятость родителей, мамы — работой, папы — своим внутренним миром, никому не приходило в голову расстаться так надолго. Не представляю, чтобы я могла прожить вне семьи, без моих любимых мамы и папы долгое время. Спасибо им, что они это понимали. Осознаю, что это важная часть советской жизни, которой я была лишена. Ну и бог с ней!

Последний раз мы всей семьей отдыхали на юге все в том же поселке Рыбачье в 1975 году. Ели вкусные фрукты, пили местное сладкое вино, которое продавалось повсюду. Мы с мамой пошили себе туалеты — длинные пестрые юбки и откровенные по тем временам топы (они были

полосатые, и нечуткий папа смеялся, что мы похожи на ходячие матрацы, а мы себе так нравились!). Мой брат был маленьким, недавно перенесшим тяжелейшую болезнь; жили мы на взгорке, так что папа часто носил его по жаре наверх. Закончилось это путешествие страшным папиным инфарктом, по возвращении домой, и рождением моей сестры Маши зимой. Неисповедимы пути...

Хотя я не имела опыта отдыха в санаториях, в советских домах отдыха иногда пребывала, так что стиль классической советской санатарно-домоотдыховской еды помню хорошо. На столе лежали длинные бумажки, на которых надо было ставить галочки, чтобы сделать заказ на следующий день. Все было подобрано согласно национальной традиции и представлениям о полезности. Завтрак: каша или оладьи с вареньем, мясные биточки с картофельным пюре или сосиски с капустной солянкой, творог или кефир, чай, хлеб, масло. Обед: закуска — салат овощной, сельдь с картофелем, винегрет, ветчина с огурцом; суп — щи, борщ, рассольник, солянка, фасолевый, гороховый, всего не перечислишь; второе — плов с курицей, котлеты мясные с картошкой, котлеты по-киевски с гречкой, пельмени со сметаной; компот. Полдник: яблоко печеное, булка с маслом, сухофрукты, кисель. Ужин: тушеное мясо с овощным рагу, рыба с картофельным пюре, курица с рисом, творожная запеканка или оладьи со сметаной, чай. Эх, сколько поколений россиян тоскуют по этому режиму и радуются, когда находят его в местах отдыха: «Классно, как в совке!»

Наконец, особая часть жизни была связана с дорогой. В места отдыха в то время, как правило, ездили исключительно на поездах. Это было уже начало праздника. В поездах всегда подавали крепкий чай в стаканах с подстаканниками. Сейчас говорят, что крепость его была обусловлена наличием соды, добавлявшейся для цвета.

Не знаю. Знаю, что было крепко, вкусно и сладко, сахара не жалели. Были вагоны-рестораны, где традиционно подавали ядреную солянку, сельдь с гарниром — блюда, которыми, полагаю, хорошо было закусывать холодную водку в графине.

С собой брали полный комплект: непременно жареную курицу, обязательные вареные яйца, полукопченую колбасу, сыр, огурцы, помидоры, лук, хлеб. Все это поедалось по ходу путешествия, делилось с соседями по купе. За общей трапезой заводились беседы, люди раскрывали случайным попутчикам душу, рассказывали подробности своей жизни. Это тоже было традицией путешествия.

Но главным хитом эпохи были бабушки, торгующие на станциях. Остановка поезда 5 минут, все высыпают на перрон. Курильщики поспешно курят, кто-то дышит воздухом и разминается. Но большинство скупает товары, продаваемые на перронах бабулями. Чаще всего это: вареный горячий рассыпной картофель, который кутают в тюках, чтобы не остыл; соленые или малосольные огурцы; вяленая рыба; свежий лук и зелень. Продавали домашние пирожки — с мясом, луком, яйцом, капустой, рисом, грибами.

Были и региональные отличия. На северных направлениях продавали ягоды — бруснику, чернику, клюкву. На южных — овощи и фрукты, произраставшие в местности. Бывалые путешественники отлично знали, где ждать лучших персиков, где черешню, где дыни. В 1990-х годах борьба с «коррупцией» началась с бабулек на платформах, brave милиционеры гоняли их с большим энтузиазмом. И кажется, победили ее, коррупцию, в этой сфере: бабулек на платформах больше не вижу. Правда, и на поезде почти не езжу.

Помню, как в середине 1970-х мы с мамой и братом Андрюшей поехали на поезде в Ташкент. Так получилось,

что поезд, по плану следовавший 2,5 дня, задержался больше чем на сутки. Еда в вагоне-ресторане закончилась, над нами нависла угроза голода, во всяком случае так чувствовала мама, оказавшаяся в дороге с двумя детьми. Помню, как проснувшись рано утром на какой-то станции, я обнаружила на столе вареную картошку с укропом и маслом — добычу мамы. Один раз по вагону прошла женщина, продававшая холодный кефир. Никогда в жизни я так не наслаждалась этим, не слишком мною любимым напитком.

Но самой большой победой, и очень характерной, была дружба мамы с узбеком-проводником. Дружба эта привела к огромному вкуснейшему блюду горячего плова, который был принесен нам в купе в качестве подарка. Мама чувствовала себя совершенно счастливой — дети были накормлены, дружеские связи с местным населением установлены, все хорошо. А детское счастье — в том удивительном чувстве защищенности, которое дает семья. И в твердой убежденности, что мама и папа могут все; пока они рядом, ничего не страшно, в том числе и голод. И в этом прав был Лев Николаевич: все счастливые семьи похожи друг на друга.

## *Жулигарная*

Рецепты, бытовавшие в моем родительском доме, были, в первую очередь, ориентированы на быстроту приготовления и дешевизну. Они в полной мере отражали быт своей эпохи для определенной части населения: горожане, служащие, работающие родители, с весьма ограниченными финансовыми возможностями. В каком-то смысле их блюда были ближе к жизни, чем моих неработающих бабушек, занимавшихся большую часть времени исключительно домом.

Другой особенностью домашней готовки моего детства была фантазия. Молодость — великая вещь. Конечно, у родителей не было большого опыта в плане готовки, но не было и устоявшихся жестких рамок: что с чем сочетается, что и в каком порядке делать. Зато была смелость, воображение, любопытство. Взять самые простые продукты и в условиях ограниченного времени приготовить что-то новое и интересное. Ведь вкусно поесть любят все, даже те, кто в этом не признается, как мой папа, или не слишком этим вопросом интересуется, как моя мама.

В маминой готовке важным было заимствование рецептов, продуктов, способов подачи из других культур. Шести-

десятые и семидесятые годы были временем определенной свободы, раскрепощения, отказа от многих старых условностей, что проявлялось и в готовке. Традиционная национальная кухня народов СССР к этому моменту стала активно перемешиваться не только в столовых и ресторанах, где это было в каком-то смысле частью государственной политики, но и на столах рядовых граждан. Наибольшую «активность» в этом вопросе проявляли блюда среднеазиатской и кавказской кухни. Более того, потихоньку проникали и веяния с «гнилого» Запада, разнообразия и обогащая традиционный стол. Конечно, до Тарусы они в это время еще не докатились, а моя армянская бабушка их бы и не приняла, а вот мама охотно экспериментировала со всем новым. То, что получалось в результате, мало напоминало как восточные, так и западные оригиналы, но таким образом возникало нечто совершенно новое и неповторимое.

Папа же вносил в наше питание оздоровительную нотку. Начиная с середины 1970-х годов он все серьезней относился к своему питанию, читал специальную литературу, советовался с врачами. Много готовил и ел, если можно так сказать, от ума, даже то, что не слишком нравилось. Рикошетом попадало и нам. Стремление выжить было в нем столь велико, что он начинал любить всякое полезное, что случается крайне редко. Странный закон природы. Люди не хотят есть то, что им навязывают, убийственной становится фраза: «Это же так полезно!» Знаю много людей, которые только из-за этой фразы, часто слышанной в детстве, не едят блюда из тыквы, овсяную кашу, творог. Еще папа не выносил готовку впрок, так свойственную хозяйкам, стремящимся высвободить себе время: приготовил огромную кастрюлю супа и несколько дней ни о чем не думаешь. Папа в этих случаях варил себе супы сам, двухдневный был для него пределом. Не признавал и бытовую химию, считая ее вредной для организ-

ма. Посуду мыл без чистящих средств, что раздражало нас с мамой, так как она нередко оставалась жирной, позже на дух не выносил посудомоечную машину.

Все это было очень типично для описываемой эпохи. Сохранение традиционных национальных направлений в готовке; «ветер перемен», дувший на московские кухни с юга, востока и запада; начало увлечения здоровым питанием, со временем превратившееся в манию в стране и в мире; наконец, широкое и повсеместное использование консервов и полуфабрикатов, исключавшее все предыдущее, но органично вписывавшееся в общую кулинарную картину эпохи «застоя».

### «Яичница обогатившаяся»

Считается, что куры были одомашнены аж 5 тысяч лет назад (некоторые исследователи полагают, что даже раньше), так что и с яйцами человечество было знакомо давно. И славянские племена, жившие на территории нашего государства, активно потребляли их в пищу. На Руси же их судьба оказалась двойственной. Яйца стали одним из важнейших ритуальных блюд в русской обрядовой и даже православной культуре, в которую они проникли вместе с некоторыми древними языческими традициями. Маленькое, красивой ровной формы яйцо представляло собой символ зарождения новой жизни; из ничего, пробившись сквозь скорлупу, получалось живое существо. Яичницей кормили новобрачных в день свадьбы. Вареные яйца участвовали в различных сельскохозяйственных обрядах, связанных с плодородием. Ну и, конечно, они стали одним из главных символов Пасхи — в крашеном виде. Согласно легенде, Мария Магдалина пришла к Тиберию со словами «Христос воскрес!». Тиберий не поверил в вос-

кресение Христа, сказав, что это так же невозможно, как и то, что куриное яйцо станет красным. При этих словах обычное яйцо, которое принесла с собой Мария Магдалина, стало красным. Именно в красный цвет — с помощью луковой шелухи — традиционно красили яйца к Пасхе русские крестьяне. К Троице же, используя березовые листья, окрашивали их в зеленый и желтый.

А загадочная Курочка Ряба с ее золотым яйцом, которое все били-били, никак не разбили, а потом почему-то плакали, когда наконец мышка решила эту проблему? И страшно радовались, когда вместо золотого получили простое яйцо? Очевидно, что глубокий смысл этой сказки теряется в веках. А она, и без смысла, почему-то радует детей по сей день. И дети ее прекрасно понимают и принимают, только потом, став взрослыми, забывают, о чем же на самом деле шла в ней речь. Очевидно, что яйцо в русской традиции играет важную обрядовую роль и имеет большое значение.

Вместе с тем в русской пищевой культуре яйца считались блюдом несерьезным, не слишком питательным, хотя вкусным и полезным: ими кормили детей, больных, в некоторых регионах подавали как праздничное блюдо. А в первую очередь использовали для приготовления других блюд — теста, начинок для пирогов и караваев, блюд из различных потрохов, которые, порубив, «разбалтывали» с мукой и яичками. Добавляли вареные яйца и в каши. Одна из первых русских поваренных книг (1794) приводит рецепт популярного русского блюда из яиц под названием «драчена»: «Разбить в чашку несколько яиц и сбивши их прибавить туда молока и масла; и опять сбить, подбавляя по немногу пшеничной муки до тех пор, покамест сделается на подобие блинного теста. После чего не много соля поставить в печь в вольной дух». В деревне такое блюдо считалось праздничным.

Помню, как в студенческие годы во время археографической экспедиции мы однажды попали в глухую деревню на юге России, где завершалось трехдневное празднование свадьбы. Хозяйка, желая угостить столичных гостей чем-то особенным, нажарила нам праздничную яичницу с колбасой, обильно посыпала ее сверху луком и подала с ломтями хлеба и квасом. Ох, и вкусно же это было, непередаваемо. Тем более что не только яйца были свежими и деревенскими, но и колбаса была самодельная, домашняя, и квас, и, кажется, даже хлеб. И ели мы на свежем воздухе, на улице, за большим столом, вытянувшимся вдоль всей центральной деревенской улицы.

Вернемся в детство. Любимым блюдом нашего семейного завтрака была, конечно, яичница, но не простая, а, как ее называли с легкой папиной руки, «обогащенная». По сути это был аналог итальянской пиццы: главной ее особенностью было то, что в нее попадало все то, что можно было найти в холодильнике, разные остатки еды. Конечно, сочетаемость продуктов тоже принималась во внимание, хотя папа в этом вопросе любил экспериментировать, закидывая в нее все, что попадалось под руку. Сам он ее почти не ел: со временем яичница была отнесена им в ряд блюд, вредных для его здоровья. Но не нашего, этим блюдом он потчевал нас, своих детей.

На сковороде растапливалось сливочное масло, в нем обжаривались различные продукты, мелко порезанные, а потом все это заливалось яйцами. Желток он всегда разбивал, считая, что яйца надо хорошо прожаривать во избежание попадания в организм всяких нежелательных инфекций (не зря его любимым чтением была медицинская энциклопедия). Я сама предпочитаю оставлять глазунью или разбивать желток уже в тарелке, при подаче, смешав его с добавками, такая яичница получается сочнее.

Что «делало» яичницу «обогащенной»: вареный картофель, макароны или рис, что было готового, реже хлеб; колбаса, сосиски, сало, курица, остатки разных закусовых изделий или мясо из супа; репчатый или зеленый лук; помидоры, зеленый горошек, грибы. Мы, армянские внуки, любили «обогащать» ее пахучей зеленью, зеленой фасолью, сыром. Блюдо получалось сытное и чаще всего вкусное.

Сейчас я люблю овощные варианты. Например, обжа- риваем в масле мелко порубленный кабачок с помидором и зеленью, заливаем яйцами. Можно добавить для остро- ты и вкуса лук или чеснок, но без них нежнее.

### Омлеты

Считается, что омлеты, вместе с названием, пришли в Россию в XVIII веке из Франции. Однако от «яичной болтушки», которую ели на Руси с древних времен, они мало чем отличались. Разве только тем, что французские омле- ты на европейский манер жарили на сковородке, добавляя по желанию на середину начинку и сворачивая трубочкой, а русскую болтушку запекали, так как вплоть до середины XX века в России преобладала готовка в печи.

В последнее время и я от «обогащенной» яичницы пе- решла на более диетические «обогащенные» же омлеты. Для их приготовления разогреть духовку до 180–200 гра- дусов. Взбить в миске яйца с молоком, добавить соль (по 2 яйца на человека, молоко — в зависимости от напол- нителя, так, чтобы масса получилась сметанообразной). Я всегда добавляю свежую зелень. В смазанную маслом форму разложить все, что есть под рукой, и залить смесью, аккуратно (чтобы не получилась каша), но тщательно все перемешать. Сверху можно выложить порезанные кусоч-

ки сыра — получается красивая корочка. Поставить в духовку и не открывать ее до готовности (иначе это сооружение «сядет», вкус от этого не изменится, но будет не так красиво). Запекать минут 30, готовность проверить по загустению массы. Можно добавить сметану, кто-то добавляет сверху майонез или кетчуп. Я люблю без добавок.

### **Варианты наполнителей:**

1. Берем молодой кабачок, трем на терке или нарезаем мелкими кубиками, слегка обжариваем в растительном масле на сильном огне, чтобы выпарился сок. Добавляем в него мелко порезанные помидоры, зеленый или репчатый лук, можно чеснок, возможно положить мелко нарезанный болгарский перец, зелень. Эти ингредиенты можно тоже слегка обжарить с кабачками, а можно и оставить сырыми. Хорошо подходит сюда сыр, причем необязательно сверху плавящийся, а типа адыгейского, тогда в готовом виде будут ощущаться цельные кусочки.

Вместо кабачка можно положить отварную цветную капусту или брокколи.

2. Отвариваем зеленую стручковую фасоль (можно взять мороженую или консервированную из банки, но свежая всегда вкуснее). Слегка обжариваем на сковороде репчатый лук с кусочками ветчины, грудинки, буженины — что найдется из мясных изделий. К этому варианту хорошо подходят: помидоры, разная зелень и чеснок. Сыр лучше не добавлять.

3. Обжариваем в сливочном масле (по желанию можно заменить и на растительное) грибы — лесные или шампиньоны, с луком репчатым или зеленым. Это основа, вкусно и так. В варианте просто с одними грибами хорошо молоко заменить 3–4 ложками сметаны. Можно добавить: натертый на терке или мелко порезанный отварной картофель, вермишель или рис — немного, а то будет слишком

густым. Любую зелень. К варианту с шампиньонами хорошо подходит курица, порезанная на кусочки. Посыпать сверху плавящимся сыром для корочки.

4. Можно смешать практически любые остатки вчерашнего обеда или ужина, руководствуясь здравым смыслом, конечно. Варианты: развести молоком холодное картофельное пюре и порезать в него 1–2 котлеты; вермишель смешать с остатками мяса; отварного, запеченного или жареного лосося разрезать на кусочки и смешать с разведенным молоком рисом. Ко всему этому — зелень, лук, сыр по вкусу. Вариантов может быть великое множество.

5. Мой любимый «легкий» летний вариант. Зелень всех видов мелко порезать. Подойдут — кинза, базилик, укроп, петрушка, зеленый лук, дикий чеснок, кресс-салат, шпинат, все, что можно найти в сезон на рынке или в магазине. Можно добавить мелко порезанный помидор и белый сыр.

### Сладкие камни

О зерновых культурах и их роли в традиционном питании я уже немного писала в главе про Тарусу. Однако роль их в жизни человека всегда была столь велика, что стоит остановиться подробнее. Человечество не случайно несколько тысячелетий хранило им верность, для многих народов они были основой существования. То, что их основательно подзабыли в XX и XXI веках, перенасыщенных разнообразными продуктами, не только обедняет современный стол, но и сказывается на здоровье современного человека. Ученые сегодня вновь открывают полезнейшие свойства этого древнего продукта.

Сеять зерно люди начали 10–12 тысяч лет назад. Первым злаком, сначала росшем в диком виде, а потом

и попавшим на возделываемые поля, считается ячмень. Следом за ним идет древнейший вид пшеницы — полба. Полба была чрезвычайно популярна у многих народов, в Древнем Риме являлась одним из главных ритуальных продуктов. Именно о ней мечтал пушкинский Балда, обещавший попу: «Буду служить тебе славно, / Усердно и очень исправно, / В год за три щелка тебе по лбу, / Есть же мне давай вареную полбу». И отъелся ведь на полбяной каше так, что свалил своими щелчками жадного работодателя. Полба чрезвычайно неприхотливый, но малоурожайный продукт. К тому же она хороша в основном в виде каши, а не в хлебопечении. В XIX веке она стала исчезать, а к следующему столетию практически совсем исчезла с полей. И только недавно была возрождена как вкусная и полезная крупа.

На Руси зерновые культуры означали саму жизнь, не случайно древнее их название — «жито», а их урожай называется «жатвой». В силу климатических условий, а может и вкусовых пристрастий, самое большое распространение в нашей стране получила рожь в виде муки, именно ржаной хлеб именовался всегда просто хлебом. Рожь — культура относительно поздняя, наибольшую популярность приобрела у славянских народов, в небольших количествах ее также употребляют в Германии и Скандинавии.

К XVI веку у рачительного русского хозяина в закромах должны были находиться запасы ржи, пшеницы, овса, гречихи, толокна, ячменя, солода, гороха и конопли. Каши всех видов на протяжении многих веков являлись главным видом пропитания. Автор «Домостроя» любовно перечисляет возможные варианты ее приготовления: «В скоромные дни давать хлеб решетный, щи каждый день да кашу с ветчиной жидкую, а иногда и густую с салом, переменяя их, и мясо, какое будет, давать к обеду, а на ужин щи да молоко или кашка. В постные дни щи да кашка житная,

иногда с соком, иногда горох, а когда и сущик, когда печеная репа, а к ужину щи, капуста, толокно, иногда рассольник или ботвинью. По воскресеньям да праздникам к обеду хороши какие-нибудь пироги или гуща, или овощи, или селедочная каша, блины и кисель, и что Бог пошлет, а на ужин все, как прежде сказано» (житная каша — ячневая, т. е. современная перловая, сущик — мелкая сушеная рыба).

### **Виды злаков и производимых из них круп**

Из древнейшего вида злака — ячменя — путем специальной обработки и очищения производят перловку, а также ячневую крупу (дробленый ячмень). Сейчас продают и цельные зерна, очень вкусные в каше, для убыстрения варки их можно раздробить самим, блендером.

*Пшеница* в основном идет на муку, из которой пекут хлеб, готовят макаронные, кондитерские и прочие изделия. Наиболее распространенной пшеничной крупой в СССР была манка. Кроме нее продавалась (сейчас встречается редко, а зря) крупа «Артек» (крупнее, чем манка) и еще более крупная — полтавка. Из-за границы к нам пришли и распространились булгур и кускус, вариации на тему пшеничной крупы. Сегодня можно найти в продаже и цельнозерновую пшеницу и даже полбу (в основном привезенную из Италии и называемую на латинский манер спелтой или фарро).

*Просо*, пришедшее на территорию Европы из Юго-Восточной Азии, получило наибольшее распространение в южных регионах России, на Украине, в Белоруссии. Известна древнейшая обрядовая песня, которую мы еще распевали в детском садике, сходясь и расходясь хороводами: «А мы просо сеяли, сеяли...» Из проса изготавливают популярную на юге крупу «пшено», которую не только едят в виде каши, но и добавляют во многие блюда — супы, похлебки, к тушеным овощам. Широкое распространение

на всей территории СССР пшенная каша получила уже в послевоенные годы, когда ее стали повсеместно включать на завтрак в местах общественного питания — в детских садах, санаториях, домах отдыха, столовых.

Главное зерно России *рожь* ныне можно найти только в виде муки, да и то не всегда. Впрочем, ее и раньше использовали исключительно для хлебопечения. Хотя не так давно я обнаружила финскую крупу, сочетающую рис с цельнозерновой рожью. Очень вкусно, должна сказать!

*Овес* всегда считался злаком очень полезным для здоровья. Именно из него изготавливали кисель, любимое русское блюдо, о котором уже говорилось выше. Вот его рецепт из кулинарной книги 1791 года: «Взять овсяной муки несеяной, намочить в теплой воде, и поставить также в теплое место, дать киснуть сутки, а потом процедить сквозь сито, класть в кастрюльку или кадку, и дать гораздо укиснуть и устояться; потом взять со дна, положить в кастрюльку, налить свежим молоком и поставить на вольной огонь, мешать деревянную ложкой тихо, процедить сквозь полотенце, и поставить на большой огонь, хорошенько мешать, и когда кисель сварится, то выложить его в формы, застудить, и подавать на стол». Звучит сложно-вато для такого незамысловатого блюда, однако очевидно, что овсяная мука гораздо полезнее картофельного крахмала, который повсеместно используется для загустения блюд и напитков. Овсяная мука — толокно — продавалась и продается повсеместно, но сегодня пользуется малым спросом, несмотря на свою очевидную полезность.

В продаже есть дробленая овсяная крупа, цельная, очень хороши из нее гарниры. Ну и, конечно, знаменитый «Геркулес», овсяные хлопья, быстрые и удобные в приготовлении. Была уверена, что такое название им придумала советская власть, неожиданно порой любившая странных персонажей, малознакомых широкой публике. Ан нет,

нашла овсяные хлопья «Геркулес» еще в первом издании книги Молоховец, то есть почти в середине XIX века.

Гречка в особом представлении не нуждается. Крестьяне называли ее «матушка наша», она была любима повсеместно на Руси. Правда, в нечерноземных районах гречка произрастала плохо, так что ее употребление было ограничено. Зато в советское время всеобщей интеграции регионов стала популярна по всей стране, ее дефицит в отдельные периоды был всегда заметен и переносился тяжело.

Гречка хорошо сочетается с грибными и мясными добавками. Именно с ней варили такие старинные русские блюда, как «няня» и «сальник». Все это — древнейшие виды приготовления пищи, к тому же позволявшие сохранить продукты длительное время. Такого рода блюда из крупы, потрохов и часто крови домашних животных есть во всех культурах, существование которых базировалось на скотоводстве и земледелии: андуйет во Франции, хаггис в Шотландии, черный, красный и белый пудинги в Англии и Ирландии, морсилья в Испании, грюцвурст в Германии, кашанка в Польше — всех и не перечислишь.

Автор «Домостроя» любовно перечисляет: «Потроха, головы, уши, губы, височные кости и мозг, кишки, рубцы, осердые, копыта, ноги, печень обрабатуют женки да кашею жирной начинят со шкварками — а каша овсяная или гречневая, ячневая и всякая, какую захочешь». И убеждает, что если заготовишь все это летом, то будет «семья всю осень сыта», а остаток можно доесть в рождественский мясоед.

Вот рецепт няни, взятый из поваренной книги 1794 года: «Возьми баранью голову с ножками, налей немного водою, упарь в горшке; потом с костей мясо сними; и положи в кадку изрубви с луком и перцом; прибавь немного грешневых круп; и посоля все оное смешай. На-

чини тем бараней сычуг; и зашивши поставь в печь в покрытом горшке». Если убрать из рецепта сычуг — часть желудка, — все остальное вполне доступно, главное, что в составе должны быть помимо мяса с ножек еще и мозги, много лука и все это долго упревало бы в закрытом горшке в духовке. Баранину же можно заменить телятиной или говядиной.

Известный русский государственный деятель, генерал-губернатор Москвы во время нашествия Наполеона I, Ф. В. Ростопчин, тот самый, которого так неласково описал в «Войне и мире» Лев Николаевич, оставил забавные литературные записки, озаглавленные им: «Ох, французы!» В них он приводит рецепт няни, противопоставляя это исконно русское блюдо европейским (читай: французским) кулинарным нововведениям своего времени: «Няня составляется из телячьей головы, из гречневых круп и свежего коровьего масла; все кладется в горшок, замывается тестом и становится на сутки в печь; потом из горшка выходит кушанье, в коем мудрено решить: что вкусней — каша или мясо? Почему же такое смешное название? А почему же оно смешнее котлетов в бумажках (*en papillotes*), котлетов с жабами (*à la crapéaudine*) и ста других блюд, имеющих смешные и незначачие названия? Что нужды до имени, когда знаешь вещь; желудку надобна пища, а не слова; няня же, ей-Богу, здоровей, питательней и вкусней, чем бир-суп, габер-суп, клёцки, луковый суп (*soupe à l'alôig-non*), макароны и пуддинги с изюмом».

Ну и Гоголь в «Мертвых душах» не преминул упомянуть это лакомство: «— Щи, моя душа, сегодня очень хороши! — сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. — Эдакой няни, — продолжал он, обратившись к Чичикову, — вы

не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут!»  
Кстати, няню, как правило, подавали именно со щами — вот вам и «щи да каша — пища наша!».

Сальник во многом напоминает няню, только готовится проще: «Взять изрубленной мелко бараней печенки, круп, мелко искрошенного луку, молока и яиц; все то сметавши вместе положить в бараней здор в плошку, и поставить в печь в такую пору, когда сажаются хлебы». Здор — внутренний свиной жир, имеющий вид сетки, можно обойтись и простым салом, лучше свежим, несоленым: выложить им керамический горшок и покрыть выложенную в него смесь сверху.

Более близкий к современной жизни вариант приводит Е. Молоховец: «Сальник из гречневой крупы с печенкой: Взять крупной гречневой крупы, перемыть ее в холодной воде, сложить в кастрюльку, смешать с очень мелко изрубленной сырой телячьей печенкой, положить соли,  $\frac{1}{8}$  или  $\frac{1}{4}$  фунта масла (смотря по тому, как жирна сетка), 2 яйца. Кастрюльку выложить бараньей сеткой или так называемым сальником, сложить приготовленную кашу, накрыть той же сеткой, вставить в печь на 1 час. Подавая, выложить на блюдо». И другой вариант ее же: «Сальник из гречневой крупы с яйцами: Гречневые крупы перемыть в холодной воде, заварить кипятком, смешать с мелко изрубленными 5 крутыми яйцами, посолить, положить масла, сложить в кастрюлю, выложенную бараньей сеткой, вставить в печь на 1 час; подавая, выложить на блюдо». В духовке должно постоять при 150 градусах подольше — 1,5–2 часа.

Каши на завтрак в нашем доме варил чаще всего папа, они соответствовали его представлению о здоровом завтраке. Чаще всего это была овсяная, а также манная, гречневая, реже пшенная. Я всегда больше любила кру-

пьяные каши в виде гарниров, сваренные на воде и подсоленные, а вот папа предпочитал их на молоке и сладкими, и с кусочком сливочного масла. Гречневую подавали с молоком и сахарным песком, остальные — с вареньем.

К концу жизни он полностью перешел на овсянку. Предпочитал «грязную» и крупную, которую привозил из Тарусы, в Москве такие уже трудно было найти; считал, что такая натуральнее, чем чистая и мелкая. Сам долго ее перебирал, вытаскивая «кыльки», острые остатки оболочки зерна, потом заливал молоком и варил минут пять, непрерывно помешивая. Делал ее жидкой и сразу сладкой.

Жизнь — забавная штука, хоть плачь. Долгое время поутру папа встречал на кухне маму, убегающую на работу, словами: «А я вот кашку наварил, покушай». К этому времени дети уже разъехались и они жили вдвоем. А она каждый раз фыркала: «Терпеть не могу твою кашу» — и поспешно жарила себе «вредную» яичницу. А когда его не стало, вдруг потянулась к овсяной каше и готовит теперь ее каждое утро.

Я готовлю утреннюю овсянку иначе: насыпаю чистые и быстрорастворивающиеся хлопья в миску, заливаю крутым кипятком, чтобы 0,5–1 см воды был сверху, добавляю кусочек сливочного масла и закрываю блюдцем. Не варю! Через 5 минут каша готова, добавляю в нее варенье или мед и кормлю мужа. Сама сладкие каши не люблю.

\* \* \*

Суп в доме варили обязательно. Могло не быть ничего другого, но суп был практически всегда. Другое дело, что в воскресенье мама варила огромную кастрюлю, которую по замыслу предполагалось есть до следующих выходных, так что к среде уже на этот суп было трудно смотреть. К тому же вечно занятая мама супы, как правило, переваривала, по-

лагая, что на качестве это не отражается. Рецепты, приводимые ниже, отражают две тенденции — они направлены на то, чтобы сэкономить время и облегчить жизнь хозяйки.

### Куриный супчик с рисом

Отварить курицу или часть ее. За полчаса до окончания варки в бульон добавить морковь, репчатый лук, корень петрушки и лавровый лист. Бульон процедить, положить в него рис и порезанный кубиками картофель, варить минут 20, посыпать петрушкой. Суп готов.

В целом мы, россияне, постоянно жалующиеся на нехватку продуктов и денег, страшно расточительны. XX век долго приучал нас к идее изобилия, при этом освободил от сельскохозяйственного труда, сейчас даже жители глухих деревень покупают продукты в магазине. Мы стали легкомысленно относиться к продуктам. Помню, каким шоком было поведение одной знакомой англичанки, которая стала собирать кости рождественского гуся. Когда я спросила, почему она их не выбрасывает, удивилась, в свою очередь, она: «Из них можно сварить отличный суп, это английская традиция». Правда, в Англии не принято сегодня смачно обгладывать косточки, высасывая из них содержимое и разгрызая их на кусочки (дикие люди, это же самое вкусное!). Они аккуратно срезают с гуся мясо и подают на тарелках, а кости, с оставшимися на них мясом и хрящами, отправляют в суп.

У нас традиции иные. Обгрызенные кости мы варить не станем. Однако суп можно отлично варить и из сырых куриных костей, а снятое мясо использовать, например, для котлет. Таким образом, из одной курицы получится два блюда. В этом случае хорошо добавить побольше овощей, бульон будет насыщенным и полезным.

### Куриный суп с фрикадельками

Похожий быстрый суп я варю сегодня с куриными клецками. Вскипятить воду, подсолить, бросить душистый перец и лавровый лист, затем добавить немного картофеля, морковь кружочками, любимый мною овощной перец, можно картофель заменить кабачком, будет очень нежно. Когда овощи сварятся, т. е. минут через 15, кладем в суп фрикадельки из куриного фарша, лучше делать их небольшого размера. Дать им всплыть, посыпать суп зеленым луком или зеленой частью лука-порея и самой разной зеленью, например смесью петрушки, укропа и кинзы.

Фрикадельки готовим следующим образом: берем куриный фарш, готовый или перемальываем две грудки, добавляем яйцо, соль и отваренный до готовности рис или готовый кускус. И все смешиваем до получения однородной смеси. Если получается слишком густо, добавляем еще одно яйцо, если слишком жидко — еще готовой крупы.

### Суп с тушенкой

Люди во все времена пытались сохранить быстропортящееся мясо подольше. И правда, обидно — скотину убивали сезонно, приходилось сразу ее есть, получалось то пусто, то густо. Хороша еще удобная система постов, которые в общей сложности составляли больше половины времени, в отдельные годы число их доходит до 200 дней в году, позволяла и даже вынуждала обходиться без мясной пищи. Мясо готовили впрок: солили, коптили, сушили, вялили — все равно получалось не очень вкусно. В России не сложилось такой развитой гастрономической тра-

диции приготовления запасов мяса, как в других странах: знаменитыми прошутто славится Италия, хамоном Испания, бастурмой Кавказ, беконом Великобритания. Даже любимое русскими сало — достижение в первую очередь Украины и Белоруссии.

Малосимпатичными выглядят рецепты вроде того, который находим в старинной поваренной книге XVIII века: «Гусиное мясо заготавливать впрок. Изрезать гусей в порядочные куски, и вымочонья не много в воде положить в кипяток, и варить столько, чтобы они только окрепли, однакож не много. После того мясо отжать, и вычистить на чисто, и наливши уксусом поставить в закрытом котле на огонь». Затем добавить соль и перец и все варить до мягкости, разложить в стеклянные банки, залить уксусом, сверху снять жир и залепить воском. Удивительным было пристрастие наших предков к уксусу. Подозреваю, что он должен был сильно отличаться от современного, иначе такое блюдо было бы трудно есть.

Гораздо аппетитнее выглядит описание тушенки в сталинской кулинарной книге: «Тушенку — ее точное название “Мясо тушеное (говядина)”, “Баранина тушеная”, “Свинина тушеная” — изготавливают из освобожденной от жил свежей, упитанной говядины, свинины, баранины, с прибавлением сала, соли, лука, перца, лаврового листа; это — почти универсальное, холодное или горячее, мясное блюдо. Из тушенки можно приготовить мясной суп, бульон, мясные щи, борщ; из нее можно сделать множество мясных вторых блюд, например, тушеное мясо с картофелем, с кашей, с любым другим гарниром. Консервы “Мясо тушеное”, “Баранина тушеная”, “Свинина тушеная” — очень полезный, а во многих случаях (в экскурсиях, при прогулках, поездках и т. д.) и незаменимый пищевой продукт».

Мы ее ели часто, даже просто мазали на черный хлеб. А уж суп из тушенки и вовсе считался вкуснятиной.

В кипящую подсоленную воду (соли класть меньше, чем обычно, т. к. тушенка уже соленая) положить порезанный кубиками картофель и репчатый лук, когда они сварятся, добавить тушенку из банки, довести до кипения, немного прокипятить. В конце добавить мелко порезанную петрушку. Это базовый рецепт.

Далее идут вариации. Из овощей хорошо добавить морковь, болгарский перец, стеблевой сельдерей. Из круп можно кинуть еще в холодную воду горсть гречки или риса, хороша в нем и перловка (последнюю надо сварить до готовности, только потом добавлять овощи и мясо). Зелень можно класть любую, отлично подходит к такому супу и свежий зеленый лук.

### Суп с консервированным лососем

Похожим образом готовится и суп из лосося из банки. Этот суп в семье считался деликатесом. Я его готовлю иногда и сегодня. Гречку в такой суп добавлять не стоит. Зато можно порезать мелко соленые огурцы и влить рассол, будет что-то вроде рассольника. Хорошо подходят и соленые грибы. Не помешает и помидор. Ну и, конечно, рыба может быть другая, главное, чтобы в собственном соку, в крайнем случае в томате. Но никак не соленая или копченая, вроде килек или шпрот.

### Суп спельменями

До сих пор часто готовлю его в тех случаях, когда надо быстро приготовить суп, а заодно и второе в одной тарелке. Для этого случая всегда держу в морозилке готовые пельмени, стараюсь покупать получше. Понятно, что до-

машини еще лучше; когда-то, на заре семейной жизни, мы с мужем их увлеченно лепили, но в последние годы времени и сил не хватает.

Вскипятить воду. Бросаем в нее, мелко порезав, овощи, какие найдем в холодильнике для создания овощной основы: лук любой, репчатый, порей, зеленый (последний — в самом конце), морковь, корневую петрушку, пастернак, перец, сельдерей, помидоры, зеленый горошек или фасоль из банки, в конце хорошо добавить любую зелень. Любое сочетание вышеуказанных ингредиентов. Для улучшения вкуса хорошо предварительно обжарить лук и морковку в масле, такой суп получается сытнее. В крайнем случае, если ничего нет, можно только положить лавровый лист, перец горошком и любой из вышеозначенных овощей. Помидоры можно заменить томатной пастой. При желании для остроты влить немного готового соуса типа ткемали, сацебели. Картошку класть не стоит, пельмени и так пища углеводистая, сытная, а аромата в бульоне от картошки не много. Кто любит, может добавить овощной или мясной кубик, я никогда этого не делаю, и так получается вкусно, так как пельмени добавляют мясной дух. После того как все это поварилось минут 10–15, кладем в кипящий овощной отвар пельмени, доводим до кипения и варим минут 8. Настаиваем 5 минут и едим, лучше со сметаной.

### Пельмени супчики быстрого приготовления

Как я уже говорила, папа с возрастом пришел к тому, что еду надо готовить на один день и сразу съесть. Маминна жизнь со временем становилась все более нагруженной работой, так что заниматься приготовлением супчиков,

как он их называл, ему приходилось самому, вроде как не так серьезно и без претензии на «серьезный» суп. Еще и маму ими вечерами кормил.

Самый простой вариант: покупал в «Кулинарии» маленький кусок хорошего мяса, антрекот или бифштекс, что было, отваривал его в ковшике до готовности, получалось довольно быстро. Кидал в этот супчик морковь целиком, пару картошек целиком, головку репчатого лука. Суп готов! Вынимал и выбрасывал луковицу, иногда и морковь. Доставал и мелко резал мясо, клал в тарелку вместе с картошкой и заливал бульоном.

Вместо мяса основой для супа могли служить куриное бедро, очищенное от кожи и жира; куриная грудка, маленький кусок индейки, филе рыбы. Главный принцип — все в небольшом количестве и без «наворотов», просто лук, морковь, картошка.

Вторые блюда были более разнообразными, хотя нередко они попадали на наш стол в готовом виде из кулинарии. Блюда были простые, советские, как во всех других семьях. Со временем я научилась готовить их самостоятельно, ниже привожу поздние рецепты старых блюд.

### Цыплята табака

Это блюдо со странным названием стало очень популярно в СССР. Считается, что пришло оно с Кавказа, в оригинале называется — тапака, что не имеет ничего общего с курением, а означает специальный вид грузинской сковороды, в которой под специальным прессом готовят замаринованного и распластанного цыпленка.

Не знаю, похож ли кавказский оригинал на советскую копию, но думаю, вряд ли. Папа почему-то очень любил покупать таких цыплят в «Кулинарии», а потом дома жа-

рил их на сковороде, взгромоздив сверху чайник с водой или кастрюлю. Несмотря на яркий красный цвет, подразумевавший наличие большого количества красного перца, эти цыплята не были особо острыми, не знаю, чем их посыпали. Думаю, больше всего папу привлекало слово «цыпленок», подразумевавшее нежную диетическую пищу. В эпоху дефицита их было нелегко достать, а в соседней «Кулинарии» они попадались довольно часто. Одна из загадок советской экономики!

Взять цыпленка или небольшую курицу. Разрезать по грудке, распластать, лучше с помощью молотка, чтобы слегка отбить мясо и разломать кости (удобно делать это, положив цыпленка в целлофановый пакет). Он должен стать совсем плоским, как лепешка. Посыпать с двух сторон: солью, разными молотыми перцами, паприкой, хорошо еще и толченым барбарисом или сумахом, для кислинки, можно сбрызнуть лимоном. Оставить промариноваться на полдня: если собираешься жарить днем, лучше замариновать накануне, если вечером, то утром того же дня. Обмазать толченым чесноком перед жаркой (с ним не мариновать) — по вкусу и желанию. Положить в разогретую сковородку, накрыть тарелкой и поставить сверху груз так, чтобы все это сооружение прижимало цыпленка к сковороде. Можно использовать кастрюлю с водой, как мой папа. Поджарить одну сторону, перевернуть и снова водрузить гнет.

### Курица с яблоками

Еще папа любил готовить курицу с яблоками. Должна сказать, что курицу он любил в разных видах: она мягче мяса, легче готовится и считается более диетическим и легким продуктом.

Курицу порубить на куски или взять бедрышки или ножки. Сложить в кастрюлю, посолить. Порезать на четвертинки яблоки, вынуть середину. Положить сверху. Налить немного воды. Тушить до готовности курицы. В это блюдо можно добавить курагу или чернослив. Хорошо готовить это блюдо не в кастрюле, а в керамическом горшке и томить в духовке где-то около часа.

### Магичин плов

Плов — блюдо очень древнее. Предположительно, появилось оно в Индии (в овощном варианте) и в Персии (с мясом). Сегодня — это главное национальное блюдо народов Средней Азии, в том классическом варианте, который знаком всем — смесь мяса, овощей и рассыпчатого риса. Свои вариации на тему есть у кавказских и арабских народов: как правило, рис, мясо с овощами и иногда с сухофруктами подаются отдельно. Мясо часто заменяется курицей. Слово «плов» (с вариациями, конечно) в значении «блюдо из риса» встречается в санскрите, персидском, хинди, во всех среднеазиатских и балканских языках.

Плов — частый персонаж восточных сказок. И всегда он вкусный, желанный, праздничный. Он — показатель уважения гостю, мерило гостеприимства, знак любви, символ богатства, самое главное лакомство. Бедняки ради него обманывают, крадут, хитрят, продают все, что есть.

В индийской сказке мысль о плове придает дряхлому старику сил пойти в лес за дровами. Встретивший его медведь спрашивает: «Как ты понесешь такую тяжелую вязанку? Ведь тебе ее не поднять». — «Что верно, то верно, — отвечал старик, — я слаб телом, но как подумаю о вкусном, сладком плове, что приготовит мне моя старуха, сразу силы появляются». — «Сладкий плов? А что это такое?» —

удивился медведь. «А ты и не знаешь? Ах, он такой вкусный! Когда-нибудь и тебе удастся его попробовать».

В таджикской сказке на свадьбе героя, одетого в бедную одежду, обносят пловом на свадьбе. Когда же он одевается в богатую одежду, ситуация меняется: «Перед Афанди раньше всех поставили большое блюдо плова с куриным мясом. Хозяин и имам уважительно обратились к Афанди: “Пожалуйста, господин, кушайте!” Афанди сунул в плов рукав своего нового халата и не отнимал руку. “Что это значит? — спросил удивленный имам. — Зачем вы пачкаете жиром свой дорогой халат?” — “Этот плов и все оказываемое мне уважение принадлежат лишь моему шелковому халату, он и должен кушать плов! Когда час назад я пришел сюда в старом халате, никто на меня не обратил внимания и мне были поданы лишь объедки!”»

Не раз упоминается плов и в сказках Шахерезады из «Тысяча и одной ночи». То счастливый любовник преподносит его в дар возлюбленной: «...затем я встал и собрал ужин, и приготовил орехи и миндаль к рисовому пилаву, и жареный бронник, и взял свежих и сушеных плодов на закуску, и цветов — и отослал ей это». То он перечисляется среди блюд, достойных любимой матери: «И Джудар молвил: “О матушка, по твоему сану — подрумяненное мясо, и подрумяненные цыплята, и рисовый пилав с перцем, и еще кишки с начинкой, и тыква с начинкой, и барашек с начинкой, и ребрышки с начинкой, и лапша с миндалем, пчелиным медом и сахаром, и пирожки с патокой, и баклава”».

Для Али-Бабы с плова начинаются чудеса в сказочной пещере: «Али-Баба вошел в пещеру, и, как только он переступил порог, дверь снова захлопнулась за ним... Он увидел, что находится в большой комнате и у стен стоит множество столиков, уставленных золотыми блюдами под серебряными крышками. Али-Баба почувствовал вкусный запах кушаний и вспомнил, что с утра ничего не ел. Он по-

дошел к одному столику, снял крышки с блюд, и у него потекли слюнки: на блюдах лежали все кушанья, каких только можно пожелать: жареные куры, рисовый пилав, блинчики с вареньем, халва, яблоки и еще много других вкусных вещей. Али-Баба схватил курицу и мигом обглодал ее. Потом принялся за пилав, а покончив с ним, отломил халвы, но уже не мог съесть ни кусочка — до того он был сыт».

В узбекской сказке находчивый сапожник готовит переклассный плов, на котором отлично зарабатывает: «Перед уходом они купили в складчину рису, моркови, баранины, луку и всего необходимого для плова и наказали: “Ты тут, пока мы будем возносить к Аллаху всемогущему молитву, приготовь все для плова: наруби дров, разожги огонь, почишь котел, порежь мясо и лук...” Развел Алдар Куса под котлом огонь посильнее, растопил сало и сготовил плов на сорок человек. Видит, что не съесть ему столько плова. Встал около котла, забренчал железной шумовкой и давай кричать: “Готов! Готов! Плов готов”. Богомольцы прибежали. Продал Алдар Куса тридцать девять мисок плова, съел сороковую миску сам и пошел к себе домой в кишлак Ширин».

В анекдотах о любимом фольклорном персонаже Востока Ходже Насреддине плов часто является главным персонажем смешных и поучительных историй.

Цена плова: «Однажды Молла, находясь на базаре, сильно проголодался. В кармане у него не было ни гроша. Немного подумав, он пришел в харчевню, где подавали плов, и сказал:

— Дай мне порцию.

Повар подал ему плов.

Плов был вкусный, Молла съел, но не насытился, Молла подозвал повара и заказал вторую порцию.

Повар подал еще. Молла съел и эту, встал и пошел к дверям.

— Молла, — сказал повар, — ты же не заплатил.

— Если бы были деньги, я бы заплатил, — ответил Молла, — а раз не заплатил — значит нет денег. Зачем же ты позоришь меня перед всеми людьми?

Повар говорил свое, Молла свое, и наконец повар, убедившись, что денег от Моллы не получит, влепил ему здоровенную пощечину и сказал:

— Залепить тебе хоть раз, так легче будет на сердце.

Молла, не сказав ни слова, вышел из харчевни, но пройдя шага два, вернулся, подошел к повару и спросил:

— Братец, а можно мне за эту цену приходиться каждый день и есть плов?»

Ради плова: «Однажды один из соседей Моллы устроил званый обед. Молла давно не ел плова и долго ждал, что в гости позовут и его. Но никто не пришел.

Молла дождался, пока у соседа постелили скатерть и подали обед. После этого он научил жену, что сделать, чтобы попасть на плов. Та вышла и подняла крик, призывая на помощь:

— Ой, держите Моллу, он меня убивает!

А Молла взял здоровенную дубину и, гонясь за женой, кричал:

— Держите ее, я должен переломать ей ребра!

Все, кто был у соседей, выбежали из дому. Женщины схватили жену Моллы, а мужчины — его самого и увели их в дом.

Молла нарочно вырывался и кричал:

— Нет, я должен переломать ей ребра!

Одним словом, его кое-как уgomонили и усадили.

Подали плов. Молла наелся досыта, потом встал и вышел во двор.

— Скажите жене, пусть идет, — сказал он, — я ее прощаю.

— Нет, Молла, — ответил хозяин, — жену мы тебе не дадим. Уведешь ее домой и изобьешь.

— Глупец, — возразил Молла, — с какой стати я должен бить жену? Не лишился же я разума! Все, что мы натворили, было сделано только ради плова».

Бесхвостый осленок: «Однажды Молла купил масло и рис и отдал жене, сказав:

— Жена, давай мы хоть сегодня утром нос шайтану. Приготовь вечером хороший плов.

К вечеру, когда Молла вернулся домой, жена приготовила ему плов. Он вымыл руки и ноги и присел к скатерти.

Жена подала плов. Молла в самом лучшем настроении потянулся к еде, как вдруг к ним прибежал соседский ребенок.

— Молла-ами, — закричал он, — иди скорей к нам, мама зовет. Она говорит, что кроме тебя нам позвать некого.

Молла оставил плов, встал и пошел к соседям. Плов остыл, получилась, как говорят, собачья еда.

Через некоторое время Молла вернулся угрюмый, нахмуренный.

— Что случилось? — спросила жена.

— А что могло случиться? Один бы раз в месяц помолиться, и то шайтан не дает. За всю жизнь мы с тобой захотели весело, с аппетитом поесть плов, и тут надо было соседской ослице родить бесхвостого осленка».

Существует легенда, что плов был изобретен специально по заказу грозного татаро-монгольского полководца XIV века Тимура, известного также под именем Тамерлана. Собираясь в поход на Анкару, он задумался о том, как кормить свою армию в дальней дороге, чтобы поддерживать ее боевой дух на нужной высоте. И мудрецы, состоявшие при его дворе, нашли выход: «Надо взять большой чугунок

ный котел. Он должен быть таким старым, чтобы жир от прежней пищи сочился снаружи и загорался от всполохов попадающего на него огня. В этот котел надо положить мясо не старых, но и не очень молодых барашков, отборного риса, разбухающего от гордости, что будет съеден смелыми воинами, молодую морковь, краснеющую от радости, и острый лук, жалящий подобно мечу высокочтимого эмира. Все это надо варить на костре до тех пор, пока запах приготовленного блюда не достигнет Аллаха, а повар не свалится в изнеможении, потому что попробует божественное кушанье. Тамерлан почувствовал, что от рассказа муллы его клонит в сытый, недостойный истинного воина сон, и отпустил священнослужителя». Согласно легенде, плов помог войску пройти до места сражения вдвое быстрее, чем ожидалось, и разбить армию султана, захватить богатые трофеи. А воины Тимура на всех привалах готовили блюдо, не только придавшее им чудесной силы, но и пришедшее по вкусу.

В России плов был известен давно. Все-таки среднеазиатские и монгольские народы издревле были нашими близкими соседями, да и Тимура-Тамерлана мы знали не понаслышке. А в XVIII веке придворный поэт Г.Р.Державин упоминает плов среди других блюд, как важную принадлежность богатого пира: «Или в пиру я пребогатом, / Где праздник для меня дают, / Где блещет стол серебром и золотом, / Где тысячи различных блюд: / Там славный окорок вестфальской, / Там звенья рыбы астраханской, / Там плов и пироги стоят; / Шампанским вафли запиваю...»

Мама часто готовила гостям плов. Он заметно отличался от того плова, который готовили ее восточные аспирантки, пытавшиеся передать ей свое искусство, но был по-своему неплох. Готовить его и правда лучше в казане, но можно и в кастрюле.

Налить в казан много растительного масла (в среднеазиатском оригинале должно быть растопленное курдюч-

ное баранье сало без шкварок). Раскалить его, кинуть несколько зубчиков чеснока, не очищая их. Обжарить в масле репчатый лук, порезанный полукольцами. Добавить и обжарить мясо, лучше всего баранину, порезанную мелкими кубиками. В последнюю очередь положить морковь соломкой, все обжарить вместе. Всего этого тоже должно быть много. Залить кипящей водой, посолить, добавить сушеный барбарис, зиру, если есть. Тушить до полной готовности, где-то час. Можно подливать кипяток, если жидкость будет испаряться. Насыпать рис, налить воду, чтобы было где-то 1–2 пальца поверх риса. Довести до кипения на сильном огне, дать покипеть, пока вода не выпарится. Сделать в плове лунки в нескольких местах, чтобы доходили до дна казана. Потом ослабить огонь и закрыть крышкой. Выключить через 20–25 минут. Дать постоять, все перемешать. Посыпать сверху зеленью — кинзой, реганом.

Мамин любимый вариант включал еще и сухофрукты: курагу и изюм замочить, промыть, добавить в плов перед тем, как засыпать рис. Сверху плов посыпали зернами граната.

Сейчас я делаю упрощенный вариант, он менее насыщенный, еще более далек от восточного оригинала, зато гораздо более диетический: в плове моего детства рис был полностью покрыт маслом, это делало его сочным, вкусным, но очень жирным.

Тушу мясо до готовности. Мясо можно заменить кусочками курицы или индейки, но они должны быть небольшими. Обжариваю на отдельной сковороде в растительном масле лук и морковь, форму нарезки сохраняю — крупными полукольцами и соломкой. Добавляю к готовому мясу, туда же кладу очищенный и крупно порезанный чеснок, соль, специи, по желанию изюм и/или курагу (с сухофруктами вкусно, но не все любят смешивать соленое и сладкое). Добавляю рис, заливаю кипятком и довожу до готовности

в течение 15–20 минут. Перемешиваю с зеленью. Сверху очень хорошо добавить гранат. Еще я посыпаю плов репчатым луком, порезанным очень тонко полукружиями. Лук можно немного замариновать: порезать, посыпать солью, слегка отжать, потом добавить молотый перец, сбрызнуть лимонным соком, дать постоять. Вместо сока для кислоты к такому луку можно добавить мелко порезанный помидор.

### Мясо с фруктами

Еще одним маминым любимым блюдом для гостей было мясо, приготовленное с фруктами или ягодами, своего рода дань армянской традиции, хотя и придуманное ею лично, бабушка так не готовила.

Взять мясо, лучше всего говядину, но хорошо и баранину. (В моем детстве ее практически не было, особенно мякоти, только на рынке, где наша семья продукты никогда не покупала.) Разрезать на крупные куски, потушить в кастрюле вместе с луком почти до готовности. Добавить порезанные на крупные дольки фрукты и тушить еще минут 20–30. Посыпать зеленью. Из фруктов мама больше всего любила добавлять айву, которую привозили с юга. Варианты добавок: алыча или хорошо промытый чернослив, зерна граната, в этом случае они добавляются за 10 минут до готовности блюда. Добавка должна быть всего одна, не все вместе, иначе по вкусу будет напоминать компот с мясом.

### Соляника

Порубить свежую капусту, лучше тонкими длинными полосками. Положить в широкую и плоскую кастрюлю, сразу посолить и добавить воды, чтобы не подгорела на

первом этапе, потом сама пустит сок. Потушить. Если есть квашеная, добавить небольшое количество, но совсем не обязательно, я не люблю. Положить лавровый лист и душистый перец горошком для аромата. Порезать небольшими дольками соленые огурцы и смешать с капустой. Можно влить немного рассола, только если он настоящий, а не уксусный маринад. В этом случае квашеную капусту не класть. Отлично подходят к этому блюду соленые грибы, их можно положить вместе с огурцами, а можно и вместо них. Достать из рассола, порезать на дольки и слегка обжарить с морковью и луком.

В сковороде обжарить лук и морковь, добавить к солянке. Туда же порезать помидоры и порубить чеснок. Тушить до готовности всех продуктов, в общей сложности минут 40. В конце добавить зелень и перемешать. Вместо рассола и помидоров можно добавить томатную пасту или сбрызнуть лимонным соком — какой-либо кислый ингредиент должен быть обязательно.

Мама всегда добавляла мясной компонент, тогда это получается самостоятельное блюдо, а не гарнир, как в овощном варианте. Что можно положить: отварные сосиски, порезанные кружочками, грудинку, остатки мясных закусовых блюд — буженину, окорок, ветчину, просто отварное мясо, — все это порезанное на кубики добавляется одновременно с луком и морковью.

### Куриные котлеты

Папа считал это блюдо очень диетическим и регулярно покупал куриные котлеты в «Кулинарии».

Взять филе курицы или индейки, прокрутить через мясорубку (можно и готовое) вместе с размоченным в молоке белым хлебом. Я вместо хлеба сейчас кладу кускус

(предварительно заливаю горсть крупы кипятком, добавляю кусочек сливочного масла и даю постоять минут 5). Положить сырое яйцо, соль. Если фарш получился густой, развести молоком, а еще лучше сливками. Хорошо подлить растопленного сливочного масла. Ничего резкого — лук, чеснок, перец лучше не добавлять, это блюдо нежное. А вот мелко порубленную зелень, укроп или кинзу можно и подмешать для усиления вкуса. Всю эту смесь тщательно вымесить руками. Котлеты слепить небольшого размера, обвалять в муке, обжарить в масле до готовности. Можно разложить на смазанный маслом противень и запечь минут 20–30, в зависимости от размера, но не передержать, иначе высохнут. Эти котлеты хорошо готовить и на пару, в этом случае в муке не обваливать, а просто разложить в пароварке и готовить минут 20.

На гарнир к куриным котлетам отлично подходит картофельное пюре, отварной рис, смесь из тушеной моркови и горошка (морковь порезать кружочками, потушить в небольшом количестве подсоленной воды, воду слить, добавить консервированный горошек, кусочек сливочного масла и все это прогреть), тушеные кабачки (порезать кабачки, добавить масло, чеснок, соль, зелень, можно порезанный помидор, потушить до мягкости). Гарнир должен быть деликатным.

### Облода из печени

Печень, как полезный продукт, папа тоже покупал часто. Ее также было легче найти готовую в «Кулинарии», чем сырую в магазине. Отгадка, думаю, была проста — сырую долго хранить нельзя, а готовую якобы можно. Хотя хорошие продукты в то время на прилавках не залеживались...

Самый простой способ приготовления: очистить сырую печень от пленок, порезать крупными, но не толстыми кусками, обвалить в муке, смешанной с солью. Поставить сковороду на максимальный огонь, растопить сливочное масло или налить растительное, быстро обжарить на раскаленном огне с двух сторон. Самое главное — печень не пережаривать, иначе она станет жесткой.

Вкусно получается печень в сметане: очистить от пленок, порезать небольшими полосками, слегка обжарить в масле на сильном огне, сложить в сотейник или кастрюлю с низкими краями. Отдельно обжарить репчатый лук, посыпать его мукой, 1–2 столовые ложки, добавить соль, залить все это сметаной, можно смешать ее с молоком или водой, проварить, чтобы слегка загустела. Вылить всю эту смесь на подготовленную печень, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне минут 15.

### Запеканки

Запеканки готовить очень люблю, в них можно положить буквально все, что есть под рукой, и готовить просто: уложил все красиво в форму, сунул в духовку, главное — не забыть вовремя вытащить.

#### **Классическая картофельная запеканка с мясом или рыбой**

Сварить картофель, приготовить из него пюре, добавив 1–2 сырых яйца. Выложить слой в смазанную маслом форму, положить начинку, ее должно быть много, почти столько же, сколько и картофеля, сверху еще один слой пюре. Смазать верх сметаной или маслом, любители могут и майонезом, можно посыпать сыром. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, запекать минут 30.

### **Фарши в запеканку:**

- отварное мясо (я люблю говядину, но и свинина тоже подойдет) прокрутить на мясорубке; репчатый лук обжарить в масле на сковороде, добавить к нему фарш, обжарить вместе; в говядину подлить бульон и жарить, пока он не выпарится почти весь, но смесь должна оставаться сочной, хотя и не жидкой; в жирную свинину добавлять бульон необязательно; можно подмешать зелень для аромата;
- аналогичный способ приготовления, с куриным мясом или индейкой; в этот фарш хорошо добавить поджаренных грибов, в том числе шампиньоны; можно в обжарку к луку добавить натертую на крупной терке морковь;
- обжарить репчатый лук в растительном масле, добавить мелко порезанную свежую рыбу и жарить до готовности, посыпать молотым перцем, можно укропом; опять же, хорошо добавить обжаренную морковь;
- пожарить лесные грибы с луком (шампиньоны не подойдут); картофельные слои в этом случае сделать потоньше;
- жареную, отварную или сырую говяжью печень или куриные потроха прокрутить в мясорубке, обжарить с луком, если получается сухо, добавить масла и воды.

### **Классическая капустная запеканка с мясом**

Капусту порубить на тонкие полоски, смешать с солью, добавить немного масла и тушить до готовности, но не разваривать полностью. Во время готовки можно добавить чеснок, помидоры, зелень, болгарский перец. Слегка остудить, взбить 1–2 яйца, смешанные с ложкой муки, тщательно перемешать. Можно и без яично-мучной смеси, в этом случае запеканка не разрежется на красивые кусочки, но вкус не ухудшится, в чем-то даже будет луч-

ше. Форму смазать маслом и посыпать сухарями (можно и без этого). Выложить половину капусты, затем фарш, затем снова капусту. Залить сметанным соусом. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, запекать 30 минут с вареным фаршем, 40–50 минут с сыром.

- Фарш с отварным мясом смотри в картофельном варианте;
- фарш грибной смотри там же;
- сырой говяжий фарш смешать с отварным рисом или кускусом, добавить соль, воду или молоко, чтобы фарш не был густым;
- обжарить в сковороде репчатый лук, тонко порезанные морковь и болгарский перец, добавить чеснок, потушить, смешать с отварным рисом, помидорами, зеленью.

### Запеканки-фантазии

Такие запеканки могут быть любыми, главное, чтобы продукты между собой сочетались. Они необязательно должны быть выложены равномерными слоями, как получится. Главное здесь — фантазия повара и продукты, которые есть в холодильнике. Очень хорошо, когда остается немного разных продуктов, которые уже не идут в своем обычном виде. Вот несколько вариантов:

- порезать тонкими пластинами кабачки, положить фарш из сырого или отварного мяса, сверху еще ряд кабачков, потом помидоры, чеснок, зелень; залить сметанным соусом;
- все то же самое, но вместо кабачков — баклажаны; можно вниз баклажаны, а сверху кабачки или просто помидоры, если овощей мало;
- выложить кружочки отварного картофеля, сверху порезанное на нетолстые куски отварное мясо, посыпать сыром;

- к оставшемуся от еды рису добавить сырое яйцо и воду, выложить в форму; сверху уложить слой отварного мяса или курицы кусочками; затем слой обжаренных с луком грибов, можно шампиньонов; посыпать сыром;
- готовую холодную гречку смешать с сырым яйцом (1–2) и молоком, выложить в форму, затем слой фарша из печенки, сверху вновь слой гречки; или еще проще: смешать гречку, сырое яйцо, печеночный фарш с луком и поставить запекаться. Печень можно не прокручивать, а мелко порезать для упрощения процесса.

### **Ленивые запеканки**

Совсем простой вариант, даже без запекания, готовится просто на сковороде. Крупы должно быть немного, это не каши с добавками, они скорее нужны здесь для связки.

- Обжарить кабачок в сковороде с луком, можно пореем, добавить немного болгарского перца, можно чеснока, потушить пару минут, бросить помидор, еще потушить минуту, затем добавить готовый рис, молотое мясо, зелень, подлить немного воды и тушить минут 10 или меньше. Все это готовится на сильном огне. Получается вкусно. Можно добавить сметану;
- Вместо кабачка взять капусту (тушить до готовности, прежде чем добавить остальные ингредиенты), или баклажан, или болгарский перец;
- Вместо риса положить отварную пшеницу или перловку;
- Пожарить шампиньоны с луком, добавить рис и куриный фарш, потушить вместе.

### **Жареная капуста в сухарях**

Отличный и очень простой гарнир к любым мясным блюдам. Слегка отварить в подсоленной воде порезанную на куски капусту, она не должна быть совсем мягкой, а со-

хранять хрусткость. Воду слить. Обжарить капусту в разогретом на сковороде сливочном или растительном масле, посолить, посыпать в процессе жарки панировочными сухарями. Не пережаривать!

Аналогично можно приготовить цветную капусту и брокколи.

### Тыква как гарнир

- Порезать тыкву на дольки, обжарить до мягкости в растительном масле, посолить. Выложить на салфетку, чтобы стекло масло. Подавать к любым блюдам, вкусно и само по себе.
- Порезать тыкву на дольки, смазать противень маслом, разложить дольки, запечь в разогретой до 200 градусов духовке до мягкости. Посолить уже готовые.
- Тыкву порезать кусочками и отварить или, еще лучше, запечь в горшке под крышкой без добавления масла. Добавить сливочное масло, соль, потолочь в пюреобразную массу. Отличный гарнир к мясным блюдам.

### Оладьи из кабачков

Хороши и как гарнир к мясу и птице, и как самостоятельный завтрак. Натереть на крупной терке кабачок, слегка отжать выделившуюся жидкость, добавить 1–2 яйца, 2–3 ложки муки, соль. Жарить в растительном масле на раскаленной сковороде, пока не зарумянятся обе стороны. Я выкладываю их на салфетку, чтобы стекли излишки масла. Подавать со сметаной.

## Рыба

Папа рыбу любил, мне кажется, «от головы»: справедливо считал ее очень полезной и легкой пищей. В советское время очень активно пропагандировалась польза от рыбы, успешно сочетавшаяся с ее дефицитом. Тем более что в то время рыба была продуктом крайне дешевым и расхватывалась мгновенно.

В послевоенные годы, когда население страны было в прямом смысле истощено, в детский рацион в обязательном порядке был введен рыбий жир. В яслях и детских садах он был обязательной составляющей детской диеты, но и дома мамы и папы «мучили» детей, считая, что таким образом выполняют свой родительский долг. «Закусывать» его давали черным хлебом, что ничуть не улучшало ситуацию и его вкусовые качества. У меня нет сомнений в полезности рыбьего жира, особенно для голодной послевоенной эпохи. Но в 1960-е он был подлинным детским наказанием, пугать им можно было эффективнее, чем Бабой-ягой.

Рыбий жир производят из печени трески, иногда других северных рыб. Применяют его преимущественно при истощении организма, а также при туберкулезе, анемии, рахите. Применялся он и как профилактика рахита; о пользе находящегося в нем витамина D говорили и писали много, так что все родители пичкали своих детей этой отравой еще и из боязни заполучить рахитичного ребенка. В нашей стране его издавна производили поморы, жившие на севере европейской части России, в современных Мурманской и Архангельской областях. Сейчас вновь заговорили о пользе рыбьего жира, открывают все больше его полезных свойств. Его продают в капсулах как биологическую пищевую добавку; пить его, конечно, теперь не так противно. Не могу ничего сказать о той чудесной пользе, которая сейчас пропагандируется (на правах ре-

кламы?), но то, что рыбий жир моего детства был очень низкого качества — факт. И одним из доказательств этого является его запрет в СССР в середине 1970-х годов из-за нарушений в производстве, а главное — из-за загрязнения морей и, соответственно, рыб (так и хочется спросить: сейчас что, моря стали чище, чем в 1970-х?).

Здоровью детей всегда уделяли большое внимание. И чаще всего это было малоприятной для детей процедурой. В XIX веке, например, полезными считались все тот же рыбий жир и сырое мясо. Жена поэта Бальмонта, Е. А. Андреева-Бальмонт, вспоминала о своем детстве в богатой купеческой семье: «Затем мы бежали в сад, куда нам на тарелке приносили кусочки сырого мяса на черном хлебе, посыпанном солью. Это было куда приятнее рыбье-го жира, который мы должны были глотать зимой».

Но в советское время забота о детстве приняла общегосударственное и директивное направление. Никогда не забуду то чувство безнадежного отчаяния, которое охватывало, когда передо мной возникала ложка с густой желтой жидкостью, отвратительно пахнувшей. Воспитательница, в своей заботе о моем здоровье, пощады не знала. И хотя я всегда была довольно упитанным ребенком, спасти меня от истощения и рахита было важнейшей государственной задачей. Сколько скупых слезинок скатилось по моим детским пухлым щечкам из-за этого полезнейшего изобретения человечества! Ну и что греха скрывать, чаще всего проглоченный мною рыбий жир, проведя непродолжительное время в моем организме, возвращался назад на волю.

Еще одним детским наказанием был гематоген, который также был призван сильно нас оздоровить. Некоторые его даже любили, он был все-таки сладковатый, почти не пах, считалось, что по вкусу похож на ириску. Но мысль о том, что его делают из крови, как-то сильно будоражила воображение и сильно отбивала желание его съесть.

Впрочем, с гематогеном было проще: он раздавался кусочками, а значит, его можно было спрятать в кармашке и потом выбросить.

Самыми распространенными видами рыбы в советское время были треска и минтай, считавшиеся низшими во вкусовой категории, их называли кошачьей радостью. Затем шли судак, навага, палтус, скумбрия. Лосось пре­бывал в одной ценовой и качественной категории, что и осетрина, и продавался только соленым, как дорогая закуска (в это время норвежцы еще не открыли «секрет» его искусственного разведения и не успели заполнить им весь мир). Ну и, конечно, «королевой» рыб на советском столе оставалась селедка, а ее «фрейлинами» — кильки, в большом количестве поставлявшиеся из прибалтийских республик. Шпроты также относились к числу праздничных деликатесов. Что было плохо — дефицит свежей рыбы и отсутствие выбора. Что было хорошо — свежую рыбу все-таки можно было купить, причем дешево, и, как ни странно, отсутствие выбора. Потому что рыба была своя, понятная и привычная советским желудкам. Заполнившие ныне прилавки экзотические рыбы загадочного происхождения не всегда близки россиянам. О цене уже и не говорю: хорошая свежая простая рыба сейчас стоит дороже многих традиционных деликатесов.

Конечно, во все времена в нашей стране были заядлые рыбаки, которые поставляли на столы прекрасную речную рыбу: окуней, ершей, щук, сомов, налимов — всего и не перечислишь. Но в магазине купить все это богатство было практически невозможно.

### **Судак по-польски**

В воду положить лавровый лист, душистый перец, соль, морковь, репчатый лук, довести до кипения, поварить минут 10 (вполне можно обойтись без моркови и лука, тогда

варить не надо, просто дождаться кипения), положить нарезанную кусками рыбу, дать закипеть, проварить 2 минуты, выключить, положить ветку укропа, дать постоять. Не переваривать! Рыба нежная, она становится твердой от длительной варки. Достать рыбу, вынуть косточки, разложить на тарелку. (Из оставшегося рыбного бульона получается вкусный легкий супчик: в него надо положить морковь, лук, картошку, зелень, хорошо еще и перчика с сельдереем.) Приготовить соус: разогреть до жидкого состояния сливочное масло, посолить, порубить в него вареные яйца, можно мелко порубленный укроп. Вылить соус на рыбу. Вкуснее всего подавать с отварным картофелем или пюре.

### **Рыбные котлеты**

Отлично готовятся из трески. Судак тоже хорош, но его жаль использовать в котлеты, рыба и без того нежная и деликатная. Можно смешать треску с лососем, хотя я лично не люблю лосось вообще — рыба жирная и со специфическим запахом. К тому же я как-то посетила норвежскую ферму, где их выращивают, что поубавило мой энтузиазм в отношении лосося еще больше. Неплохие котлеты получаются из мороженой рыбы — минтая, окуня, той же трески. Знамениты щучьи котлетки, но труднодоступны, где ее, эту свежую щуку, взять, да еще потом обдирай ее с костей. Кстати, в них лучше добавить какую-нибудь зелень (к рыбе лучше всего подходит укроп), она отбивает специфический щучий запах.

Итак, прокрутить филе рыбы через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченным в молоке или воде хлебом. Добавить яйцо, соль, молотый перец, можно добавить немного растительного масла для сочности. Хлеб можно заменить готовым кускусом. Или отварной морковью, натертой на мелкой терке или также прокрученной

через мясорубку. Или сырой морковью, натертой на терке и обжаренной в растительном масле (треска — рыба «сухая», немного жира в таких котлетах не помешает). Тщательно перемешать, сформовать котлеты и пожарить их в растительном масле или запечь на противне (см. куриные). На гарнир подойдет жареный или отварной картофель, кукуруза, зеленый горошек, морковь в сметанном соусе (в небольшом количестве подсоленной воды отварить морковь, порезанную на кубики, воду слить; на сковороде в сливочном масле обжарить 1–2 ложки муки, добавить сметану, разведенную морковным отваром, прокипятить; морковь залить сметанным соусом, дать немного потушиться).

### **Рыба, запеченная разными способами**

Лучше всего, с моей точки зрения, рыбу запекать целиком — это быстро, удобно и облегчает жизнь. Взять рыбу, выпотрошить и тщательно промыть изнутри, чешую не снимать, голову и хвост оставить. Внутри рыбу натереть солью и перцем, можно положить зелень — укроп, тархун, петрушку, кинзу, но не все, что-то одно. Снаружи обсыпать ее солью. На противень также насыпать слой соли (грубой, крупного помола). Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Продолжительность запекания зависит от величины рыбы, средняя будет готова минут через 30–40.

Рыба вынимается из духовки целиком. Получается, что рыба запеклась в естественной «посуде», своем собственном панцире из чешуи. Сначала аккуратно снимается верхняя «крышка», слой кожи с чешуей. Затем мясо с хребта, потом снимается хребет, вытаскивается «начинка», а потом аккуратно снимается мясо с нижней части рыбы. Звучит сложно, но делается просто: готовая рыба очень легко отходит и от костей, и от кожи. Полить ли-

монным соком, можно еще и оливковым маслом. Отлично гарнируется салатом из смеси разных листьев, включая рукколу, дополняется ломтиками помидора.

Филе рыбы хорошо запекать под каким-либо соусом и с овощами. Вариантов много:

- готовим соус: обжариваем грибы, можно шампиньоны, масло и муку обжариваем на сковороде, добавляем сметану, готовые грибы, кипятим. В форму, смазанную маслом, укладываем филе рыбы, поливаем соусом, можно посыпать сыром. Запекаем 20–30 минут;
- в форму, смазанную маслом, выкладываем отварной картофель, порезанный кружочками, отварную морковь, сверху филе рыбы, посыпаем все это зеленью, добавляем сверху обжаренный в растительном масле лук. Запекаем;
- сырой картофель и сырую морковь нарезаем соломкой, выкладываем в форму, сбрызгиваем маслом, посыпаем солью и перцем, ставим минут на 15 в разогретую духовку. Затем сверху выкладываем филе рыбы, помидоры кружочками, зелень петрушки, посыпаем тертым сыром и ставим еще минут на 20.

## Закуска

### Русские суши

Отличная закуска получается из тонкого лаваша с самыми разными наполнителями. Взять лаваш, так называемый армянский, тонкий, самый вкусный продается на рынках. Намазать по его поверхности намазку, разложить ингредиенты, туго свернуть, лучше закатать в фольгу и положить на полчаса в холодильник. Потом достать и нарезать колечками. Такая закуска хорошо идет, если вы устраиваете угощение вне дома, например на работе.

Делать ее быстро, выглядит интереснее, чем бутерброды, очень украшает стол, если сделать разные варианты наполнений.

*Виды наполнителей:*

- самый популярный вариант — соленая красная рыба. Намазать на лаваш масло или любой творожный сыр типа «Альметте» (в этом случае получается менее жирно), разложить тонким слоем рыбу, посыпать ее зеленью. Для усиления праздничности можно добавить красной икры, только немного, иначе будет плохо сворачиваться; можно сделать и самостоятельный вариант с икрой, без зелени и с масляной основой;
- со шпротами: шпроты раздавить вилкой и выложить на творожную смесь, посыпать луком; или сделать ее однородной — в блендере взбить шпроты, творожный сыр, лук, зелень, немного добавить лимонного сока;
- овощной вариант: лаваш порезать на четыре или восемь частей, намазать творожный сыр чуть более густым слоем, чем для других вариантов, слегка посолить, разложить на нем лист салата, тонкими пластинами порезанные помидоры, огурцы тонкими брусочками, перья зеленого лука и веточку зелени, свернуть все это; этот вариант надо подавать сразу и целиком, не разрезая;
- с лоблио (см. вторую главу); лоблио в этом случае делать более густым, а фасоль более тщательно разминать, чтобы получилась однородная масса; намазать и обязательно посыпать зеленью и/или добавить зерна граната, так будет красиво, ярко;
- с грибной икрой (см. первую главу);
- с паштетом (см. вторую главу);
- с чесночной намазкой (см. ниже);
- с селедочным маслом (см. ниже);
- с лососевым маслом (см. ниже).

### Селедочное масло

*Базовый вариант:* почистить селедку, пропустить ее вместе с луковицей через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, тщательно перемешать, поставить в холодильник, чтобы застыло. Отлично идет с черным хлебом.

Можно добавить для смягчения и разнообразия вкуса в момент прокручивания — отварное яйцо, вареную морковь, плавленый сыр, все сразу или один из ингредиентов по вкусу; масла в этом случае надо класть меньше.

Если готовить *самый простой вариант* — селедку с маслом и луком можно размолоть в блендере.

### Лососевое масло

Красную соленую рыбу, сливочное масло, небольшой кусок луковицы, зелень (укроп, кинза), немного лимонного сока приготовить до однородности в блендере.

### Чесночная намазка

Вкусная, но пахучая. Творожный сыр, мелко нарезанную зелень (кинзу, укроп), мелко порубленный чеснок, соль тщательно перемешать. Блендер не использовать, во всяком случае не для чеснока: все остальные ингредиенты можно перемешать и автоматически, но чеснок порезать и добавить потом вручную.

Взять брынзу, размолоть, можно блендером, развести немного сметаной до консистенции намазки, добавить зелень и чеснок.

### Салат из помидоров и огурцов

Летом мама всегда ставила этот простой салат на гостевой стол. Бабушка любила эти овощи только в натуральном виде, а мама — порезанными. Салат — сезонный,

летне-осенний, из внесезонных «пластмассовых» овощей его делать бесполезно.

Режем помидоры на довольно крупные части, огурцы кружочками, репчатый лук полукольцами, много зелени разной, солим, заправляем подсолнечным маслом, перемешиваем. Сок, который при этом выделяется, очень вкусно дополняет другие блюда, например картошку или рис.

### Сырые овощи

Это блюдо мама привезла из Англии, оно нам очень понравилось, и мы им долго удивляли гостей. Сейчас, конечно, никого и ничем не удивишь, но все равно это вкусно и полезно (редкое сочетание!). К тому же очень легко и быстро готовится. Суть простая: выкладываются на блюдо подготовленные сырые овощи, рядом ставится соус (или соусы), в который они макаются.

Овощи (моются и очищаются с особой тщательностью, так как их едят сырыми):

- разобранные на небольшие соцветия цветная капуста и брокколи;
  - очищенная и порезанная вдоль на длинные толстые брусочки морковь;
  - стебли сельдерея, порезанные на небольшие палочки.
- Это основной, базовый набор. Можно еще добавить:
- порезанный вдоль на длинные брусочки огурец;
  - сырые шампиньоны;
  - болгарский перец, порезанный на полоски;
  - зеленый лук;
  - брусочки репы.

### Соусы-макалки:

- самый простой: сметана; если густая, разводится немного водой, соль, зелень, чеснок;

- творожный сыр, сметана, если надо — вода, соль, зелень, лук;
- сметана, натертый на терке сыр, соль; этот вариант получается вкусным и всегда разным, так как зависит от вида сыра, который в него добавили, можно любой — от твердого до «плеснявого»; при желании в такой соус можно добавить зелень и чеснок.

Я уже позже придумала салатный вариант этого блюда, без макания, тоже получается неплохо. Все ингредиенты для него лучше всего нарезать в комбайне, на терке с продолговатым узким одиночным лезвием, который предназначен для капусты и прочего, получаются тонкие овощные пластинки. Можно, конечно, и порезать очень тонко ножом. Лучше всего подходят разные сочетания из следующих сырых овощей: цветная капуста, брокколи, морковь, редис, репа, огурец, свекла, пастернак. Все это перемешивается, солится и сбрызгивается лимонным соком, можно добавить оливкового масла и зелень. Или заправить небольшим количеством разведенной молоком или кипяченой водой сметаны с солью, если не боитесь аромата, можно добавить и немного чеснока, получается вкусно.

### Авокадо

Это тоже мамино английское приобретение для нашего стола. Когда-то в 1970-е и даже в 1980-е годы выглядело страшно экзотическим, в СССР оно не продавалось, мама даже привозила несколько раз авокадо из Англии, чтобы нас всех удивить.

К моему удивлению, авокадо относится к тому же семейству, что и лавровый лист. В дореволюционной России было известно под названием «агакат». В «Словаре Брокгауза и Эфрона» начала XX века описываются его съедобные свойства: «...плоды содержат под жесткою

кожею жирную мякоть, которая с приправою кореньев и соли употребляется там повсеместно в пищу (намазанная, напр., на хлеб); она потребляется также в виде каши с сахаром и лимонным соком».

В Южной и Латинской Америке культивировалось много тысячелетий, его широко использовали в пищу ацтеки и другие индейские народы. Сейчас главные экспортеры авокадо — Мексика, Чили, США, Бразилия; вне Американского континента — Индонезия, Китай, Испания, Израиль. В СССР были экспериментальные посадки на Черноморском побережье Кавказа (все-то мы хотели иметь *свое* в то время!), но не слишком успешные.

Авокадо разделить на половинки, вынуть косточку, в освободившуюся лунку выложить очищенные креветки, сверху майонез и немного зелени. Есть ложечкой, зачерпывать одновременно кусочек авокадо и креветку с майонезом.

### Салат «Здоровье»

И почему понятие «полезное» сразу отбивает аппетит? Во всяком случае у нормальных и более или менее здоровых людей. Моя свекровь была врачом, и хорошим. К тому же у нее самой с юности были большие проблемы с желудком, так что ее стол всегда был полезным до невозможности. Нина Ивановна была женщина деликатная, но несгибаемая. Ее сын на всю жизнь возненавидел, например, тыкву, которой его, несмотря на протесты, кормили все детство. Меня она настойчиво, но безуспешно, приучала к своему любимому и очень полезному салату. Подкладывала его ненавязчиво на завтрак к моей вредной яичнице с сосисками, оставляла в мисочке на столе к обеду, иногда я обнаруживала его в своей тарелке на ужин. И всегда с негодованием выкладывала: «Я же сказала, что такой не ем!» Эх, глупое существо — человек! Сколько все-

го делает из духа противоречия... А может, это и нормально, все равно где-то застрекает в сознании все то, чему нас учат в молодости и что мы категорически в то время отвергаем. Вот и я с годами полюбила этот салат и ем его теперь с большим удовольствием. Может, и мой муж тыкву еще полюбит.

Царство небесное моей свекрови!

На крупной или средней терке потереть сырыми: морковь, тыкву, свеклу, полить растительным маслом. Я еще добавляю немного лимонного сока, в этом случае его можно есть и без соли. Можно добавить в него зеленую редьку, репу, брюкву — словом разные корнеплоды. Но не картошку, конечно.

### **Салат с печенью трески**

Рис, печень трески, мелко порезанные соленые огурцы, яйца (штуки три, этот салат «любит» много яиц), репчатый или зеленый лук смешать, можно добавить консервированный зеленый горошек или кукурузу, каперсы. Заправить майонезом (вместо майонеза можно добавить масло печени трески из банки, только немного, оно очень жирное). Сверху посыпать укропом.

Отличная вкусная альтернатива рыбьему жиру!

### **Салат с курицей**

Приготовить кускус, или булгур, или дробленую пшеницу (можно, конечно, просто взять рис). Добавить отварную курицу, обжаренные с луком шампиньоны, перемешать, выложить в салатницу, обложить вареными яйцами и свежими огурцами, посыпать укропом или кинзой. Этот салат не надо заправлять майонезом, так как масло от обжарки является заправкой.

### Кабачки и баклажаны

Обжарить порезанные колечками кабачки в растительном масле до готовности. Посолить. Сверху положить помидорную смесь. Дать немного пропитаться соками. Смесь готовлю следующим образом: на сухую (без масла!) раскаленную сковородку кладу порезанные помидоры и чеснок, солю, постоянно помешивая, довожу до мягкости, добавляю зелень (я люблю кинзу и реган), выключаю. Вкус помидора получается не жареный, а печеный. Можно и проще — положить свежий мелко нарезанный помидор с чесноком и зеленью. Но такое блюдо надо съесть сразу.

Вместо кабачков можно обжарить баклажаны.

### Салат «Фантазия»

Этот салат я придумала к Новому году, который мы с мужем теперь стараемся свести до минимума в вопросах еды. В него включаются самые разные ингредиенты, подходящие по вкусу. Суть в том, что они не смешиваются и каждый может взять то, что хочет, создавая прямо за столом свой вариант праздничного блюда. Опять же — вариаций может быть бесчисленное множество. К нему подаются отдельно лимон половинками, чтобы можно было выжать, оливковое масло, домашний (или покупной, конечно) майонез, можно бальзамический уксус, если кто любит.

*Возможный вариант* (все ингредиенты складываются отдельными кучками или красиво раскладываются на блюде, которое хорошо выложить зеленым салатом).

Порезанная кубиками морковь, также можно картофель, колечками или дольками яйца, кольцами свежие огурцы, дольками авокадо, зелень мелкими веточками, зеленый горошек или кукуруза, репчатый или зеленый лук — это гарнир, основа же лучше всего рыбная или из

морепродуктов: крабы, креветки, гребешки, лосось кусочками, горбуша горячего копчения или какая-нибудь белая рыба горячего копчения, типа судака, форели или сига. Напоминаю, что блюдо предполагается праздничным, так что и основа его должна быть вкусной. Основ на блюде может быть несколько, конечно, сочетающихся друг с другом.

### Домашний майонез

*1-й вариант, классический:*

1 яйцо, сырое.

Подсолнечное масло (160 мл).

Горчица, соль, сахар по 0,5 столовой ложке. Сок лимона — 1 столовая ложка, можно больше, будет острее (в большинстве рецептов уксус, конечно, но я его не употребляю). Все взбивается блендером до однородной массы.

*2-й вариант, более диетический* (масла меньше, нет сырого яйца, которое должно быть очень свежим, а где его найдешь в обычных условиях):

70 мл молока.

70 мл подсолнечного масла.

70 мл оливкового.

Соль, горчица, лимонный сок, перец.

Сначала блендером взбиваются молоко и масло, потом остальные ингредиенты.

\* \* \*

Каждая семья — неповторимый мир. Эти миры сливаются, переплетаются, соединяются, создавая все новые и новые миры. И в каждом есть частица единого большого мира, в котором мы все живем. Частица эта называется традиция. И наиболее живучая традиция — кулинарная.

Постоянно видоизменяясь и обогащаясь, она вместе с тем сохраняет некое постоянство. Меняются государственные системы, политические пристрастия, экономические основы существования, а мы храним верность чему-то главному, более важному, чем все сиюминутные исторические страсти. Мы — часть нашей семьи и часть нашей страны. Мы любим щи да кашу, как смоленские крестьяне, лобио и шашлык, как кавказские виноделы, салат «оливье» и тушенку, как скромные советские интеллигенты. И несмотря ни на что, счастливы, что живем в своей такой смешной и страшной, но нашей стране.

*Комментарии мамы,  
С. Т. Тер-Минасовой, на рукопись*

Мама внимательно прочитала эту рукопись, правила, советовала, комментировала. Многое я поправила. Но не со всем я согласилась, что-то увидела и запомнила по-своему, книга-то личная и субъективная. Кое-что я слышала в другой интерпретации, от той же бабушки (которая, конечно, тоже могла что-то перепутать и ошибиться). Чего-то я просто не знала. Интересна мамина реакция на мое изложение событий. Многие ее комментарии мне показались такими яркими и интересными, что я решила напечатать их отдельно, не пытаясь втиснуть в рамки собственного повествования.

- С. 134. Брат Раисы Кузьминичны (жена дяди Шумика, мать Аллы) Николаша Евдокимов прославился фразой, обращенной к матери, Прасковье Макаровне, сидящей у нас на старой (1946–1948) даче за самоваром: «Мат, плесни-ка еще стаканчик». И выпивал по 10–12 чашек. Эта фраза вошла в наш семейный язык.
- С. 205. Я знала всю жизнь: музыкальные инструменты.
- С. 214. Все мои сказки — от моей мамы. Сама я, советская девочка, не могла придумать счет в Марселе. Кстати, это — от дедушки.

- С. 220. Родила 12 (первый родился мертвым), живых было 11. Когда я родилась, было живо пять (по старшинству): т. Надя, мама, Заря (Заруит, в честь бабушки), Мария и Петр (Айрапет).
- С. 222. Хамство! Я только пересказывала художественно, но не сочиняла!
- С. 241. Вроде была Конюс. Ее дочь работала со мной на филологическом факультете, и папа говорил, что ее мать с ним на Ярославском вокзале работала.
- С. 247. Мама нашла письмо под подушкой, была бурная сцена со слезами и объятиями, и он отступил.
- С. 252. (В оригинале была фраза о том, что дедушкина функция была «передаточная», во время правки я ее выкинула.) Это не совсем верно — вернее, совсем не так. Дружеские связи у него были от его должности — помогал с билетами, перевозками, особенно во время войны, когда он в своем вагоне вывозил из Москвы Козловского (певца), Кассирского и т. п. А то, что потом со всеми дружил всю жизнь — это талант общения и дружбы. А то — «передаточная»!
- С. 254. Я знаю вариант: «Если бы у меня был такой отец, я бы еще больше дал». Более тонко, и вряд ли Манташев сказал про себя «миллионер».
- С. 256. Это была примета его мамы. Когда его отец уходил из дома (перед гибелью), он чихнул. Миночка пыталась его остановить, он возмутился, ушел и погиб. Она своих детей научила: один чих — значит, «подожди, не спеши». Папа с детства в это верил.  
Мама дома не было, все были на даче или где-то. За ним заехал двоюродный брат, папа чихнул и сказал: «Не поеду!» А брат стал стыдить, пугать, мол, такая честь, а ты отказываешься; папа посопровтивлялся, но сдался и поехал. Они опоздали, и самолет развалился у них на глазах, когда они подъезжали. Бабушке сообщили об этом, а потом к ней шли ее родные и друзья, поздравляли со вторым рождением сына. Так я слышала.
- С. 289. (Здесь была фраза о том, что тетя Седа никогда не училась музыке; я ее сняла.) Здравствуй! Училась в особой школе,

выступала в Колонном зале, а бросила музыку (фортепьяно) в войну. К родителям приезжала ее учительница, мать поэта Льва Ошанина, просила ее вернуться: «У нее талант». Но Седа пошла помогать Родине — не то на завод, не то в ремесленное.

- С. 401. Ерунда! Я тоже очень люблю книги. И боролась я с тремя собраниями сочинений Достоевского и отказом отдать хоть одно из них тебе. И кончилось это тем, что я и предсказывала (имеется в виду тот факт, что огромную папину библиотеку после его смерти мы, по большей части, не знали, куда девать, раздавали и даже выбрасывали; там было очень много узкоспециальных книг, а многие собрания сочинений оказались разрозненными, возможно из-за переезда).
- С. 444. Bravo! Вот это комплимент!

*Анна Павловская*

## Оглавление

Предисловие .....	7
Глава 1. ТАРУСА .....	17
Семейная .....	19
Застольная .....	84
Кулинарная .....	152
Картофельное пюре по-тарусски .....	160
Картофель отварной как самостоятельное блюдо .	161
Картошка, запеченная в духовке .....	161
Грибная жареха .....	162
Грибы, запеченные в духовке .....	163
Грибы с кашами .....	163
Сушка грибов .....	165
Грибная икра .....	165
Сушеные грибы с кашами .....	167
Засолка грибов .....	167
Засолка огурцов .....	172
Холодец классический .....	173
Холодец из птицы .....	174
Заливное из рыбы .....	175
Винегрет .....	176
Салат «оливье» .....	176
Салат рыбный .....	177
Салат с крабами .....	177
Салат «Мимоза» .....	178
Салат из свежей капусты .....	179
Блюда из селедки .....	179
Сало домашнее .....	180
Блины .....	181

Блинчики с начинкой .....	183
Блинчатый пирог .....	184
Каши разные .....	185
Мясо в горшочке .....	186
Разные овощи .....	187
Бобовые .....	188
Русские супы .....	188
Щи .....	192
Свекольник горячий .....	194
Окрошка .....	195
Суп куриный .....	197
Грибной суп .....	199
Уха .....	200
Глава 2. КЛЯЗЬМА .....	201
Семейная .....	203
Застольная .....	301
Кулинарная .....	335
Яичница к завтраку .....	341
Гренки .....	342
Оладьи .....	343
Лобио .....	344
Соте из баклажан .....	345
Баклажанная икра .....	345
Кабачковая икра .....	346
Зеленая фасоль с чесноком .....	346
Красная капуста .....	347
Салат из зеленого лука с яйцом и огурцом .....	347
Чахохбили .....	348
Сациви .....	348
Паштет .....	349
Домашняя буженина .....	350
Говядина .....	351
Холодная курица или индейка .....	351
Харчо .....	352
Солянка .....	353
Рассольник .....	355

Гороховый суп .....	355
Суп фасольевый .....	356
Суп с фрикадельками .....	357
Суп с клецками .....	357
Суп с куриными потрохами .....	358
Холодный летний суп .....	359
Рисовый суп с сырым яйцом .....	359
Чхртма .....	360
Бозбаш, супы с нутом .....	361
Постный суп из зерновых и бобовых .....	362
Знаменитые бабушкины котлеты .....	362
Мясо с картошкой .....	364
Макароны по-флотски .....	365
Мясо в гусятнице или горшочке .....	366
Долма .....	367
Фаршированные овощи .....	369
Голубцы .....	370
Куриные крылышки или потроха тушеные .....	372
Чанах .....	373
Форель в вине с тархуном .....	373
Чечевица с рисом .....	373
Плов, или праздничный рис с мясом и сладкой подливкой .....	374
Шашлык .....	375
Корзиночки с кремом .....	379
Рышты-халва .....	379
Глава 3. ЛЕНИНСКИЙ ПРОСПЕКТ .....	381
Семейная .....	383
Застольная .....	443
Кулинарная .....	501
«Яичница обогащенная» .....	503
Омлеты .....	506
Сладкие каши .....	508
Куриный супчик с рисом .....	516
Куриный суп с фрикадельками .....	517
Суп с тушенкой .....	517

Суп с консервированным лососем .....	519
Суп с пельменями .....	519
Папины супчики быстрого приготовления .....	520
Цыплята табака .....	521
Курица с яблоками .....	522
Мамин плов .....	523
Мясо с фруктами .....	530
Солянка .....	530
Куриные котлеты .....	531
Блюда из печени .....	532
Классическая картофельная запеканка с мясом или рыбой .....	533
Классическая капустная запеканка с мясом ....	534
Запеканки-фантазии .....	535
Ленивые запеканки .....	536
Жареная капуста в сухарях .....	536
Тыква как гарнир .....	537
Оладьи из кабачков .....	537
Судак по-польски .....	540
Рыбные котлеты .....	541
Рыба, запеченная разными способами .....	542
Русские суши .....	543
Селедочное масло .....	545
Лососевое масло .....	545
Чесночная намазка .....	545
Салат из помидоров и огурцов .....	545
Сырые овощи .....	546
Соусы-макалки .....	546
Авокадо .....	547
Салат «Здоровье» .....	548
Салат с печенью трески .....	549
Салат с курицей .....	549
Кабачки и баклажаны .....	550
Салат «Фантазия» .....	550
Домашний майонез .....	551
Комментарии .....	553

**Павловская А. В.**

П12 Съедобная история моей семьи. — М.: СЛОВО/SLOVO,  
2013. — 560 с.; ил., 12,5 × 20 см.  
ISBN 978-5-387-00618-0

Каждая семья — неповторимый мир. Эти миры сливаются, переплетаются, соединяются, создавая все новые и новые миры. И в каждом есть частица единого большого мира, в котором мы все живем. Частица эта называется традиция. Постоянно видоизменяясь и обогащаясь, она вместе с тем сохраняет некое постоянство. Меняются государственные системы, политические пристрастия, экономические основы существования, а мы храним верность чему-то главному, более важному, чем все сиюминутные исторические страсти. Мы — часть нашей семьи и часть нашей страны. История семьи, история страны, история эпох, показанная через призму кулинарных и бытовых традиций.

УДК 930.85:641

ББК 63.3-7+36.997

Анна Павловская

*Съедобная история  
моей семьи*

Оформление: К. Е. Журавлев

Ответственный редактор В. А. Ластовкина

Верстка: Н. М. Горяченкова

Корректор Н. В. Беляева

Подписано в печать 15.07.2013. Формат 84 × 108/32. Бумага офсетная.  
Печать офсетная. Гарнитура AdonisС. Печ. л. 17,5. Тираж 1000 экз.

Издательство СЛОВО/SLOVO.

109147 Москва, Марксистская, 34, кор. 10.

Тел.: (495) 911-3625, 911-6133, тел./факс: 911-6133

e-mail: slovo@slovo-pub.ru

Адрес в Интернете: www.slovo-online.ru

Отпечатано в соответствии с предоставленными  
материалами в ООО «ИПК Парето-Принт»,  
г. Тверь, www.pareto-print.ru