

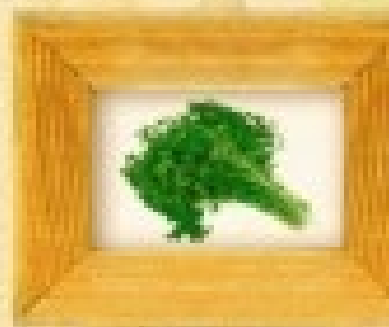
ЕКАТЕРИНА ВИЛЬМОНТ



КУЛИНАРНЫЕ
ВОСПОМИНАНИЯ
ВАШЕЙ
ЛЮБИМОЙ
ПИСАТЕЛЬНИЦЫ



ДЕТИ
ГАЛАКТИКИ
ИЛИ

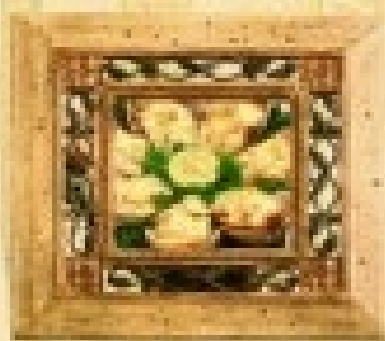


ЧЕПУХА

НА П  СТНОМ

МАСЛЕ

КАК МЫ ЖИЛИ...
КАК МЫ ЕЛИ...



Annotation

Это книга ни на что не претендует. Она, безусловно, лишь отчасти кулинарная, хотя в ней множество рецептов, но они никак не систематизированы и не объединены ничем, кроме моей жизни и моих личных пристрастий. И мемуарами это тоже не назовешь, ибо все в ней слишком легковесно и субъективно. Так что же это? Пожалуй, наиболее точное определение данного жанра – взгляд и нечто с гастрономическим уклоном. Надеюсь, скучно вам не будет.

- [Екатерина Вильмонт](#)
 -
 - [Начнем, пожалуй!](#)
 - [Детские радости](#)
 - [Я партию не видела...](#)
-

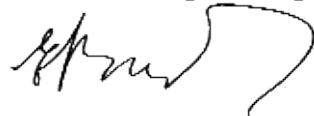
Екатерина Вильмонт
Дети Галактики, или Чепуха на постном масле
(Взгляд и нечто с гастрономическим уклоном)



Мы – дети галактики! Это вдалбливалось нам в течение долгих лет. И если принять сие определение за аксиому, то многое становится понятным. Это ведь так удобно! Что нужно детям галактики, субстанции весьма расплывчатой? Все человеческое им не просто ненужно, а прямо-таки чуждо! Ну зачем, скажите на милость, дочерям галактики нужны, к примеру, нормальные лифчики или красная рыба? Перетопчутся, не люди же. А сыновьям за каким чертом нужна собственная машина? Ни на фиг, на ней же в галактику не поедешь! Как-то в 60-е годы я прочла в газете, что вопрос о производстве все тех же пресловутых лифчиков взял на контроль сам председатель Совета Министров Косыгин. Ни больше, ни меньше. Надо отдать должное Алексею Николаевичу, этот большой вопрос все-таки с грехом пополам решили, но зато сколько было подобных нерешенных вопросов, и если никто кроме премьер-министра не мог с этим справиться, то...

Короче говоря, нас объявили детьми галактики, но мы были скорее детьми дефицита, поистине космического. Но я все же решила назвать эту кулинарно-мемуарную книгу «Дети галактики».

Вероятно, многие люди, постоянно орущие о высокой духовности, меня осудят, но и Бог с ними. Ведь у этих людей, как правило, очень туго с чувством юмора. И нам с ними не по дороге, правда?



Начнем, пожалуй!

«Начнем, пожалуй!». Не случайно я начала эту книгу фразой из оперы. «Евгений Онегин», сцена дуэли. Дело в том, что бабушка, мамина мать, вместо сказок рассказывала мне сюжеты опер, поскольку дед мой был оперным певцом. У меня и сейчас есть его фотографии в роли Германа из «Пиковой дамы». Эдакий красавец в пудреном парике.



Мой дед был оперным певцом, а мне, увы, медведь на ухо наступил...

Отец вместо сказок читал мне Гоголя. «Вечера на хуторе близ Диканьки». Зато мама рассказывала сказки, правда, собственного сочинения. Бесконечную историю двух детей, Лизы и Вовы. Из этих сказок помню только, что там был какой-то пруд, где плавали «утята, утята, утята». Фраза про утят произносилась особенным голосом и сопровождалась щекоткой и моими восторженными визгами. Когда же я подросла и несколько лет болела, мама рассказывала мне сказку про меня взрослую и ничего более интересного придумать было нельзя. Ах, какие захватывающие приключения, какие потрясающие романы у меня там были... Мама частенько говорила, что если бы не советская власть, она стала бы прекрасной бульварной писательницей. Однако все это лишняя

болтовня. И надо поскорее объяснить читателям, почему я вдруг взялась за этот странный жанр.

Недавно за границей я встретила одного старого знакомого, с которым не виделась лет двадцать. Мы сидели, болтали обо всем на свете и вдруг он спросил с некоторой даже тоской:

– Катька, а ты еще печешь те крохотные пирожки? А вареники с вишнями делаешь? А рыбу под бешамелью?

– Нет, – сказала я, – давным-давно не делаю.

– Но почему?

– Некогда, я теперь книги пишу. Правда, в них иногда делюсь рецептами с читателями.

– Ну и дура! – воскликнул он в сердцах.

– Почему? – удивилась я.

– Зачем рассыпать рецепты по разным книгам? Лучше собери их в одну. Вспомни, что готовила, когда, при каких обстоятельствах. У тебя должно получиться занятно.

Тогда я только посмеялась над этой идеей.



Однако через несколько месяцев один молодой кинорежиссер, с которым мы подружились во время тщетных попыток написать вместе сценарий сериала, после обеда у меня посоветовал мне выпустить книгу «Рецепты от Вильмонт». «А почему бы и нет?» – подумалось мне. Сперва я решила, что буду давать рецепты и к ним маленькие рассказы о случаях, связанных с этими блюдами. А потом мне показалось, что куда интереснее,

для меня, во всяком случае, проследить, как менялись кулинарные привычки и пристрастия с ходом нашей достаточно причудливой истории, не претендуя на абсолютную точность, руководствуясь лишь собственными воспоминаниями, ну и воспоминаниями моих друзей-ровесников. Память у меня вроде бы неплохая, поесть в доме моих родителей любили, да и я считаю хорошую вкусную еду одной из радостей жизни.

Предавшись воспоминаниям такого рода, я подумала, что не стану ограничивать себя только кулинарией, вспомню людей, бывавших в нашем доме, друзей, соседей, а также смешные истории. Словом, никаких жанровых ограничений, и посему я выбрала подзаголовок, навеянный Козьмой Прутковым: «Взгляд и нечто с гастрономическим уклоном».

Детские радости

Я родилась в семье литераторов. Мой отец Николай Николаевич Вильям-Вильмонт был крупнейшим советским германистом, писателем и переводчиком. Имена Гёте, Шиллера, Лессинга, Томаса Манна я слышала с пеленок. Мама, Наталия Ман, известная переводчица в основном классической немецкой литературы, переводила и с французского («Лекарь поневоле» Мольера) и с английского (Джек Лондон, Арчибальд Кронин, Сомерсет Моэм). Кстати, с «Лекарем поневоле» связана одна забавная литературная шутка. Мама знала три европейских языка, хотя никогда с французского не переводила. А друг семьи, несравненный Николай Михайлович Любимов, переведший «Дон Кихота», «Гаргантюа и Пантагрюэль», «Декамерон» и многое столь же фундаментальное, никогда не переводил с немецкого. И вот эти корифеи советского перевода решили малость схулиганить. Николай Михайлович, под редакцией которого выходил однотомник Мольера, дал маме перевести «Лекаря», а папа, выпускавший в то же время Собрание сочинений Шиллера, дал Любимову перевести «Коварство и любовь». Николай Михайлович приходил в нашу комнату в огромной коммуналке и они с мамой правили друг друга. Иногда ругались, так как оба были людьми весьма темпераментными, но их неизменно примиряли мамины котлеты, которые Любимов обожал. «Тата, ваши котлеты лучшие в мире!».



Мамина мама.

Я этих котлет тогда в рот не брала и попробовала их лишь лет в

восемнадцать, когда помогала маме готовить. Процесс показался мне вполне аппетитным, и я решилась попробовать. Это было прекрасно! Воспользуюсь случаем и приведу здесь рецепт, вполне мною усвоенный.





Берем нежирную говядину, белый хлеб, лук, соль и черный перец. Собственно, все вполне обычно. Но... Ни в коем случае не класть яйцо. Лук пропустить через мясорубку. Обязательно добавить в фарш немного воды, можно той, в которой вымачивали хлеб. Хлеба не должно быть много. И в каждую котлету непременно запендюрьте кусочек сливочного масла или кусочек льда! И, разумеется, обваляйте их в сухарях.. Котлеты у

вас будут пышные, сочные, пальчики оближете, гарантирую! И не бойтесь, они не развалятся.

Николай Михайлович Любимов, помимо всех своих литературных талантов был человеком весьма остроумным. Чего стоили его дарственные надписи на книгах! Когда после многолетних запретов вышел в свет блистательный Рабле, «Гаргантюа и Пантагрюэль», он написал на подаренном экземпляре: «Шесть лет в непроглядной гослитовской мгле томился великий писатель Рабле, но свеялись тучи с его горизонта, и вот он уже на столе у Вильмонта». На титуле «Мадам Бовари» стояло «Из пушки по потаскушке!». А на томе французского писателя Лану: «Я приравниваю Лану к фиолетовому говну!», и уж не помню на какой книге он написал: «Скотам и хамам, милым Тате и Коле Вильямам, от которых я вместо книг получаю множество фиг!».

И моя мать, и Николай Михайлович были отчаянными матерщинниками, но у них это звучало элегантно и забавно.



Юная оптимистка.

Сын Николая Михайловича Боря, Борис Николаевич, ныне директор Бахрушинского музея, которого я нередко вижу на канале «Культура», как-то в конце 60-х, будучи у нас в гостях, безмерно восхищался песнями Высоцкого. Мы их еще почти не знали тогда. Боря со всем энтузиазмом

юности взялся нас просвещать. А поскольку дело было на даче в Эстонии и кассету взять было негде, то он просто сам исполнял эти песни, к великому ужасу и смущению своей мамы Маргариты Романовны. Сказать по правде, вокалистом я бы его не назвала, но именно с его подачи полюбила и в полной мере оценила Высоцкого.

И еще один забавный случай, связанный с Борей. Мы в очередной раз переезжали и Боря был наряду с другими молодыми людьми призван помогать упаковывать книги. Он взялся за дело с завидным рвением, но связки разваливались тут же. Он вздыхал, охал, но потом рассказал, что в армии старшина, поглядев, как Боря справляется с какими-то солдатскими обязанностями, констатировал со вздохом: «Х... цена твоей работе, Любимов!».



Мы жили в гигантской коммунальной квартире. Я в комнате с

бабушкой, а родители отдельно. Конечно, я стремилась как можно больше торчать у родителей, но они работали дома и пребывание там я воспринимала как настоящий праздник.

Чтобы войти в комнату, надо было преодолеть высоченный порог. Слева у самого порога стояла голландская печка, возле которой всегда лежали дрова на железном листе. От двух окон вечно дуло, несмотря на двойные рамы, между которыми зимой клали вату. У многих соседей эту вату посыпали мелко нарезанной цветной бумагой. А у нас мама клала мох. Но мне куда больше нравились пестрые бумажные кружочки и ромбики. А у одной соседки вата была посыпана чем-то блестящим, вроде искусственного снега. Соседка была статисткой во МХАТе и заодно стукачкой. Это знали все и опасались ее. У нее первой в квартире появился телевизор, КВН с линзой, и как-то она позвала меня и моего закадычного друга Сереньку смотреть кино. Как сейчас помню, показывали «Цирк» Александрова! Моему восторгу не было предела. А когда я призналась родителям, что смотрела кино у тети Саши, они многозначительно переглянулись, и мама сказала:

– Знаешь, мы с тетей Сашей... не в очень хороших отношениях. Ты в следующий раз, если она тебя позовет, поблагодари, но скажи, что...

А папа, перебив маму, хлопнул ладонью по столу и категорически заявил:

– Нечего тебе там делать, поняла?

Разумеется, я ничего не поняла. Но, видимо, что-то поняла соседка. Больше она меня к себе не звала.

При внешней мягкости, папа мог быть весьма категоричным. Помню на даче в Звенигороде я подружилась с девочкой Натэллой. У нее была вполне милая мама и папа-грузин, по словам Натэллы, военный. В Москве мы с Натэллой продолжали дружить, но нам было по семь лет, жили мы довольно далеко и, чтобы мы могли общаться, родители возили нас друг к другу, нечасто, но регулярно.

Однажды после прогулки в Парке культуры с Натэллой и ее мамой, по дороге домой моя мама вдруг сказала: «Знаешь, я не хочу, чтобы ты продолжала дружить с Натэллой». Я, конечно, в рев, как, почему? Мама попыталась объяснить: сегодня выяснилось, что отец Натэллы чекист, он мучал людей, которых посадили ни за что... «Но ведь это он, а не Натэлла!». «Конечно, но если бы вы были взрослые и могли сами общаться, тогда пожалуйста, а я не хочу, чтобы этот человек заходил к нам в дом...». Я ревела, мама увещевала меня, и, придя домой, я кинулась к папе за справедливостью. Выслушав нас обеих, папа вдруг стукнул кулаком по

столу:

– Чтобы я больше никогда не слышал об этой птичке-чекичке!
Как ни странно, это подействовало!



Зато к другим соседям я могла ходить сколько угодно. Например, к Сереньке. Его отец, дядя Паша, работал в каком-то гараже и был горьким пьяницей, мать, тетя Шура, огромная громогласная грубая тетка очень меня любила и всегда угощала толстенными пирогами с повидлом, которые я обожала. В их комнате было множество вещей, казавшихся мне ужасно привлекательными. Здоровенная расписная кошка-копилка на покрытом вышитой салфеткой комод. С двух сторон от кошки стояли две узкие вазочки зеленого стекла, в каждой из которых торчало по воценому бумажному цветку. Красота! А на подоконниках стояли огромные банки с домашней горчицей. Тетя Шура сама делала горчицу и всегда наваливала ее столовой ложкой в тарелку дяди Паши. Один раз я попробовала ее, у меня глаза чуть на лоб не вылезли.



«Дети Империи» (мама и ее двоюродный брат).

Холодильников тогда еще ни у кого в квартире не было. Помню, у родителей в комнате стоял диван с двумя тумбами карельской березы, под которыми хранились нехитрые припасы к празднику. Стекланные банки с мутноватым зеленым горошком и каперсами. То и другое предназначалось для неперменного «гостевого» блюда под названием «Салат». Теперь это

называют «оливье», но тогда называлось просто «салат». Что будем готовить на день рождения? Салат. И все понимали, какой. Других просто не знали. Я опросила многих моих ровесников и все вспомнили, что тогда слово «оливье» никто не употреблял, оно прилипло к «салату» примерно в начале восьмидесятых. Хорошо помню, как в семидесятых в Москву из Одессы приехал сын папиного фронтового друга и мой друг со своей женой. И хотя все знали, что данная жена не большой подарок, но мы с мамой решили, что это не наше дело и приготовили ужин по всем законам московского гостеприимства. Стол ломился и среди прочего был и пресловутый салат. Дама, видимо, считала, что есть в гостях – дурной тон и сидела с постным видом. Наконец, мама не выдержала:

– Наташа, да съешьте же что-нибудь, это, наконец, странно!

Та испугалась.

– Спасибо, я возьму немножко «оливье»!

Боже, как мы потом смеялись над ее провинциальной манерностью. Очевидно в Одессе это и тогда называлось «оливье», но в Москве прозвучало по меньшей мере смешно. Друг мой вскоре развелся с той дамой, однако, если она всплывала в каком-то разговоре, то под кличкой «Оливье».

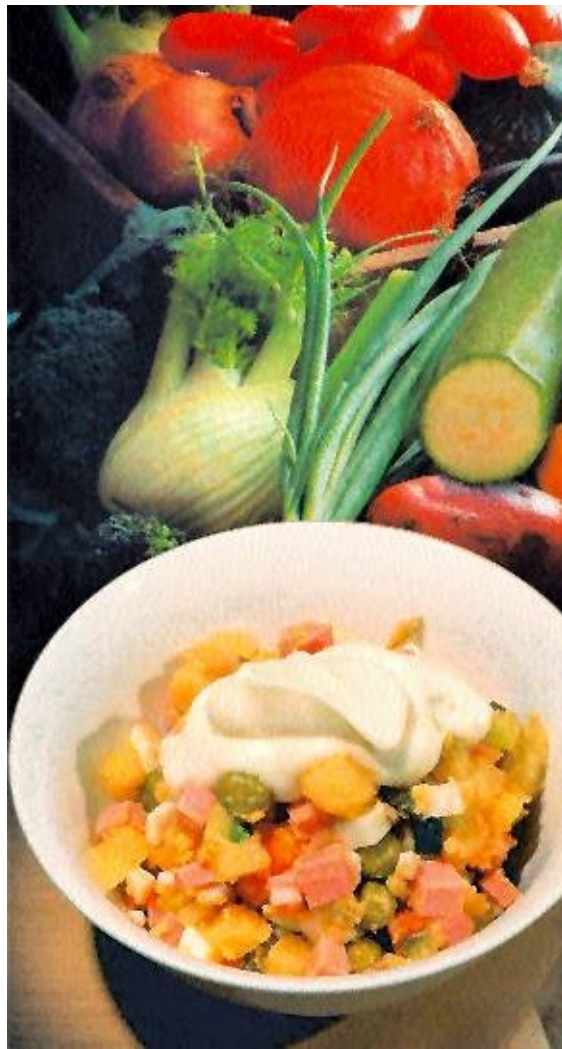
Я «салат» обожала и с ранних лет помогала маме его готовить. Вероятно, у каждой хозяйки есть свой рецепт «салата», как и свой рецепт борща, но я тут приведу мамин рецепт, с годами слегка изменившийся.



«Дети Галактики» (Серенька и я).

Картошка не должна преобладать! И так, картошка, морковка, яйца, горошек, вареное мясо или курица, или крабы, а

можно только овощи. Немного каперсов, зеленый лук, укроп, петрушка. Однажды папу послали на рынок за зеленым луком, но он принес лук-порей. Мы попробовали и с тех пор клали только порей! Все мелко порезать, смешать... Ах да, я забыла про огурцы. Можно соленые, можно маринованные, а можно те и другие и, разумеется, свежий огурчик. В моем детстве свежих огурцов зимой не было, в молодости можно было, например, к Новому году за бешеные деньги купить один маленький огурчик на рынке, «для запаха». Итак, все перемешайте, посолите, добавьте черный перец и обязательно чайную ложку сахара и майонез. Некоторые кладут в салат еще яблоко, но я это терпеть не могу. Кстати, укроп и петрушка тоже позднейшее дополнение.





Я «салат» обожала и с ранних лет помогала маме его готовить. Вероятно, у каждой хозяйки есть свой рецепт «салата»...

В нашей огромной коммуналке на втором этаже хлипкого двухэтажного деревянного дома кто только не бывал! Кто только не перешагивал высокого порога комнаты родителей! Пастернак и Нейгауз, Марина Цветаева, безответно влюбленная в моего отца. Правда, это было до моего рождения. Больше всех в раннем детстве я обожала подругу и коллегу родителей, Надежду Михайловну Жаркову, великолепную переводчицу с французского, остроумную и злоязычную. Большая, яркая, с крупным густо накрашенным ртом и близоруко сощуренными глазами, она любила со мной возиться. Со мной, малявкой, она разговаривала как со взрослой и мне это ужасно нравилось. Она всегда рисовала мне даму с собачкой. Рисовала, как я понимаю, из рук вон плохо, но мне нравилось, что у дамы была всякий раз другая, но обязательно большая шляпа. Папа вечно издевался над нами, а Надя – когда мне исполнилось пять лет, она велела мне говорить ей «ты», что я и делала до самой ее смерти в 1986 году, – только отмахивалась:

– Отвяжись, Колька, надоели мне ваши взрослые разговоры, мне с Катькой интереснее.

У Нади было два мужа, дядя Вова и Боря, Борис Аронович Песис, папин друг юности, великий знаток французской литературы. Эта тройка явилась прообразом семейства Хоботовых из «Покровских ворот». Леонид Зорин был соседом Бориса Ароновича по коммуналке у Петровских ворот. И если между Хоботовым и Песисом есть все же что-то общее, то Всеволод Алексеевич и Савва Игнатьич ничуть не похожи, хотя по сравнению с

блистательным интеллектуалом Песисом дядя Вова был несколько примитивен. И, конечно, Надя была не чета Маргарите. Кстати, Бориса Ароновича я с пяти лет тоже называла на «ты». Его рассеянность, доверчивость и бытовая неприспособленность были притчей во языцех среди друзей и знакомых. Он вечно все путал, забывал и от этого нередко попадал в смешное положение. Разыгрывать его считали за счастье все. Помню массу рассказов об этих розыгрышах.



Мое первое фото было сделано великим Сергеем Урусевским.

Например, до войны папа, мама и Борис отдыхали в доме творчества в Голицыне. Была зима. Они втроем отправились на прогулку. Мимо проехал газогенераторный грузовичок. В кузове его были две колонки, которые топились чурками. Я таких, разумеется, не видела, знаю лишь по рассказу родителей. Но в то время эти грузовики встречались на каждом шагу.

– Что это у него в кузове? – словно прозрел вдруг Борис Аронович.

– А это бачки с кофе и чаем для заключенных, – не моргнув глазом ответил папа. Все знали, что неподалеку располагается лагерь.

– А, – вполне поверил Песис.

На обратном пути они снова увидели такой грузовичок. Он, видимо, сломался.

– Боря, – сказала мама, – умоляю, попросите у шофера для меня стаканчик чаю. Я смертельно хочу пить.

Он вскипел от негодования и презрения.

– Тата, как вам не совестно! Вы сытая, свободная, сейчас придете в Дом, сядете за стол, будете обедать, и вы хотите отнять глоток горячего питья у несчастных узников! Тата, мне стыдно за вас! Нельзя быть такой эгоисткой. – И все в таком духе.

У папы от смеха сделалась истерика. Он оступился и упал в

заснеженный кювет.

– Коля, она у вас нахалка! Лезет в тарелку! Мой Франтик себе такого не позволяет! Он, правда, снимает кусочки с моей вилки, но это другое дело!



И еще одна история про Песиса. Просто жалко умолчать о ней.

Мама и Надя отдыхали в Архипо-Осиповке, и Борис должен был прислать им деньги на последние дни и обратную дорогу. Они ждут, а денег все нет и нет. Они забили тревогу, дозвонились папе, тот выслал деньги и спросил у Бори, в чем дело. Тот, как всегда все перепутал и послал деньги почему-то в Геленджик. Через некоторое время ему приходит телеграмма с Юга: «Жуковой Ольге присудили алименты». И подпись – сестры Акростиловы. Он ничего не понял, возмутился, но решил, что это путаница. Отправился на почту, выяснять. Оказалось, что адрес его, все точно. Только исправили одну букву в фамилии неведомых сестер. Л на Х. Сестры Акростиховы. Но в пылу праведного гнева он на такую чепуху не обратил внимания. Он всюду показывал эту телеграмму и возмущался. А на него смотрели с подозрением и даже слегка презрительно, как на человека, уклоняющегося от алиментов. И лишь когда из отпуска вернулась Надина сестра Ольга, и он показал ей злополучную телеграмму, она чуть не скончалась от хохота:

– Боря, да это Надя с Татой написали вам, что вы жопа!

Надо заметить, что с чувством юмора у него было все в порядке, – он согласился с мнением дам. И рассказывал потом, как строго и недовольно смотрела его начальница, старая большевичка Стасова, похоже, поверила,

что он уклоняется от алиментов.



Николай Николаевич Вильмонт.

Бывал у нас и удивительный человек Вильгельм Вениаминович Левик. Большой, громогласный, говоривший немного странно, нараспев. Я в раннем детстве его боялась, потому что он, приходя, хватал меня на руки и поднимал «выше лампы». Виля был не только блистательным переводчиком поэзии, но и одаренным художником. И при этом человеком немного не от мира сего. Родители всегда вспоминали, как на второй день войны он появился на пороге и заявил:

– Товарищи! Потрясающая новость!

Все, кто был в комнате, замерли. Каких новостей можно ждать на второй день войны?

– Я только что узнал! Оказывается, угри из водоема в водоем переползают по суше!

Он был даже отчасти нашим родственником. По кошачьей линии. Его кот Франтик, был первенцем нашей кошки Китти.

Увидев однажды, как Китти утащила прямо с папиной тарелки кусочек мяса, он воскликнул:

– Коля, она у вас нахалка! Лезет в тарелку! Мой Франтик себе такого не позволяет! Он, правда, снимает кусочки с моей вилки, но это другое дело!

Нередко бывал и еще совсем молодой Лев Владимирович Гинзбург, только начинавший тогда переводить. Он всегда считал моего отца своим учителем. Помню как они работали над переводом баллады Шиллера «Хождение на железный завод». Там были такие страшные строки:

«Печь нажралась и зубы скалит,
Пусть граф рабов своих похвалит!».

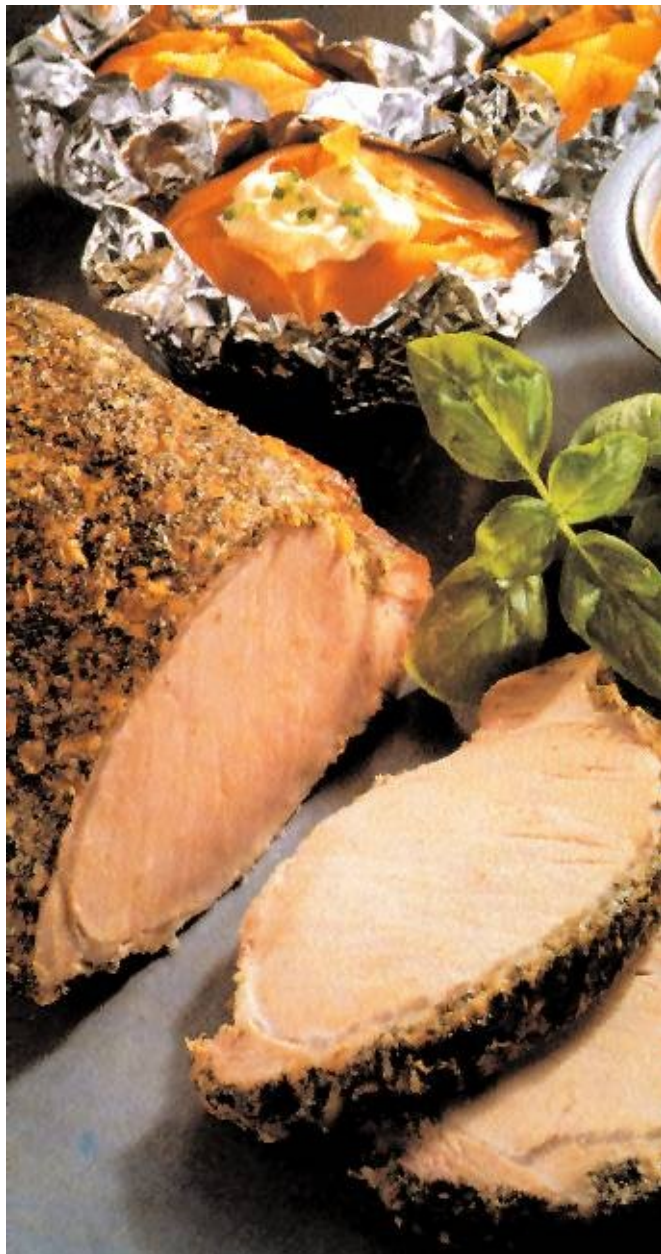
И хотя в печь отправили не чистого душою Фридолина, а злодея Роберта, меня все равно кидало в дрожь.



Мама за работой.

Все эти люди и многие другие очень любили у нас бывать, кроме всего прочего потому, что мама была хлебосольной хозяйкой и отменной кулинаркой, хотя и весьма консервативной. У нас в доме всегда как главное блюдо подавали либо жареную телятину, либо дичь: куропаток, рябчиков, тетеревов, глухаря. Я все это любила и до сих пор люблю.

Телятина одним куском жарилась или, как теперь говорят, «запекалась» в духовке. Без кости телятину было не купить. И когда после гостей оставалась большая кость, то остатки мяса аккуратно срезались и из них делалось вполне будничное блюдо «Телятина под бешамелью». Под этой самой бешамелью делали и рыбу. Готовится это так: смазать сливочным маслом сковородку. На дно уложить вареную картошку кружочками. Сверху слой мяса или жареной рыбы, затем тертый сыр и еще раз все то же самое слоями. Далее готовим собственно бешамель: столовую ложку муки обжариваем в сливочном масле до золотистого цвета и перекладываем в широкую кастрюлю, не эмалированную, иначе пригорит. Кипятим пол-литра молока и постепенно вливаем в широкую кастрюлю, стоящую на слабом огне, растирая муку венчиком до получения однородной массы. Снимаем с огня и вбиваем одно яйцо. Солим, перемешиваем и заливаем этой массой рыбу или мясо с картошкой. Посыпаем опять тертым сыром и ставим в горячую духовку до появления румяной корочки. Вкусно до безумия!



У нас в доме всегда как главное блюдо подавали либо жареную телятину, либо дичь: куропаток, рябчиков, тетеревов, глухаря.

Бывала у нас часто мамина подруга Нина Станиславовна Сухоцкая, высокая, красивая женщина необыкновенной доброты. В прошлом актриса Камерного театра, она преподавала во ВГИКе... Мы с мамой тоже частенько бывали у нее в доме рядом с бывшим Камерным театром. Нина Станиславовна была племянницей великой Алисы Георгиевны Коонен. Мама с Ниной дружили с детства и, разумеется, мама была горячей поклонницей Камерного театра, обожала Коонен и у меня среди старых фотографий сохранилось немало открыток с портретами Таирова, Коонен, Церетели. Я была подростком, когда попала на один из последних творческих вечеров Алисы Георгиевны в ВТО. Она играла сцену из «Антония и Клеопатры», сцену из «Федры» и что-то еще, кажется, «Мадам Бовари». Хорошо помню свои впечатления. Сначала я даже немного испугалась: вышла старая женщина в каком-то странном гриме и заговорила, как мне показалось, до ужаса неестественным голосом. Я сжалась, но через несколько минут забыла о ее возрасте, о непривычном звучании голоса и смотрела, затаив дыхание. Это было, вероятно, первое театральное чудо в моей жизни. Была я еще на вечере, когда Коонен читала Блока.



Алиса Георгиевна Коонен.

А вторым чудом для меня явились гастроли греческой актрисы Аспасии Папатанассиу. Это был совсем другой театр, там страсти рвались в клочья. Не знаю, уместно ли это в греческой трагедии, но я была потрясена. Кстати, на спектакле, кажется, это была «Антигона», мы встретили Алису Георгиевну. Она безусловно признавала талант актрисы, но форма явно была ей чужда. Я во все глаза смотрела на Коонен. Хрупкая старая дама в простеньком английском костюме с фантастическими незабываемыми глазами. Еще раз я видела ее на дипломном спектакле ВГИКа в театре-студии киноактера, нас с мамой пригласила Нина Станиславовна, так как играли ее ученики. Это был «Тиль Уленшпигель» и я запомнила с тех пор очаровательную белокурую Неле – Аллу Будницкую и Сову – Игоря Ясуловича.



...у меня среди старых фотографий сохранилось немало открыток с портретами Таирова, Коонен, Церетели.

А еще из театральных впечатлений детства и отрочества запомнился Георгий Вицин в спектакле театра Ермоловой «В добрый час!». Мне было лет десять и кроме впечатления от дивной игры Вицина, с этим спектаклем связана одна смешная детская драмка. Мама где-то достала мне голубенькие клеенчатые босоножки, и я жаждала их надеть в театр. Но стояла зима. Конечно, тогда в театре почти все меняли обувь, но мама была

неумолима, и я долго и безутошно рыдала. Папа, как обычно, взял мою сторону.

– Тата, но в театре тепло, пусть будет в босоножках, если ей так хочется!

– Что за глупости, Коля! Как можно надеть эти босоножки к зеленому шерстяному платью! Абсурд!

– А я надена розовое! – закричала я.

– Но оно же летнее! – разъяснила мама.

– Оно не летнее, оно нарядное! – рыдала я.

– Тата, в театре тепло!

– Вот ты и иди с ней, а я с таким посмешищем не пойду! – рассердилась мама.

В результате я пошла в театр с папой, в розовом пикейном платье и клеенчатых босоножках! И надо заметить, чувствовала себя там не королевой, а белой вороной. Мама оказалась права.



Вообще в театр я чаще ходила с папой. Самый первый раз это был «Аленький цветочек» в театре Пушкина. Как сказали бы теперь, «культовый» спектакль для детей моего поколения. После спектакля я так горько плакала оттого, что он кончился, что папа в утешение купил мне куклу. Мама сочла это излишним баловством. Она сама безудержно меня баловала, но не любила, когда это делали другие.

С чего это вдруг в моих воспоминаниях возник театральный уклон вместо кулинарного? Придется привести здесь какой-нибудь простенький мамин рецепт.

Например, на завтрак мама нередко делала «рубушки»: надо взять четыре яйца, сварить вкрутую, нарезать как бог на душу положит, пока не остыли, добавить мягкого сливочного масла и мелко нарубленного зеленого лука, размять вилкой, посолить,

перемешать и есть теплым. Вкуснейшие бутерброды получаются. А вот и еще один, по тем временам летний вариант, а сейчас доступный в любое время года: горячие крутые яйца нарезать кубиками, добавить два свежих огурца и растопленное сливочное масло. Посолить слегка, почему-то это блюдо очень легко пересолить. Есть сразу, иначе масло застынет и будет не так вкусно. Конечно, масло можно заменить майонезом, но это будет уже совсем другой колленкор.

Помню, что в детстве я мучилась комплексом благополучия. По сравнению со многими ребятами во дворе наша семья жила относительно «богато» и я этого стеснялась. Хотя сейчас, когда я смотрю на некоторые фотографии своего детства и вспоминаю вечные проблемы, где что достать, а особенно если сравниваю эти фотографии с детскими фотографиями мамы...

В моем раннем детстве мама часто брала меня с собой в магазины. Хорошо помню выложенные красивыми штабелями банки крабов с таинственной надписью «снатка». Помню мотки вязиги, овальные лотки с икрой, зернистой и паюсной, но меня это не интересовало, я это не любила. А любила я, как и большинство детей, сосиски. А вот их-то как раз и не было. В Москве имелось несколько мест, где можно было съесть сосиски и в одно из этих упоительных мест мы с мамой ходили с полной регулярностью.

Ванна в нашей коммуналке была, но такая, что и вспомнить жутко. Поэтому мы с мамой ходили в Сандуновские бани. Это был праздник! Во-первых, там имелся бассейн! А во-вторых, после бани мы с мамой шли в Столешников переулок в кафе «Красный мак», где ели сосиски с горошком, запивая их ситро! А потом заходили в знаменитую кондитерскую, где покупали эклеры с заварным кремом. Я их тогда не очень любила, предпочитая им другие – обсыпные со сливочным. А родители признавали только заварной. Иногда вместо кондитерской мы шли на Неглинку в магазин «Пионер», где покупали тетрадки, ручки, перья (у меня до сих пор остался бугорок на среднем пальце правой руки от жестяного наконечника перьевой ручки). В кондитерскую и в «Пионер» за один раз мы никогда не ходили. Удовольствия надо дозировать, считала мама.

А еще сосиски можно было съесть на ВДНХ. Там на лотках продавалось это вожделенное лакомство, по две штуки вкладывали в половину французской булки! У меня слюнки текли, едва я видела лоток!

Вероятно, были еще и другие «сосисочные» места, но я их не помню.

Сейчас, когда в магазинах есть огромное множество сортов, я отношусь к ним вполне равнодушно. Но вот один из любимейших бутербродов моего детства я обожаю и по сей день, но уже не могу себе часто позволить из-за проблем со здоровьем. Это бутерброд с килькой и яйцом. Чтобы бутерброд был вкусным, кильки надо уметь чистить! Я этим искусством овладела в совершенстве, орудуя фруктовым ножом и вилкой, я могу очень быстро начистить целую гору килек. Эти бутерброды – изумительная и весьма эстетическая закуска. К тому же совсем недорогая.

Итак, хлеб можно взять черный, а можно и белый, лучше всего обыкновенный батон. Намазать маслом, положить кильки, сверху ломтик яйца. И готово! Конечно, можно добавить колечко репчатого лука или посыпать зеленым, можно и кусочек свежего огурца, веточку укропа или петрушки, ну это уж на ваш вкус.

Я в юности много хворала и мне одно время запрещали есть соленое. Но стоило родителям куда-то уехать хоть на день, я тут же мчалась покупать кильки! А еще из запретного я обожала шоколадное масло! И почему-то очень любила нарезанный сыр. Папа этого не признавал. Он вообще был сырная душа! Сыр всегда покупался куском, а мне хотелось нарезанного! Помню, папа покупал рокфор, которого я тогда в рот не брала. Он садился за стол и аккуратно перекладывал рокфор в керамическую баночку с крышкой. Он вообще был по-немецки педантичен в быту, обожал мыть посуду и не терпел беспорядка. Нам с мамой частенько доставалось на орехи за вовремя не застеленную постель или за кавардак на письменном столе.

Мама все делала быстро и часто раздражалась из-за папиной медлительности, например, во время мытья посуды.

– Коля, я сама вымою, быстрее будет!

– Быстро только кошки е...! – невозмутимо отвечал он, продолжая священнодействовать.

Он вообще любил, чтобы все в доме было так, как должно. Но не требовал этого, а просто делал сам. Например, накрывал на стол к завтраку.



По этому поводу однажды было даже написано смешное стихотворение «Утро Вильмонта». В конце шестидесятых, когда родители снимали дачу в Эстонии, к нам приезжали туда самые разные гости. От Раневской (об этом позже) до Олега Чухонцева. Среди гостей была и замечательная женщина, Алевтина Ивановна Миронова, заведующая отделом западной литературы в Гослите. Приведу здесь этот опус, чтобы развлечь читателя, утомленного моей гастрономической прозой.

Чуть заалет горизонт,
Как просыпается Вильмонт.
Легко ступая и бесшумно,
Он начинает день разумно.

Составив кошкам рацион,
Уходит в лес на моцион.
Вернувшись с утренней разминки,
Готовит всей семье тартинки.

Затем урча, ворча, стеная,
Колдует над заваркой чая.
Своей рукою вдохновенной,
Творит он ритуал священный:

Как пограничные дозоры
Расставит четко все приборы —
Стаканы на своих местах,

Как часовые на постах.

Окинув стол орлиным взором,
Украсит он его рокфором.
А совершивши весь обряд,
Идет Вильмонт будить отряд.

Но вышло как-то все не так:
Удрал на озеро рыбак,
Миронова сбежала в лес –
Никак ее попутал бес,
У дочки явный карантин,
Жена умчалась в магазин.

Был огорчен Вильмонт ужасно:
Трудился, видно, я напрасно.
Весьма печальная картина.
Как низко пала дисциплина!

Но все наладилось, и вскоре
Семейка оказалась в сборе.
Тартинки уплели до крошек.
«Пора мне пол накрыть для кошек!»

Сказал Вильмонт, покликнул кисок
И на полу торчат у мисок
Четыре уха, два хвоста
«Ну-с, совесть у меня чиста», —
Вильмонт промолвил, вымыл руки
И посвятил себя науке.

Папа был красивый, элегантный, остроумный, с хулиганским блеском в голубых глазах и при этом очень уютный и домашний. Я была поздним ребенком, маме было тридцать восемь, а отцу сорок пять, когда я родилась. Они прожили бездетными тринадцать лет и вдруг такой подарок! Папа обожал меня неистово, но в то же время любил дразнить, пугать, разыгрывать.



Поздний ребенок.

Помню, мне было лет девять и у нас появился телевизор, «Темп-2», самый роскошный по тем временам. Мы с папой остались вдвоем – мама уехала в Дом творчества в Переделкино заканчивать срочную работу. По телевизору должны были показывать нашумевший фильм «Плата за страх» с Ивом Монтаном в главной роли. Мама специально позвонила отцу с категорическим требованием не показывать ребенку этот страшный фильм.

Сейчас, вероятно, мало кто помнит эту картину. Суть ее в том, что на нефтепромыслах возник пожар, и потушить его можно только взрывом, и для этого нужен нитроглицерин. Его перевозили в нескольких цистернах, обещая хорошо заплатить водителям. На эту сверхопасную работу подрядились совсем пропащие люди. Жидкий нитроглицерин мог взорваться от любого толчка или сотрясения. Вот такая жуткая завязка. Но дети ведь обожают страшные истории. И я не была исключением. Подняла рев, и папа, разумеется, сдался. Мы с ним смотрели фильм вместе. Я уж не помню, чем там все кончилось и вообще не вспоминала бы этот фильм, если бы папа, когда я потребовала, чтобы он не тушил на ночь свет, потому что мне страшно, оставив гореть ночник, вдруг не произнес дурацким замогильным голосом: «Я нитроглицерин!». Я завопила, хотя прекрасно понимала, что это чушь собачья! А папа просто хотел объяснить мне, что я дурища! Вот какой чепухой иной раз запоминается произведение искусства. И прежде чем вернуться к гастрономии, вспомню еще один случай, весьма характерный для тех лет. Опять-таки по телевизору показали итальянский фильм «Утраченные грезы» (кажется, в оригинале он назывался «Дайте мужа Анне Дзаккео»). Фильм, разумеется, для детей не предназначался, но, разумеется, все дети во дворе его посмотрели. Жили-то в основном тесно, и куда прикажете девать детей? Так вот, на следующий день вся ребятня горячо обсуждала эту ленту. А там, надо заметить,

сногшибательная Сильвана Пампанини в каком-то кадре появилась голая. До сих пор теряюсь в догадках, как это могли в те годы показать по телевизору, но факт остается фактом. Вся компашка недоумевала, как это артистка голая снималась. Самым старшим и авторитетным у нас был Вова Виноградов, ему уже стукнуло двенадцать. «А чего удивляться, – пожал он плечами, – все ясно! Италия – страна капиталистическая. Там на артистку навели пистолет и сказали: «Будешь голая сниматься!». И что ей делать? Так и снималась под дулом пистолета!». Нас такое объяснение удовлетворило. В самом деле, проклятый капитализм, куда денешься!



Однако самым первым кинопечатлением была картинка на экране давно снесенного кинотеатра «Новости дня» на Тверском бульваре. Раскрывающаяся на глазах коробочка хлопка! Больше ничего не помню, а коробочку хлопка храню в памяти. И когда два года назад на Франкфуртском вокзале я увидела в цветочном киоске какие-то странные ветки с белыми пушистыми цветами, замерло сердце от этой встречи с ранним детством.

Но вернемся к рецептам, пока маминым. Хотя мои родители были уже не молоды, но тогда никто мясных супов не боялся. И у нас нередко варили бульон, а к нему подавались сухарики с сыром. Вкусно, просто и быстро.

Нарезать тоненько батон и каждый кусочек разрезать еще пополам. Смазать маслом и обмакнуть в натертый сыр, чтобы он как следует прилип к хлебу. Выложить на противень и поставить в нагретую духовку. Минут десять-пятнадцать, и сухарики готовы. К бульону нет ничего вкуснее, особенно, когда с

пылу с жару! Можно это подавать и к кофе. А еще есть вариант к чаю: все то же самое, но на хлеб с маслом кладется еще тонкий кружок яблока, лучше антоновки, а сверху опять-таки сыр. Попробуйте, это совсем просто!

И уж коль скоро речь зашла о сыре, приведу тут еще один мамин рецепт под названием «венгерский сырок». Превосходная штука!





Берем творог, грамм триста, разминаем его вилкой или дырчатой толкушкой для пюре, мелко режем зеленый лук, высыпаем в творог, добавляем туда горстку сухого тмина и две столовые ложки сметаны. Солим, перчим и хорошенько перемешиваем! Зеленый лук и тмин кладем по вкусу. Первый раз попробуйте начать понемножку, а дальше как вам понравится! Сырок можно мазать на хлеб, можно набить им помидор, или

цветной перец, вариантов масса.



Я партию не видела...

Как-то утром мама сказала мне: «После школы иди прямо к бабушке, к нам не ходи!».

– Почему? – крайне удивилась я.

Мама на мгновение замялась, а потом со вздохом проговорила:

– Понимаешь, к нам придет один человек... Он только что вышел из тюрьмы...

У меня глаза полезли на лоб! Как это?

– Его посадили... по ложному обвинению, он только что вернулся в Москву, ему, наверное, тяжело будет тебя видеть, у него сын твоего возраста, но не в Москве, а в Саратове... Ну, ты же умная девочка, ты поймешь.

Сказать по правде, я ничего не поняла! Как это посадили зря? Что это значит? Хотя какие-то смутные разговоры я уже слышала.

Все началось еще в прошлом году, в городе Пярну, где мы отдыхали летом. Наша хозяйка Софья Яновна работала в книжном магазине, родители с ней подружились, она была интеллигентной женщиной и называла меня «Катюшей Масловой» из-за легкого косоглазия. Так вот Софья Яновна в один прекрасный день, вернувшись с работы, сразу побежала к родителям и сообщила драматическим шепотом, что им велено было снять все портреты Берии и спрятать пока в подвал! А осенью в Москве я уже с друзьями во дворе распевала: «Берия, Берия, вышел из доверия, а товарищ Маленков надавал ему пинков!».



Спустя три года, после двадцатого съезда, помню, папа шутил:

– А что же теперь будут петь девчонки? Раньше было понятно: «Я маленькая девочка, играю и пою, я Сталина не видела, но я его люблю!». А

теперь, видимо, придется петь так: «Я маленькая девочка, играю и пою, я партию не видела, но я ее люблю!».

И хотя так никто не пел, но любовь к невидимой партии вбивалась в наши мозги везде и всюду. Кроме семьи, разумеется! А первым человеком, пришедшим в нам после лагеря, был Борис Леонтьевич Сучков, впоследствии ставший директором Института мировой литературы, однако так никогда и не оправившийся от травмы. Вторым возвращенцем был Абель Исаакович Старцев, специалист по американской литературе. А потом их было уже много.

Кстати, в связи с арестом Сучкова только чудом не пострадал и мой отец. Когда он в третий раз умудрился потерять партбилет (о предыдущей потере я расскажу ниже), на партийном собрании выступил поэт Ж. Пылая праведным гневом истинного партийца, он заявил, что это неспроста Вильмонт третий раз теряет партбилет! Это, несомненно, связано с делом небезызвестного Сучкова, ведь они работали вместе, в одном издательстве! И казалось, что по обычаю тех лет сейчас все гневно заклеят шпиона, который не просто теряет документы, а поставляет их врагам для проникновения в ряды и т.д. Неожиданно слово взял отнюдь не отличавшийся либерализмом и вегетарианством Анатолий Софронов и заявил, что только последнему идиоту может прийти в голову воспользоваться документами на фамилию «Вильям-Вильмонт»! Как ни странно, но это подействовало и рассеянный литератор был спасен. На него, разумеется, наложили кучу всяких партийных взысканий, но не арестовали и даже не выгнали из партии. Кстати, когда папа на фронте вступил в партию, мама с тяжелым вздохом сказала: «Коленька, ты же обязательно потеряешь партбилет!». И как в воду глядела.

Прошло много лет, папа оказался в Западной Германии в одной делегации с Софроновым. И поблагодарил его за спасение, напомнив то собрание. На что Софронов рассмеялся. «Да нет, Николай Николаевич, я вовсе не хотел вас спасать, просто этот Ж. такой идиот, что я не выдержал!».



Надо сказать, что первый раз партбилет был утерян, вернее, еще не партбилет, а кандидатская карточка при обстоятельствах, о которых я просто не помню, видимо, ничего примечательного. Но папу рекомендовала в партию весьма заслуженная старая большевичка Елена Дмитриевна Стасова, она же и вступилась за него. Но зато вторая потеря! Эта история стала впоследствии притчей во языцех! Он умудрился потерять вторую кандидатскую карточку... в прифронтовом борделе в Румынии. Но это бы еще полбеда! Самое пикантное заключалось в том, что он не понял, куда попал! Он по простоте душевной решил, что это гостиница. Обрадовался, что можно будет поспать и помыться, и будучи большим демократом, попросил один номер на двоих, на себя и шофера. Хозяйка заведения отнеслась с пониманием к пожеланию советского офицера и предоставила им вполне приличный номер. Шофер же сразу смекнул, куда попал и отпросился: «пойду менять часы!»! Весьма распространенная на фронте забава! И вдруг ночью отца разбудил громкий скандал, к нему в комнату ворвалась местная девица, вся в слезах, что-то крича по-румынски. Рядом топтался шофер.

– В чем дело? – грозно воскликнул майор Вильмонт.

– Товарищ майор, я просто хотел у ней фотокарточку на память взять, а она разоралась, как... – И он протянул папе желтый билет с фотографией девицы!

Вот тут майору Советской Армии стало коломитно. Он все понял! Вернув девице ее документ, он вскочил и они поспешили ретироваться. Но

в спешке майор потерял свою кандидатскую карточку! История эта выглядит анекдотом, многие думали, что отец, как теперь говорят, придурился, но зная его, я абсолютно в это верю!



Благодаря своей рассеянности, отец избежал многих неприятностей. Еще до войны его пригласили на конспиративную квартиру для вербовки, не столько в стукачи, сколько, кажется, в шпионы, он ведь безупречно владел немецким. После разговора, во время которого несчастный всячески отнекивался, но не смог привести достаточно убедительных доводов, ему милостиво дали время «подумать». Он вышел из этой квартиры в ужасе и отчаянии, полез в карман плаща за платком, чтобы утереть холодный пот, но вместо платка вытащил незнакомые ключи и жестянку с ландринном. Он даже не сразу сообразил, что перепутал плащи. И пошел обратно. На звонок выскочил разъяренный инструктор. Видимо, у него уже был следующий кандидат в шпионы. Плащ папе вернули и с тех пор оставили в покое. Его рассеянность была не просто отговоркой... Куда такому в шпионы?



В связи с этой историей я упомянула коробочку ландрина. Сейчас я что-то не вижу ни ландрина, ни монпансье. Для молодых объясняю.

Монпансье – прозрачные маленькие леденцы, которые продавались в пестрых жестянках. Желтые, красные и зеленые. А ландрин – тоже леденцы, но обсыпанные сахаром. В моем детстве в булочных стояли большие стеклянные банки с леденцами, подушечками, раковыми шейками без оберток. Подушечки были весьма разного вида. Белые, розовые, коричневые, присыпанные какао, полосатенькие. А конфеты подороже и посolidнее помещались в вазах на ножках. Отдельная витрина обычно отводилась под сухари. Каких только сухарей там не было! Постепенно, с годами магазины будто теряли вид и цвет, становились все более тусклыми и просторными. Пастила, например, была раньше белая и розовая, осталась только белая. В коробочке со сливочной помадкой когда-то лежали розовые, белые и шоколадные и наверху каждой конфетки был маленький цукатик. С годами в коробках остались помадки только одного цвета. Кстати, розовые, по-моему, вовсе исчезли, как и цукатики. Хорошие конфеты стали дефицитом, как и прочие деликатесы, вроде сырокопченой колбасы и красной рыбы, постепенно дефицитом становилось почти все. Отлично помню, в год пятидесятилетия Советской власти в праздничный день мы с мамой отправились на «добычу» и в гастрономе «Спутник», что на Ленинском проспекте у Калужской заставы, увидели огромную очередь за семгой. Семги хотелось, и мы покорно встали в очередь. Кто только не стоял в этом хвосте! Разные знаменитости, но конкретно помню только Игоря Кириллова. Нам повезло, и мы не зря стояли. Укладывая в сумку два пакета – нас ведь было двое, и нам достался целый килограмм! – мама проговорила с тяжелым вздохом: «Бедная моя девочка! На шестидесятилетие тети Сони семги уже не будет. Это точно!». Ее и впрямь не было на шестидесятилетие, а на семидесятилетие вообще почти ничего не было! Какие-то жалкие наборы, которые выдавали членам Союза писателей. У нас в семье, как говорил Олег Чухонцев: «Куда ни плюнь, попадешь в члена Союза», и мы имели право на три заказа. Один всегда отдавали кому-то из друзей, а от двух в стенном шкафу скопилось столько пачек чая «со слоном», что я горя не знала в эпоху перестройки, когда вся Москва пила радиоактивный турецкий чай.

Так что я дитя не только галактики, но и дефицита. В полной мере! Боже как захватывающе интересно мы жили! Мы постоянно ходили на охоту! Вот, предположим, нужно поехать в совершенно другой район Москвы. Ты непременно заходишь там в продовольственный магазин. Авось что-то «выкинут»! Один наш весьма интеллигентный знакомый как-то спешил к даме сердца в районе Измайлова. И вдруг видит бушующую толпу.

– Что случилось? – спросил он у какой-то женщины.
– Дарью выкинули! – бросила она на ходу.
– Выкинули? Из окна? – в ужасе спросил он. Даму его сердца как раз звали Дарьей, и он решил, что ревнивый муж узнал...
К счастью, ему быстро объяснили, что «Дарья» это название импортного стирального порошка!



Жертвами психологии дефицита становились очень многие. Например, отец моей закадычной подруги незабвенный Олег Николаевич Писаржевский, писатель и публицист, был заядлым оптовиком. У них в квартире хранилось множество всяких припасов. Помню, меня поразило огромное количество консервных баночек с исландской селедкой в винном соусе. Эти баночки штабелями стояли на широком подоконнике их кухни.

– Господи, куда столько? – спросила я у Ольги.

– Папа все покупает оптом, – вздохнула та.

Кстати, Олег Николаевич, очаровательный человек, галантнейший, добрейший, дамский угодник, в день моего рождения позвонил мне и сказал:

– Зайди-ка к нам, я хочу лично тебя поздравить! Все-таки дата – шестнадцать лет!

Я немножко удивилась, но пошла. Мы жили в одном подъезде писательского дома на Ломоносовском проспекте. (Мы с Ольгой и теперь живем в одном доме, правда, совсем в другом, но дружим по-прежнему). Я поднялась и Олег Николаевич шикарным жестом вручил мне букет из... воблы! Я была в полнейшем восторге. Сейчас многие молодые просто не могут поверить, что так было!



С Ольгой Писаржевской.

А как омрачали нашу юность проблемы вечно отрывающихся бретелек на кошмарных лифчиках, резинок на поясах для чулок, поехавшими петлями на дефицитных чулках, наконец, дефицит ваты. Помню, вместо дезодорантов каждый придумывал что-то свое. Я, например, толкла таблетки уротропина в порошок и смешивала с детской присыпкой. Правда, потом стали появляться импортные средства, но их тоже далеко не всегда можно было купить.

Кстати, на Ломоносовском проспекте, где мы жили тогда, имелся магазин «Сыр». До начала семидесятых там ассортимент был не хуже, чем сейчас. Прилавок с твердыми сырами, прилавок с рассольными, с мягкими и плавлеными. Помню, в семидесятом году к нам приехал из Одессы друг и впал в экстаз от разнообразия сыров. Уезжая домой, он купил головку рокфора. Кстати, советский рокфор был одним из самых дешевых сыров, но очень хорошего качества. Мы, граждане великой советской империи, постоянно возили что-то съестное из города в город, из республики в республику. Например, в Тбилиси я возила сливочное масло. Там оно всегда было в дефиците. В Эстонию – тонкие макароны и постное масло в пластиковых бутылках. В Армению майонез и московские конфеты. Из Таллина, где я часто бывала, я перла, конечно же, копчушки, копченое мясо, конфеты...

И с непродуктивными товарами было то же самое. Из Таллина возили махровые халаты и трикотаж: фабрики «Марат», из Ленинграда – эмалированную посуду, из Армении обувь, из Грузии – всякие модные мелочи, вроде нейлоновых авосек или водолазок. Как-то в ранней

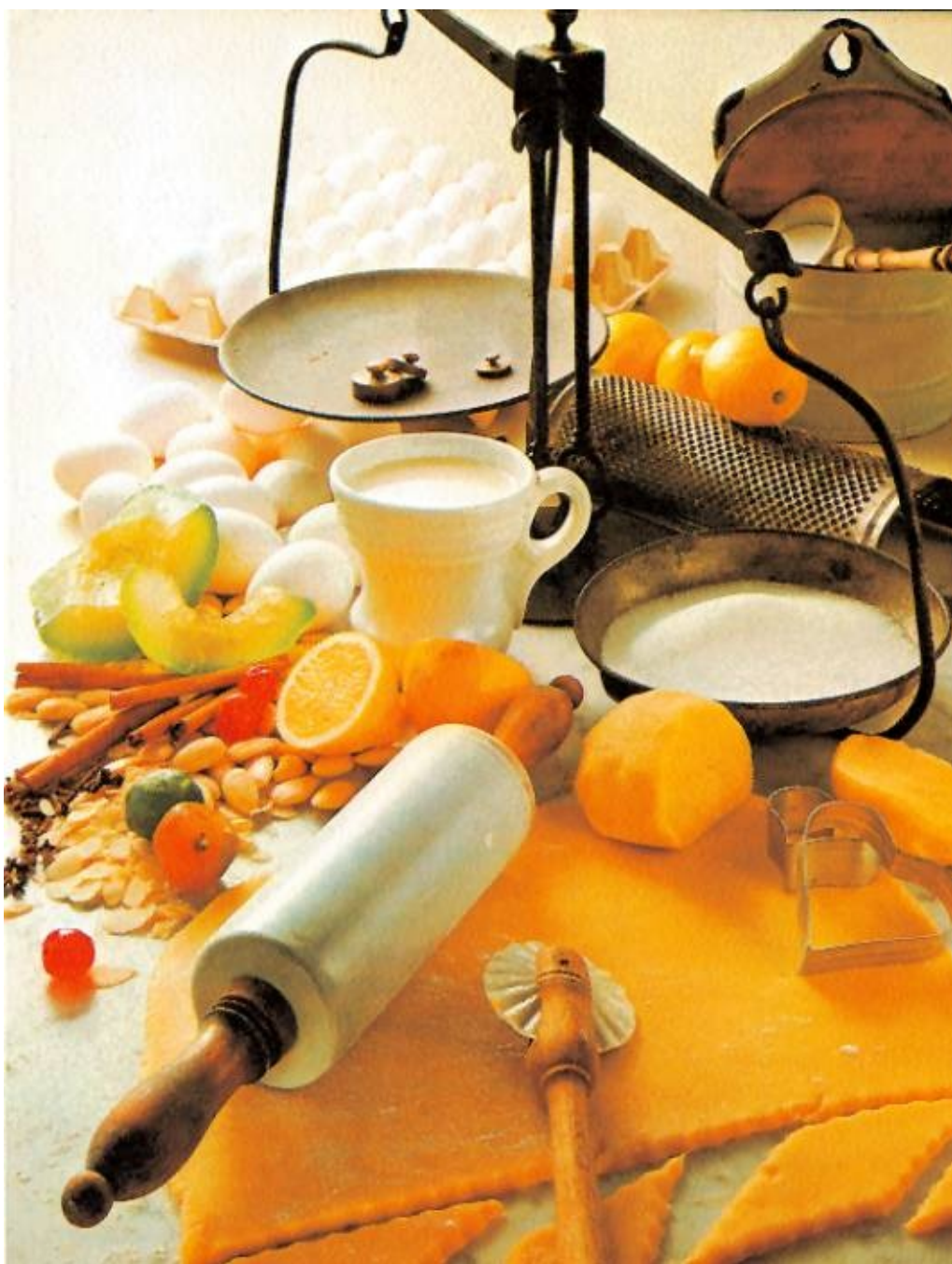
молодости мы с Ольгой Писаржевской и ее мужем Толей Монастыревым ездили погулять в Ригу, перед самым отъездом на последние деньги купили два белых эмалированных чайника и две белые махровые азалии в горшках! И горды были чрезвычайно!



Однако пора уже дать какой-нибудь рецепт. Коль скоро речь тут зашла об Ольге, то приведу рецепт простейшего и очень вкусного теста, которое она попробовала у кого-то из знакомых. С тех пор оно стало у нас излюбленным!

Что нам нужно для этой прелести? Пачка маргарина, два стакана муки, полстакана воды, соль, чайная ложка сахара, чайная ложка уксуса и ровно три минуты времени!

Уксус добавляем в воду. Мягкий маргарин разминаем с мукой, солим, высыпав сахар и постепенно льем воду. Замешиваем тесто и когда оно отстает от дна миски, на два часа отправляем в холодильник. Лучше завернуть тесто в фольгу. Потом щедро насыпаем муку на стол и раскатываем тесто тоненько-тоненько. Начинка годится любая. Мясо, капуста, грибы, яблоки, что угодно. Залепив пирог, смазываем яйцом и накалываем вилкой. Еще один совет (тоже ноу-хау Писаржевской): пирог можно сделать накануне и на противне поставить в холодильник, чтобы испечь прямо перед приходом гостей. Очень удобно! Это, понятное дело, не относится к яблочным пирогам. Потекут!



Кстати, именно с таким яблочным пирогом была связана одна весьма

занятная история. Мы тогда жили опять-таки в писательском доме в Астраханском переулке. Я испекла пирог в последний момент перед приходом гостей. И чтобы он остыл, вынесла на балкон, накрыв полотенцем. Идея вполне дурацкая сама по себе, оказалась дурацкой вдвойне.

Когда пришел момент подавать пирог, я вышла на балкон.

– Мама, ты взяла пирог? – крикнула я в комнату.

– Даже и не думала!

Короче говоря, пирог искали и хозяева и гости. Но тщетно! Наконец, кто-то догадался глянуть вниз и увидел, что из земли под балконом торчит доска. Я бросилась вниз. Доска действительно торчала из земли, и было понятно – ее туда отправили сверху с большой силой. Все стало ясно, наш балкон от соседнего отделяла стенка из оргалита, впрочем, вполне надежная. Но рядом с ней стоял старенький шкафчик, на который я и поставила пирог. Видимо, аромат пирога был столь соблазнителен, что кто-то из братьев-писателей не смог совладать с искушением. Кто именно тогда там жил, мы не знали, это был другой подъезд. Но зато вы можете составить себе представление о качестве пирога! Кто-то не побоялся на высоте восьмого этажа перегнуться через балконные перила. Голод не тетка!



Выше я уже не раз упоминала папиного фронтowego друга из Одессы. Игорь Петрович Гейбер, один из самых очаровательных людей, которых я знала. Высокий, полный, красивый, шумный, от которого исходила невероятная доброта и обаяние. Он совершенно обожал моего отца. И, надо

заметить, папа тоже его обожал! Однажды, когда отцу в очередной раз отказали в заграничной турпоездке, я поняла, что сейчас он неизбежно упадет в депрессию и сказала маме: «Увези его куда-нибудь!».

– Куда? – откровенно растерялась мама.

– В Одессу! – сообразила я. – Вы оба там не были, сейчас там, наверняка, хорошо (дело было в конце мая).

– Не согласится, – покачала головой мама.

– Папа, хочешь поехать к Изе? – с места в карьер спросила я.

– К Изе? В Одессу? – задумался он. – Да, наверное, единственный человек, которого я сейчас хочу видеть, это Изя! Но как же тридцатое?

Тридцатого мая, в день смерти Бориса Леонидовича Пастернака на даче в Переделкине собирались оставшиеся в живых друзья и родственники. Папа каждый год бывал там.

– А если бы ты уехал в Италию?

– Так то Италия! Юдина будет звонить, – проговорил он с тоской.

– Ничего, я скажу, что ты уехал в Одессу болеть за «Черноморец»!

Это показалось папе настолько диким и смешным, что он согласился.

Мария Вениаминовна Юдина, знаменитая пианистка, не принадлежала к числу людей особенно любимых папой, но зато она любила с ним беседовать и частенько укоряла его за некоторое сибаритство. Сама же она была абсолютным аскетом. Могу предположить, что она никогда даже не слышала о существовании футбольной команды «Черноморец». Полагаю так же, что я не осмелилась бы по молодости лет так ей ответить, но, к счастью, она не позвонила.



Игорь Петрович Гейбер.

Однако вернемся к Гейберу. Кроме массы прочих достоинств, Игорь Петрович еще и великолепно готовил! В его облике и в манере было что-то раблезианское. К примеру, он потрясающе делал бефстроганов. Являлся к нам с дефицитнейшей говяжьей вырезкой и выгонял всех из кухни. Мама, восхищаясь результатом, панически боялась процесса. Игорь Петрович так вдохновенно отбивал мясо, что ошметки разлетались по всей кухне, и потом их было не так-то легко отскрести от стен. Тем не менее, рецепт был взят на вооружение. Привожу его здесь. Казалось бы ничего оригинального, но вдохновение Игоря Петровича делало это блюдо самым вкусным в мире.

Итак, берем мясо, лучше всего вырезку, сильно отбиваем и режем на длиненькие кусочки, как положено. Режем много лука и жарим на сковороде на растительном масле. Когда лук зарумянится, кладем мясо, перемешиваем с луком, когда мясо зарумянится и жидкость выпарится, дольем немного растительного масла, чтобы мясо не пригорело, и всыпем муку и

опять же перемешаем – надо, чтобы мука обволокла все мясо. Когда в очередной раз мясо зарумянится, добавим сметану и ложку горчицы. Обычной русской горчицы. Накроем крышкой и тушим на маленьком огне минут десять. Все! Но главное в этом блюде вдохновение и темперамент!

Как-то я гостила у Гейберов в Одессе, и по утрам Игорь Петрович будил меня так:

– Солнце, вставай! Я уже сходил на Привоз и нажарил тебе бычков! Ты любишь бычки?

Из его рук я готова была есть даже то, чего никогда не ела. К примеру, попробовав его голубцы, я их нежно полюбила. А дома и в рот не брала.





Из его рук я готова была есть даже то, чего никогда не ела. К примеру, попробовав его голубцы, я их нежно полюбила. А дома и в рот не брала.

Но жена Игоря Петровича, тетя Циля, редкой красоты женщина, готовила просто фантастически. Из ее рецептов я взяла на вооружение один: сотэ по-одесски! Я его и сейчас готовлю, но куда упрощеннее и эклектичнее. Но тут привожу рецепт во всей его одесской первозданности.

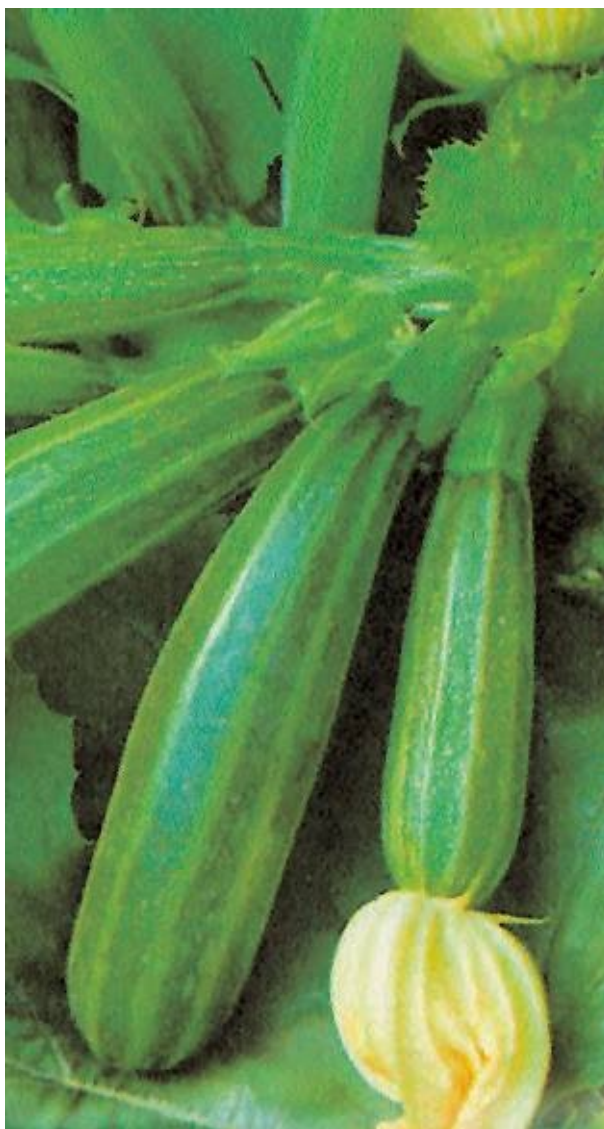
Нам понадобятся кабачки, баклажаны, помидоры, лук, петрушка, яблоки и сливы.

Кабачки и баклажаны режем кружочками, обваливаем в муке и жарим отдельно на растительном масле, слегка подсаливая. Помидоры обдаем кипятком, снимаем шкурку. Жарим отдельно лук и морковь. Когда все подготовлено, укладываем слоями в жаровню. Лук и морковь вниз, затем

кабачки, зелень, баклажаны, помидоры, зелень, нарезанные тонкими ломтиками яблоки, зелень, сливы тоже небольшими кусочками и еще раз всю эту прелесть послойно. Сверху много зелени. Закрываем крышкой и тушим на слабом огне. Вскоре, несмотря на крышку, у вас начнет ехать крыша от запаха. Через двадцать минут потушите огонь и перемешайте. Это можно есть как горячую закуску или гарнир, а можно и как холодную закуску. В Одессе сотэ уже в тарелке сдабривали сметаной. Очень недурственно, однако необязательно.

Пока писала, у меня текли слюнки, но я уже очень давно готовлю сотэ по упрощенной схеме. Без муки, без моркови, все валю вперемешку. Тоже вкусно, – но это уже не Одесса или не та Одесса!





Пока писала, у меня текли слюнки, но я уже очень давно готовлю сотэ по упрощенной схеме.

В противовес этому канительному и достаточно тяжелому блюду приведу мамин рецепт баклажанной икры, приготовление которой отнимает совсем мало времени и сил, и к тому же, если вам не запрещены сами баклажаны, вы можете есть ее практически при любой диете. А вкусно – ужас!

Конец ознакомительного фрагмента. [Полный текст доступен на www.litres.ru](http://www.litres.ru)