

A stylized, high-contrast illustration in black, red, and yellow. It depicts a woman with long, wavy hair, shown from the chest up. She is holding a red apple to her mouth with her right hand, appearing to be about to take a bite. Her left hand is positioned near her chest. The background features a large, stylized tree branch on the left side, with a red circular shape at its tip. The overall style is graphic and minimalist.

**Александр Окунь**  
**Игорь Губерман**

**книга**

о вкусной  
и здоровой

**ЖИЗНИ**

УДК 613  
ББК 51.204.0  
0-49

*Художественное оформление книги Ю. Александрова*

**Окунь А., Губерман И.**

0-49 Книга о вкусной и здоровой жизни. — М. : Эксмо, 2010. — 464 с.

**ISBN 978-5-699-21986-5**

Книга эта ни в коем случае не является очередной благой вестью о полезной пище, здоровой диете, правильной системе питания и тому подобных вещах, ибо любая пища, если только приготовлена она осмысленно и с любовью, а съедена с аппетитом и удовольствием, является пищей, безусловно, здоровой и полезной.

Настоящая книга посвящена не только еде, но и всему, что с нею связано (а связано с ней все). Это не сборник рецептов, но книга о вкусной, здоровой, интересной, а главное — осмысленной жизни.

**УДК 613  
ББК 51.204.0**

**ISBN 978-5-699-21986-5**

© А. Н. Окунь, 2005  
© И. М. Губерман, 2005  
© Ю. С. Александров, оформление, 2005  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2010



Известный израильский художник, родился в Санкт-Петербурге. С 1979 г. проживает в Иерусалиме. Его работы экспонировались на выставках во многих странах мира. Автор книги «Кулинарный мидраш». Отец-основатель семиотической кухни. Почетный гражданин Джефферсоновского графства, Кентуккийский полковник, разводит устриц на Багамских островах.



Поэт и прозаик, создатель знаменитых четверостиший — «гариков». Родился в Москве, где получил несложное образование. Дружил с хорошими людьми, в силу чего 5 лет провел в Сибири. Автор 15 книг стихов и прозы. Живет в Иерусалиме с 1988 г. Все свободное от безделья время околачивает груши с дерева познания.

Александр Окунь

Игорь Губерман

Кни-  
га

О  
ВКУС-  
НОЙ

Издание четвертое,  
исправленное  
и дополненное

Москва



И  
ЗДО-  
ро-  
ВОЙ

ЖИЗ-  
НИ

Авторы  
приносят  
искреннюю  
благо-  
дарность  
за помощь  
и ценные  
советы:

*Ицику Авербуху  
Имануэлю Амрами  
Михаилу Вайскопфу  
Жене Гилат  
Альбину Конечному  
Вере Кумпан  
Кусении-Сан  
Нонне и Вениамину Луниным  
Алле и Рафаилу Нудельманам  
Жанне Миценгендлер  
Эйтану Перецу  
Елене Соломон  
Стелле Синельниковой  
Елене Толстой  
Елене Рабинер  
Лине Цискаришвили*

# Ноев Гранд-ковчег

*Рукопись этой книги мне передали в разгар жесточайшей «жизни на измор»: в неравной борьбе с лишними килограммами я терзала себя диетой. Внутренне ахнув при виде толстой пачки и украдкой заглянув на одну из страниц, я прочла следующее: «Как можно прожить без тайской кухни? Без форшмака и гефилте фиш? Без дивных утонченных персидских, марокканских кушаний? А грузинский сациви? А итальянские спагетти в чернилах каракатицы?..»*

*Стоит ли говорить, что я немедленно испытала приступ не то что раздражения, а настоящей ненависти, едва ли не классовой, — извечной ненависти обделенного к любимцу богов?*

*Сжав в зубах очередной сухарик и заварив стакан кипятку листиком специального диетического чая, я приступила к чтению. И обомлела с первых же страниц: сокровища Али-бабы сверкали в глубинах пещеры; освещенный огнями корабль выплывал из мерцающего океана ночи; янтарные и рубиновые блики вспыхивали в тяжелых струях льющегося красноречия; струнные и духовые томно выводили бархатную мелодию любви к самой жизни... И из моей измученной диетой груди вырвался затаенно-радостный вздох цеховой зависти — единственно плодотворной разновидности этого чувства.*

*Конечно же, это — не собрание кулинарных рецептов, хотя их здесь больше, чем в любой поваренной книге, и преподнесены они с литературным изяществом и некоторой небрежной щедростью. Это не путеводитель по национальным кухням, хотя любой путешественник найдет в ней больше сведений о кулинарных нравах разнообразных стран, чем в специально посвященных этому вопросу трудах. Это не автобиография и не книга воспоминаний, хотя истории и байки из собственной жизни переплетены в ней с множеством обаятельных реминисценций, цитат, исторических происшествий, анекдотов из жизни великих людей, размышлений, идей и выводов.*

*Так как же обозначить жанр этой странной, искрящейся радостью, кулинарным вожделием, страстью, грустью и мудрым лукавством, ни на что не похожей книги? Я назвала бы его — «гимн жизни». Ибо, когда взыскующая любовь к винам сочетается с подробнейшей стра-*

стью к соблюдению ритуалов беседы, застолья, дружбы и любви; когда пристальное внимание к цвету салфеток и положению приборов на скатерти соседствует с восторгом перед величием Атлантического океана; когда, наконец, гастрономические пристрастия покойных друзей перечисляются наряду с эпизодами из боевой биографии итальянского предпринимателя — что это, как не всеобъемлющий восторг перед самой жизнью, не преклонение перед каждой ее перчинкой, не безоговорочное принятие этого божественного дара?

Это долгая, обстоятельная, калейдоскопическая, лоскутная книга. Она — как дорога, которая то бежит широким шоссе, то петляет проселками, то убегает в сторону, возвращаясь обманной петлей к предыдущей развилке, являя читателю небольшую, рассказанную походя новеллу о приبلудной собаке.

Человеку суеотящемуся, раздраженному, скупому и амбициозному читать ее не рекомендую — таким людям этой книги не осилить, как не вкусить убогой личности всей полноты жизни.

Эта книга похожа на огромную шкатулку, над которой трудится до бесконечного совершенства Яков, один из ее героев.

Ее надо читать смакуя, отрываясь на ужин или деловую встречу, и вновь возвращаясь к ней, как к дружескому застолью. Повторяю — это долгая книга, в ней — как в жизни — всякое случается. Это Ноев Гранд-ковчег, перенаселенный персонажами и персоналиями великого города Иерусалима, и великого города Парижа, и великого города Рима, и прочих великих и не очень великих городов; завсегдатаями и хозяевами ресторанчиков и забегаловок, музыкантами, поэтами, художниками и мастеровыми, бывшими террористами, нынешними иезуитами; русскими, евреями, итальянцами, французами, черными пуделями, бескрылыми архангелами и прочей живностью земли и неба.

И не случайно Игорь Губерман, поначалу имеющий к этой книге отношение скорее иллюстративное, по мере чтения оказывается одним из главных персонажей, причем не только в смысле духовном и, я бы сказала жизненно основополагающем, но даже и в кулинарном смысле, его знаменитые четверостишия, рассыпанные на каждой странице книги, выполняют функцию то изюминок в пироге, то острой приправы к мясу — того последнего аккорда, без которого эта симфония «о вкусной и здоровой жизни» не стала бы произведением искусства.

*Терпеть не могу людей, которые не серьезно относятся к вопросам принятия пищи. Это пустые люди.*

Оскар Уайльд

Еще в глубокой древности замечено было, что в predetermined — судьбой ли, звездами, Богом — час человек рождается и в назначенный ему срок умирает. Спорить с этим наблюдением трудно, практически невозможно. Однако относительно того, что происходит между этими главными событиями человеческой жизни, существуют разногласия. Некоторые считают, что человек духовно совершенствуется. Другие делают акцент на наслаждениях, карьере, любви... Согласившись с теми, другими и третьими, мы заметим, что все они упускают важнейший, на наш взгляд, аспект человеческой жизни, упускают стержень, на который, как на шампур, нанизан весь состав человеческого бытия: главное в жизни, ее становой хребет — это еда.

*Я мыслю и порочно, и греховно, однако повторяю вновь и вновь: еда ничуть не менее духовна, чем пьянство, вдохновенье и любовь.*

Без еды нет любви, карьеры, наслаждений и духовного самосовершенствования. Без еды вообще ничего нет.

Как правило, осознание этой истины приходит к человеку не сразу. В легкой молодости своей склонны ли мы придавать еде определяющее значение?

Любовь, секс, карьера, творчество, поиски смысла жизни, высокие устремления — вот чему посвящены наши помыслы, наши усилия...

Человек отдается им без остатка, не обращая внимания на неумолимый бег времени.

Но часы идут. И рано или поздно их стук заставляет нас оторваться от своих занятий, оглядеться вокруг и посмотреть на себя самого.

Увы, взгляд этот, как правило, не сулит ничего хорошего.

Куда девался энергичный красавец, полный веселья и творческих сил? Со скользкой поверхности зеркала тусклыми глазами смотрит пожилой человек с редующим на макушке волосяным покровом. Человек с усталым телом и помятой душой.

*Три фрукта варятся в компоте,  
где плещет жизни кутерьма:  
судьба души, фортуна плоти  
и приключения ума.*

Признайся честно, читатель,  
не случилось ли тебе однажды  
увидеть в зеркале двойника, ви-  
дом своим внушающим если не

отвращение, то боль и недоумение? Не случилось ли тебе неожиданно обнаружить, что ароматные, свежей выпечки красотики проходят сквозь тебя, будто ты и не существуешь вовсе? Не было ли в твоей жизни минуты, когда в поисках спасения ты хватался за любимое дело, которому посвятил жизнь, ее лучшие годы, и дело это сгнившей тканью начинало расползаться под пальцами? О, как знакомы каждому из нас часы, когда враз все рушится, будто злобная рука резким движением вытаскивает из тела бытия его стержень! Когда в панике мы бросаемся ловить разлетающиеся в разные стороны детали когда-то стройного, гармоничного здания, но вотще...

О, как ужасны минуты, когда руки твои опускаются, когда в душе твоей горечь, а в сердце уксус, когда не в силах более сражаться с безжалостным фатумом, ты, смирившись с неизбежным, безнадежно замираешь, не зная, что делать, к кому обратиться, куда бежать!..

Успокойся, страдающий человек! Не отчаивайся. Не никни своей когда-то кудрявой головой. Да, пусть тебе не удалась карье-

*Не любят грустных и седых  
одни лишь дуры и бездарности,  
а мы ведь лучше молодых —  
у нас есть чувство благодарности.*

ра (или удалась, результат — один). Пусть волна прелестных девушек в цвету, окатив тебя с головы до ног, унеслась, оставив за собой лишь брызги да лужи.

Еще дано обрести смысл в каждой секунде бытия. Еще можно сделать свою жизнь самодостаточной. Тебе еще суждены творческие озарения и радость обладания, восторг смятения и счастье познания сокровенной сути своего «я».

Обрати внимание на то, чем ты так долго пренебрегал, на фундаментальный феномен человеческой жизни — на еду. Именно еда, а точнее, правильное к ней отношение, осознание еды как основополагающего фактора бытия поможет тебе выполнить истинное свое предназначение — найти самого себя во взаимодействии с окружающим миром.

Настоящая книга призвана стать путеводителем на этом нелегком пути, начать который никогда не поздно\*. Она есть пер-

\* Князь де Линь, говоря о Казанове, отмечал, что «в свои 73 года он уже не бог в садах, не сатир в лесах, но за столом он волк».

вая\* в своем роде попытка дать человеку возможность при помощи еды достичь совершенной гармонии внешнего и внутреннего, духовного и плотского.

Сразу оговоримся: книга эта ни в коем случае не является очередной благой вестью о полезной пище, здоровой диете, правильной системе питания и тому подобным вещам\*\*, ибо любая, вне зависимости от количества жиров, углеводов и калорий, пища, если только приготовлена она осмысленно и с любовью, а съедена с аппетитом и удовольствием, является пищей безусловно здоровой и полезной. Более того, такая пища, являясь по сути своей духовной субстанцией, облагораживает образ мыслей, расширяет кругозор, питает интеллект и приводит к гармонии с космосом.

Мир, окружающий нас, меняется. Меняются наши представления о красоте, изменяются приоритеты. Меняются продукты, и со всем этим вместе меняются не только наши вкусы, меняется кулинария — вечно живое и всегда изменяющееся искусство. В этой книге вы обнаружите новую кулинарную философию — семиотическую кухню, которая полностью соответствует динамике изменений современного мира.

Когда человек садится писать книгу, он вправе задать себе вопрос: а для чего? Во-первых, для того, чтобы доставить себе удовольствие. Во-вторых, для того, чтобы самому лучше уяснить то, что хочешь сказать другим, и еще для того, что так хорошо сформулировал великий венгерский кулинар Карой Гундель: «...Чтобы доставить удовольствие тем, кому сегодня это интересно, и их спутникам жизни, чтобы разнообразить их стол и, думая о ближайшем и более далеком будущем, также тем, кто, оглядываясь на наше время, проявит любопытство, чтобы научиться на нашем опыте, или — что более вероятно — весело над этим опытом посмеяться».



Гундель

*Мы вовсе не грешим, когда пируем,  
забыв про все стихи за стеной,  
а мудро и бестрепетно воруюм  
дух лёгкости у тяжести земной.*

*Зачем вам, мадам, так сурово  
страдать на диете учёной?  
Не будет худая корова  
смотреться газелью точёной.*

*Всё достаточно сложно и грозно  
в этой слякоти крови и слез,  
чтобы жить не чрезмерно серьёзно  
и себя принимать не всерьёз.*

\* Из известных нам, а нам, к счастью, известно еще не все.

\*\* «Людей без лишнего веса больше всего на кладбище». Б. Силлз.

Настоящая книга посвящена не только еде, но и всему, что с нею связано (а связано с нею все). Книга, которую вы держите в руках, это не сборник рецептов, но книга о вкусной, интересной, а главное — осмысленной жизни.

*Pensee de citation, Pensee citationnelle: Цитатное мышление — побочный результат общетеоретических представлений структурализма и раннего постструктурализма с их установкой на принцип интертекстуальности, в свою очередь оформившийся в философски-теоретическом плане как постулат смерти субъекта, а при анализе конкретного художественного произведения — как постулат смерти автора.*

Илья Ильин. Постмодернизм. Словарь терминов. Интрада, 2001 г.

После такого внушительного эпиграфа не остается ничего, кроме как прибегнуть к цитате, но сразу же спешу успокоить перепуганного эпиграфом читателя: она служит если не антитезой, то некоторого рода валерьянкой после потрясения, вызванного употреблением (хоть, заметьте, в малой дозе) текста г-на Ильина.

Итак: «Ну а кто из читателей все еще ждет, когда же я наконец скажу, что... музыка является релевантным полифункциональным элементом экранного синтеза, имеющим полисемантический спектр, компоненты которого маркируются синхронными и диахронными отноше-

*Господь при акте сотворения просчёт в расчётах совершил и сделал дух пищеварения сильнее духовности души.*

ниями акустического ряда к визуальному, тот пусть пока перечитает эту главу еще раз» (Б. Кац. Простые истины киномузыки. Сов. композитор, 1988).

Так что успокойся, читатель. Словарь и прочие аксессуары тебе не понадобятся. Но, с другой стороны, с волками жить — по-волчьи выть, и раз уже сегодня все мы живем в эпоху постмодернизма, который, как известно, не только без цитат не обходится, но попросту весь из них состоит, и любая серьезная книга (а наша, безусловно, серьезная) нуждается в легитимации цитатой из авторитетного источника, то мы готовы сыграть по правилам и, дабы подчеркнуть серьезность наших



Кац



намерений, обратимся к источнику, значительность которого трудно оспорить, к Книге Книг — к Библии. Обратим внимание на лежащее на поверхности, почему-то никем не отмеченное обстоятельство: первый зафиксированный разговор Бога с человеком происходит в непосредственной связи с интересующей нас темой. Впрочем, начнем по порядку и одновременно обратив внимание читателя на частое употребление слова «впервые».

«Змей обольстил меня, и я ела».\*

Итак, первый в истории человечества соблазн напрямую связан с пищей. Отголоски этого давнишнего события звучат в нашей сегодняшней жизни. Найдется ли мужчина, что называется, с намерениями, не пригласивший предмет оных если не в роскошный ресторан, то по крайней мере в кафе-мороженое или на чашку кофе?

Возьмемся к Библии. Первый — нет, вы только вообразите — первый в истории человечества контакт мужчины и женщины опять-таки связан с едой: «...и взяла плодов его и ела, и дала также мужу своему, и он ел».

Из этого текста с несомненностью вытекает основной принцип кулинарной гармонии полов: женщина выступает в роли кормилицы, а мужчина в роли кормимого.

И, наконец, первые слова, обращенные Господом к человеку: «Только плодов дерева, которое среди рая, — сказал Бог, — не ешьте их». Они тоже касаются еды. Таким образом, согласно Библии, приобщение человека к знаниям, к фундаментальным понятиям добра и зла и напрямую связанный с этим феномен свободы воли происходит посредством действия исключительно гастрономического свойства.

**Жареные яблоки.** Ингредиенты: 300 г каштановой муки, чашка молодого вина, 4 яблока, 200 г сахарной пудры, оливковое масло. Способ приготовления: смешать муку с вином (без комков!). Готовое тесто оставить на полчаса — отдох-

*Бог в игре с людьми так несерьёзен, а порой и на руку нечист, что похоже — не религиозен, а возможно — даже атеист.*

*С Богом я общаюсь без нитья и не причиняя беспокойства: глупо на устройство бытия жаловаться автору устройства.*



Бог

нуть. Очистить яблоки, вынуть сердцевину и порезать кругами в сантиметр толщины. Обмазать их тестом и поджарить до темно-золотистого — коричневого цвета. Затем посыпать сахарной пудрой и подать на десерт.

\* Эта и последующие цитаты взяты из Библии; Бытие, глава 3.

*Происходящая в разинutom, грызущем, терзающем и жующем рту встреча человека с миром является одним из древнейших и важнейших сюжетов человеческой мысли и образа. Здесь человек вкушает мир, ощущает вкус мира, вводит его в свое тело, делает его частью себя самого. Здесь человек торжествовал над миром, он поглощал его, а не его поглощали.*

М. Бахтин

Книгу о жизни имеет смысл начать с самого начала. И так, пройдя травму рождения, исторгнутый из теплой родной материнской утробы во враждебную, неизвестную, полную неведомых опасностей жизнь, издав крик (то есть впервые задействовав глотку, язык, рот) в попытке найти защиту и утешение, младенец тянется

*Когда устал и жить не хочешь,  
полезно вспомнить в гневном белом,  
что есть такие дни и ночи,  
что жизнь оправдывают в целом.*

к материнской груди. Его первые в этом мире ощущения удовольствия связаны с едой — в данном случае с материнским молоком и, что представляется

нам не менее важным, с наслаждением самим процессом поглощения как активной его частью — сосанием, глотанием, так и пассивной — теплом материнской груди, прикосновением материнских рук\*.

Существует ли в нашей жизни более высокая духовная ценность, чем человеческое общение? \*\* Разумеется, нет, и бесконечно велико количество способов нашего общения с людьми и миром. Так, не забудем, что первый и самый естественный способ общения — оральный. О посылке Фрейда, что наслаждение ораль-

\* Возможно, что именно ограниченность и постоянство вкусовой информации на протяжении достаточно большого срока приводят к известному консерватизму вкусовых пристрастий детей и их привязанности к не чрезмерно сложным, простым блюдам: чипсы, гамбургер, сосиска, кола, дешевые леденцы. Важно отметить, что именно путем поглощения пищи младенец впервые в своей жизни начинает общаться с другим человеческим существом.

\*\* Вспомним, с какой убедительностью говорил о ценности человеческого общения А. де Сент-Экзюпери. Учитывая национальность великого писателя, почти не подлежит сомнению, что под общением он имел в виду еду. (Через четыре года после написания этих строк я наткнулся на историю, доказывающую справедливость нашего предположения. Ночью, выезжая из Кельна в Париж, Сент-Экзюпери звонит своему другу Жоржу Пелисье: «Я уже в пути, буду как раз к обеду». С раннего утра, ежечасно у Пелисье звонит телефон: «Я в пути! Без меня не начинай есть! Мне надо столько тебе рассказать!»)

ным контактом с соском матери становится прототипом наслаждения, испытываемого от эротического общения с другим человеческим существом и, шире, о связи еды с эротикой, мы поговорим позже. Но самое слово «связь» мы ни в коем случае не оставим в стороне. Еда не существует сама по себе. Видимыми и невидимыми нитями связана она практически со всеми обстоятельствами человеческого бытия, и самое поглощение пищи является пусть значимой, но всего лишь частью большого и сложного комплекса, целью которого является достижение духовной и физической гармонии. Место, время, обстоятельства, климат, сервировка, одежда, количество сотрапезников, степень их близости, социальный статус и интеллектуальный уровень — вот немногие из составляющих, имеющих прямое отношение к трапезе и ее характеру. Естественно, что при подобном комплексном подходе к еде решающим обстоятельством является личность, интеллектуальные и эмоциональные качества которой определяют степень гармонии и ее характер. Отметим также, что, как это ни парадоксально, успех трапезы в достаточно малой степени зависит от финансовых возможностей трапезничающего. Настоящий гурмэ от белужьей икры, грамм которой по стоимости приравнен к грамму золота, в сопровождении бокала «Дом Периньон» получит не большее, но и не меньшее наслаждение, чем от куска хорошего сыра с домашней выпечки хлебом, запитыми студеной ключевой водой, которую горстью черпаешь из источника. Важно, что наслаждение это будет разным, но не по уровню, а по качеству, так же как одинаково высоко, но различно наслаждение, испытываемое нами от бетховенского квартета и регтайма Джоплина, оперы Верди и симфонии Шостаковича, мессы Баха и народной песни.



Фрейд

*Зачем  
толпимся мы у винной бочки?  
Затем,  
чтоб не пропасть поодиночке.*

*Глаза не прикрыл я рукой,  
а занял закуской на блюде,  
и жизнь принимаю такой,  
какой её нет и не будет.*



Джоплин



Верди



Шостакович



Бах

Ибо кулинария — есть искусство, ничуть не уступающее музыке и литературе, живописи и архитектуре (разве что наиболее бескорыстное из всех — его шедевры не увековечиваются, но исчезают). Гусь, фаршированный трюфелями, яблоками, печенками и изюмом, не уступит по своей глубине и сложности гегелевской философии. Воздушное земляничное пирожное со взбитыми сливками



Гоццоли



Гораций

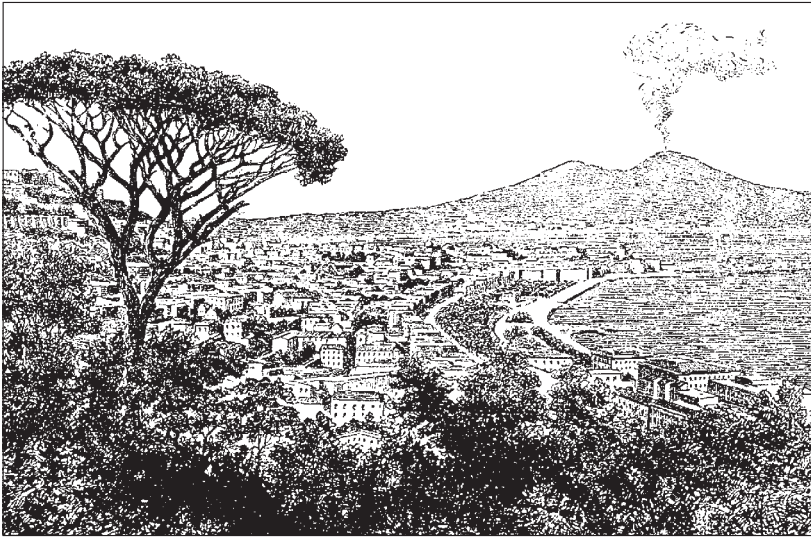
изящно, как моцартовское скерцо. Сыр Таледжио с зеленой маслиной буколичностью и эпичностью не уступит строфам Горация, а тарелка, на которой сияют тосканские закуски, весела и торжественна, как фреска Беноццо Гоццоли.

Так же, как искусство, литература, философия и наука, еда способна выразить и сформулировать на своем языке тончайшие оттенки человеческих чувств, мыслей и помыслов. Поэтому по отношению к еде правомерно употребление всей гаммы слов, выражений и терминов,

*От всех житейских бурь и ливней,  
болот и осыпи камней —  
блаженны те, кто стал наивней,  
несчастны те, кто стал умней.*

которыми мы описываем свои впечатления от соприкосновения с великими творениями человеческого гения.

Высоко над расположенным на берегу Тирренского моря Амальфи находится крохотный городок Равелло, вроде бы ни-



Равелло

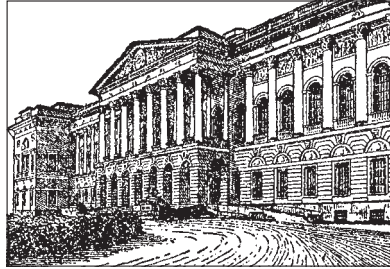
чем не примечательный городок — таких сотни в Италии. Нет в нем знаменитых музеев, выдающихся памятников архитектуры.



Св. Варвара

В тамошнем соборе хранится в реликварии голова св. Варвары, но и это вряд ли может считаться причиной, по которой следует посетить этот город. Возник Равелло где-то в IV–V веках как убежище для доживших до старости и разбогатевших купцов-корсаров крохотной республики Амальфи, где по тем временам жить было небезопасно. Более не желая подвергать превратностям фортуны ни

свою жизнь, ни свое имущество, означенные граждане строили замки и виллы на совершенно неприступной, находящейся на высоте 300 м над Амальфи скале. Прошли сотни лет. На сегодняшний день в пересчете на кв. м в этом крохотном городке было создано больше шедев-



Вилла Рафоло

ров, чем в Париже, Нью-Йорке, Лондоне. «Я нашел сад Клингзора!» — воскликнул Вагнер. Здесь, на вилле Рафоло, он написал своего Парсифаля.

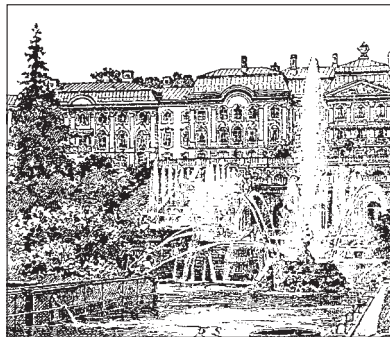


Парсифаль

В одном из домов кривой, карабкающейся вверх улочки Лоуренс наносил на бумагу «Любовника леди Чатерлей», именно здесь начал создавать свои акробатические перспективы Эшер, а стены комнаты отеля Торо первыми услышали звуки «Пер Гюнта», извлеченные из рояля руками Эдварда Грига... Сюда, как магнитом, тянуло жить

Бернштейна, Видала, Тосканини, Пендерецкого, Миро, Рескина...

Парк виллы Кимброне заканчивается длинной террасой, висящей над Тирренским морем, которое на выгнувшемся дугой горизонте переливается в бездонную синеву огромного неба. Справа — Неаполитанский залив, слева — убегающие к Сицилии Калабрийские горы. В парке, под высокими кипарисами, между цветами и античными бронзами, прыгают солнечные зайчики.



Вилла Кимброне





Эшер



Видал



Бернштейн



Миро



Тосканини



Григ



Лоуренс



Пендерецкий



Рескин

На одном из валунов высечены строки Лоуренса:

*Lost to a world in which I have no part,  
I sit alone and commune with my heart,  
Pleased with my little courier of the earth.  
Glad that I came, not sorry to depart\*.*

На самой вилле стучит стиральная машина. По-видимому, не новая, раз стучит. За невысоким каменным забором с над-



Гарбо



Стоковский

писью private видно, как лениво шеvelют складками простыни, прихваченные к веревкам цветными пластмассовыми прищепками. На розовой стене виллы небольшая мраморная табличка: «Où nella primavera del 1938 la divina GRETA

GARBO sottraendosi al clamore di hollywood conobbe con leopold stokovsky ore di secreta felicità\*\*.

Встреча с прекрасным, как правило, обостряет аппетит.

Было около часа дня, когда мы покинули виллу Кимброне и минут через пятнадцать уже сидели за столиком ресторана. Увидев в карте вин фалернское, я, естественно, не мог удержаться:

\* Затерянный в мире, где я одинок,  
Я с сердцем беседы веду,  
И рад я, что жизни мне выдался срок  
И что без печали уйду.

*Перевод И. Губермана.*

\*\* «Здесь весной 1938 года божественная ГРЕТТА ГАРБО, спрятавшись от шума Голливуда, провела час потаенного счастья с леопольдом стоковским». (В этой надписи особенно трогательно то, что имя Греты Гарбо написано заглавными буквами, а Леопольда Стоковского — строчными.)

*«Пьяной горечью Фалерна,  
Чашу мне наполни, мальчик!»*

— Не надо, синьор, — почти что нежно сказал юный официант. — Возьмите лучше наше, оно вон с того виноградника, — и указал рукой на противоположный склон ущелья...

Я не помню, что я ел, но вкус вина Гран Карузо\* я помню, хоть и прошло с тех пор немало лет.

*Плачет баба потому,  
что увяло тело,  
а давала не тому,  
под кого хотела.*

Утром следующего дня мы поспешили на винодельню.

Сам заводик с небольшим дегустационным залом помещался рядом с нашим отелем, но в 9 часов — согласно расписанию — не открылся (все-таки это юг Италии), и вторично мы пришли туда часов в 11. Стоящий за прилавком полный пожилой человек встретил нас крайне радушно.

Мы пробовали холодное вино (лучшее Карузо — белое), и он (явно принявший не один стакан до нашего прихода), радуясь нашему восхищению, улыбался, кланялся и перед тем, как дать нам продегустировать вино другого сорта, вместо воды полоскал стакан тем же вином. На стене висели награды и дипломы, полученные Гран Карузо на различных конкурсах, и среди них текст речи председателя жюри кон-

*Я уверен, что Бог мне простит  
и азарт, и блаженную лень;  
ведь неважно, чего я достиг,  
а важнее, что жил каждый день.*



Южная Италия

\* Название этого вина не имеет никакого отношения к знаменитому тенору. Карузо — имя местной аристократической семьи, которой среди прочего принадлежат и виноградники, и винный заводик.



Карузо

курса 1903 (если не ошибаюсь) года, где Гран Карузо получило свою первую золотую медаль. Среди прочего там было написано (цитирую по памяти): «Это вино интеллигентное, остроумное, веселого нрава и открытой души. В одном глотке этого вина я нахожу больше таланта, чем в большинстве известных мне людей».

Вот так: таланта. Это слово во всем, что связано с едой, является определяющим. Так же, впрочем, как и во всех других проявлениях человеческого духа.

*Поскольку творенья родник  
Творцом охраняется строго,  
момент, когда нечто постиг —  
момент соучастия Бога.*



Тео-  
рия  
и  
прак-  
тика

еды

*Высокое кулинарное искусство — это единственная способность человека, о которой нельзя сказать ничего дурного.*

Ф. Дюренматт

Царство кулинарии напоминает собою огромный город с прямыми, широкими магистралями, тенистыми парками, запутанными лабиринтами узких улочек и тупиков, роскошными буржуазными кварталами и местами, куда, будучи чужаком, соваться небезопасно.

Для удобства мы ограничим район, с которого начнем наше путешествие, — назовем его «застолье» и уже внутри оно попробуем внести хоть какую-нибудь систему, т. е. классифицировать характер застолий, ибо классификация дает нам возможность более точно и глубоко, без ненужной путаницы и суматохи познать суть обсуждаемого предмета.

Итак, мы предлагаем внести следующие дефиниции:

По времени дня: застолье утреннее, дневное, вечернее, ночное.

По временам года: зимнее, весеннее, осеннее, летнее.

По месту проведения: в помещении, на открытом воздухе.

В зависимости от географии (в сущности, это касается национальных и локальных кухонь, особенности которых неразрывно связаны с климатом, рельефом и характером местности).

Наконец, невозможно игнорировать социально-культурную сторону обсуждаемого вопроса, как-то: застолье официальное, семейное, праздничное, интимное, ритуальное и т. п.

Нам хотелось бы обратить внимание читателя на конкретный временной аспект застолья (от краткого перекуса до многодневного пира), на возрастной аспект (грубо говоря, младенчество, юность, зрелость, климакс, старость и интеракцию соплеппезников разного возраста).

*Будь сам собой. Смешны и жалки  
потуги выдуманным быть;  
ничуть не стыдно — петь фиалки  
и зад от курицы любить.*

Существуют, однако, аспекты, в отношении которых могут быть разногласия. К примеру, профессия. Насколько род занятий влияет на вкусовые пристрастия и осознание совокупности феноменов, связанных с гастрономической стороной человеческого существования? Однозначного ответа на этот вопрос не существует,

*Налей нам, друг! Уже готовы  
стаканы, снедь, бутылъ с прохладцей,  
и наши будущие вдовы  
охотно с нами веселятся.*

хотя, по нашему мнению, еда во многом стирает профессиональные различия. Как бы то ни было, в задачу данной книги во-

все не входит намерение дать окончательный ответ на все вопросы. Эта книга не претендует на то, чтобы быть истиной в последней инстанции. Ее задача более скромна и на наш вкус более человечна: разбудить в едоке художника, дать пищу его фантазии, изобретательности и уму.

Итак, начнем по порядку.

## Сутки

### Застолье утреннее или завтрак

*Не было бы ничего более утомительного, чем есть и пить, если бы Господь не сделал это для нас необходимою и удовольствием одновременно.*

Вольтер

Прежде всего обратим внимание на то, что завтрак определяется тем, как и где были проведены предыдущие десять-пятнадцать часов, и тем, чем собирается человек заняться после оногo. Разумеется, невозможно предусмотреть все разнообразие ситуаций и их сочетаний, поэтому здесь, как и далее, мы предложим вниманию читателя ограниченное количество вариантов, оставив остальное на его личное усмотрение. Уместно заметить, что в

*Бывает — проснёшься, как птица,  
крылатой пружиной на взводе,  
и хочется жить и трудиться,  
но к завтраку это проходит.*

странах англосаксонской и российской культуры (да и вообще в северных широтах — Нидерландах, например) существует традиция плотного завтрака: разнообразные каши, яичница с беконом, жареный картофель с сосисками, омлеты, тосты и т. д.

Подобный обычай можно объяснить суровым, плохо приспособленным для проживания климатом и, соответственно, необходимостью возможно большего количества калорий для нормального функционирования организма, а в случае англичан — их знаменитым чувством юмора. Однако мы, по счастью, проживаем в благодатном средиземноморском климате, и нам нет нужды с

раннего утра нагружать организм.

Организм пробуждается, наш желудок, он, фигурально выражаясь, еле-еле приоткрывает глаза... Зачем ему спросонья удар, образно говоря, по голове?

Встаньте из постели, совершите утренний туалет и, не вылезая из пижамы, выпейте бокал фруктового сока. Именно фруктового, ни в коем случае овощного! Овощной сок — он тяжелый, овощи, они, как правило, в земле растут или близко к ней. В то время как яблоко, апельсин, абрикос, всякий древесный фрукт растёт высоко, ближе к небу. Человек по утру тянется вверх — у него весь день (плюс жизнь)

*Жизнь — серьёзная, конечно, только всё-таки игра, так что фарт возможен к вечеру, если не было с утра.*

впереди, он легок, воздушен, оптимистичен (во всяком случае, хотелось бы его таким видеть), нацелен в будущее. Такому состоянию всецело отвечает фруктовый сок (как уже было замечено, овощной тяжел, а ягодный — излишне романтичен). Такой сок легким движением колышет нежные складки желудка, ласково шепча им: «Просыпайтесь, милые, вставайте, славные! Впереди день, полный незабываемых гастрономических переживаний!» (Овощной сок хорош на протяжении дня, а ягодный — к вечеру.)

Выпив бокал сока (рекомендуемая форма бокала округлая — дабы гармонировать с округлой формой фрукта, не надо начинать день с резкого контраста — стекло прозрачное, достаточно естественного цвета сока, а ножка высокая — чтобы не греть сок пальцами), примите душ (в зависимости от того, что ожидает вас впереди, — горячий, холодный или попеременно), оденьтесь, и теперь самое время выпить чашку

*С утра душа ещё намерена исполнить всё, что ей назначено, с утра не всё ещё потеряно, с утра не всё ещё растрачено.*

хорошего чаю либо чашечку крепкого кофе в сопровождении круассана или тонкого, золотистого тоста с легким фруктовым мармеладом или просто с хорошим свежим маслом. Возможно также употребление небольших фруктов типа киви, т. е. кислотных, бодрящих.

Кофе (на наш взгляд, идеально эспрессо) следует пить из маленькой, белой, толстой фаянсовой чашечки, а чай из стакана тонкого стекла в серебряном подстаканнике или, по примеру англичан, из большой, белой, хорошего фарфора чашки. Весьма хороши чашки с так называемым рисовым, т. е. полупрозрачным орнаментом. Возможна чашка с невысоким рельефом или с некрупным орнаментом, желательно цветочным, расположенным пояском в верхней части чашки и на ручке.

Те, кто привык употреблять поутру молочные продукты, должны наливать их в большие, однотонные (любых цветов, кроме коричневого, серого и черного) керамические чашки. Салфетки, наоборот, должны быть ярких цветов с живым, ритмичным, беспредметным рисунком.

Во время завтрака следует слушать музыку австрийских композиторов: Гайдна, Моцарта; венецианцев: Джеминиани, Вивальди; или джаз: Брубeka, Глена Миллера, регтайм... Смотреть телевизор, читать газеты или слушать новости по радио — исключительно вредно.



Гайдн



Джеминиани



Вивальди



Брубеk



Глен Миллер

Следование нашим рекомендациям приведет к тому, что вы выйдете из дома, как та короленковская птица, готовая к счастью и радостям.

Очевидно, что подобный вариант предусматривает легкий ужин накануне, хороший сон ночью и обычный рабочий или выходной день впереди.

Совсем другое дело, если вы просыпаетесь после долгого дружеского застолья. Выпито было немало. Возможно, у вас заночевал кто-то из собутыльников.

*Доволен я житьём-бытьём,  
покоем счастлив эфемерным,  
и всё вокруг идёт путём,  
хотя, по-моему, неверным.*

Поход на службу не является вопросом первой необходимости. При таком раскладе спозаранку нет ничего лучше горяче-

го супчика во всех его вариациях — от грузинского и армянского хаша до йеменского супа из коровьей ноги. Вы словно говорите своему организму: «Все в порядке, дружок! Мы плавно катимся по жизни от утра к вечеру и от ночи к утру!»

Жирные, мягкие поцелуи супчика обволакивают внутренности организма братской любовью, специи и травки подбадривают: ого-го, голубчик, экий же ты молодец, сколько в тебе еще сил,

*В одном лишь уравнивать Господь решил  
и гения, и тёмного ублюдка:  
в любом из нас гуляние души  
зависит от исправности желудка.*

старина! А водка с пивом подмигивают: эге-ге! Жизнь-то продолжается! С утра выпил — и весь день свободен!



Прометей

Есть по утрам суп — это нечто из ряда вон выходящее. Это утверждение карнавального характера бытия (см. М. Бахтина), горделивое осознание себя человекобогом (см. Ф. Достоевского), противостоящим сумрачному хаосу повседневности (см. Хайдеггера), Прометеем (см. древнегреческие мифы), бросившим вызов жалким, бездарным богам обыденности и скуки. В силу этого все ваши поступки, равно как и выбор сопровождающих супчик закусок, будет сугубо противоположен ежедневному, рационально построенному утреннему ритуалу. Не персик — но лучок, не слива — но малосольный огурчик, не мармелад — но аджика и схуг\*, не чашечка кофе — но стопка ледяной водки! И переложить ее светлым пивом. (Темное пиво лучше пить после полудня.)

Хаш. Хаш... Хаш!!!

Хаш не едят. Хаш вкушают. И вкушают его в компании. Хаш в одиночку — большой нонсенс вообразить себе трудно! Хаш объединяет людей не хуже марсельезы, хаш — своего рода утренняя молитва, славословие Господу, аллилуйя!

Объединенные поутру хашем люди испытывают друг к другу редкое чувство бескорыстной братской любви, чувство сопричастности к музыке сфер и растворения в мировой гармонии наподобие ингредиентов супчика: каждый нужен, каждый необходим, но сумма ингредиентов, как это водится в большом искусстве, отнюдь не равна простому сложению составляющих. В качестве интерьерера хашу более всего подобает неприятная забегаловка, лучше всего сводчатый полуподвал (там зимой тепло, а летом прохладно). Форма свода гармонирует с формой миски, а человек, похмеляющийся поутру хашем, особенно чувствителен к гармонии. Суповые миски, тарелки — все это должно быть самое простецкое, дешевое, белого фаянса, в крайнем случае, с синей или желтой полоской по кругу. Вилки, ложки, ножи — алюминиевые. Стаканы чайные — да-да, не удивляйтесь: чайные — граненые в этой ситуации могут быть восприняты как снобский изыск,



Хайдеггер

*Нытью, что жребий наш плачевен,  
и в мире мало душ родных,  
целебен жирный чад харчевен  
и волокнистый дым пивных.*

\* Схуг — род йеменской и марокканской аджики.

т. е. перебор. Но ежели случайно и без задней мысли, то можно и граненые. Пить лучше из стаканов, но можно и из стопок. Рюмки исключаются. Салфетки должны быть самые дешевые, желательнее из тонкой, почти прозрачной бумаги, треугольником с вырезанными полукружками краями, скатерть застиранная, слегка мятая, но чистая — это способствует умилению, а состояние умиления — это наиболее правильное состояние для человека, вкушающего поутру хаш. Хаш сопровождают, как уже было замечено выше, водка, пиво, а также лаваш или питы (хлеб обычной формы неуместен — здесь необходимо нечто распластанное, соответствующее утреннему состоянию), капуста по-армянски, соленые огурцы, маслины, маринованные сельдерей, чеснок и вообще любые маринованные овощи и травы, хорошо также блюдечко оливкового масла с насыпанным в него сухим чебрецом. Из фруктов — только квашеный лимон, хороша также порезанная тонкими ломтиками редиска, сбрызнутая лимонным соком. Все остальное — лишнее.

*Известно даже недоумку,  
как можно духом воспарить:  
за миг до супа выпить рюмку,  
а вслед за супом — повторить.*

занными полукружками краями, скатерть застиранная, слегка мятая, но чистая — это способствует умилению, а состояние умиления — это наиболее правильное

состояние для человека, вкушающего поутру хаш. Хаш сопровождают, как уже было замечено выше, водка, пиво, а также лаваш или питы (хлеб обычной формы неуместен — здесь необходимо нечто распластанное, соответствующее утреннему состоянию), капуста по-армянски, соленые огурцы, маслины, маринованные сельдерей, чеснок и

*С чего, подумай сам и рассуди,  
душа твоя печалью запорошена?  
Ведь самое плохое — позади.  
Но там же всё и самое хорошее.*

нованные сельдерей, чеснок и вообще любые маринованные овощи и травы, хорошо также блюдечко оливкового масла с насыпанным в него сухим чебрецом. Из фруктов — только квашеный лимон, хороша также порезанная тонкими ломтиками редиска, сбрызнутая лимонным соком. Все остальное — лишнее.

Хаш, своего рода кулинарная метафора дружбы, готовится долго, но ведь и дружеские отношения складываются годами. Этой длительности времени должна соответствовать и одежда, которой рекомендуется быть вчерашней. Та же рубашка, которая была на вас вечером, — возможно, вы ее не снимали, те же штаны, тот же пиджак или свитер.

Хаш, своего рода кулинарная метафора дружбы, готовится долго, но ведь и дружеские отношения складываются годами. Этой длительности времени должна соответствовать и одежда, которой рекомендуется быть вчерашней. Та же рубашка, которая была на вас вечером, — возможно, вы ее не снимали, те же штаны, тот же пиджак или свитер.

**Хаш (хаши) — классический вариант.** 7 кг говяжьих ног, 2 кг говяжьего желудка. Хорошо вымыть, выбрить, обжечь и положить на 24 часа в проточную воду. Залить холодной водой (20 л).

Поставить варить в 8 часов вечера и варить на очень слабом огне до 6 часов утра. Когда мясо отделилось от костей, хаш готов.

К хашу подается хлеб, натертый чеснок и холодная водка.

Тона рекомендуются благородные, сдержанные, цвет — естественный (без всяких этих ядовито-ярких химикалий: от лимонно-стронциевой рубашки может просто стошнить). Носки лучше тоже вчерашние. Носки — это очень важно. Рубашка, бог с ней, пусть будет свежая, но вот чистые носки могут все дело испортить. Свежие носки не могут гармонировать с подпухшей физиономией, перегаром изо рта и общей благостностью. Благостность вкупе со

свежими носками годится для предсмертной гармонии, а хаш предполагает всю жизнь впереди. К хашу хорош незнакомец, ибо на него можно излить братскую любовь, переполняющую душу с каждой новой ложкой. В особенно удачные утра из маленького окошка под потолком в глубине сумеречного шалмана, пронзив не трезво колышущуюся пластину синего дыма, протянутой рукой ангела падает солнечный луч. Небесный фокусник жонглирует свежущимися пылинками, дрожащими звуками несказанных слов.



Блок

*Случайно на ноже карманном  
найдешь пылинку дальних стран,  
и мир опять предстанет странным,  
закутанным в цветной туман.*

Блок хашу хорош. А Есенин — нет. Блок гармонию понимал: гулянки до утра, в кольцах узкая рука, золотое, как небо, Аи, супчик поутру. А Есенин, рвань, мог и скандал учинить. Меж тем как хаш совершенно не терпит скандала. Что касается звуков, то хаш самодостаточен: негромкий гул шалмана, обрывки фраз, шипение плиты, шарканье подошв, скрип стульев, изредка фырканье проезжающей машины (опять же Блок: «Пролетает, брызнув в ночь огнями, черный, тихий, как сова, мотор» и т. д.). Возможно негромкое радио, бубнящее все равно что. Если же музыка, то это должен быть мелос 30–50-х годов либо этническая музыка: Кавказ, Ближний Восток.



Есенин

Рекомендуемые темы беседы: достоинства хаша, обсуждение вчерашнего застолья и общая философия — Дэвид Юм и неоплатоники.

Хаш часто плавно перетекает в обед, а затем и в ужин. Компания, разумеется, исключительно мужская, после полудня может разбавляться особами противоположного пола, впрочем, это уже выходит за рамки обсуждаемого вопроса.

Последний рассматриваемый нами вариант: утро после черной пьянки с последующим выходом на работу. Этот вариант для особо изысканных гурмэ, ибо требует полного напряжения сил, немало мужества и обостренного, я бы даже сказал, божественного чувства гармонии. Вспомним: разбухший, раздутый, как сбитая машиной собака, язык; обезвоженный, как Иудейская пустыня в конце летнего сезона, организм; рвотный



Юм



ком в глубине пищевода, рой черных мух перед глазами, вконец разрушенный вестибулярный аппарат... С этим классическим утренним набором дивно гармонирует тарелка с подсохшим вче-

*Поездил я по разным странам,  
печаль моя, как мир, стара:  
какой подлец везде над краном  
повесил зеркало с утра?*

*Что в зеркале? Колтун волос,  
узоры тягот и томлений,  
две щёлки глаз и вислый нос  
с чертами многих ущемлений.*

рашним винегретом и воткнутой в него парой окурков. Здесь надобно брезгливо взять вилку и, не глядя, на ощупь, оттягать с краю маленько свеклы и кусок жидкого, потекшего, как разлагающийся таракан, соленого огурца. Включить радио.

Новости. Подождать 40–60 секунд и немедленно блевануть. Если сходу не выйдет, рекомендуется выпить пару бутылок пива, но никак не рассола. Рассол запросто может перевести чернуху в мажорную тональность, в то время как пиво никогда этого не сделает. Эта пронзительная ситуация высшего экзамена, говоря словами великого поэта, требует от человека не читки, а полной гибели всерьез, ибо, идя до конца, истый гурмэ постарается выжать из нее максимум гармонии. В качестве антуража сухостью своей и скорбным видом желтка уместно переваренное

*Стало сердце покалывать скверно,  
стал ходить, будто ноги по пуду;  
больше пить я не буду, наверно,  
но и меньше, конечно, не буду.*

крутое яйцо. Прожевав яйцо, следует принять душ, надеть все чистое, подойти к зеркалу, напрячь все силы и постараться угадать, кто там маячит. Узнав, немедленно извергнуть содержимое желудка в унитаз. Затем умыть рожу холодной водой, почистить зубы, попить жидкого чаю и идти на работу. По дороге рекомендуется вспоминать гипсовые слепки погибших во время последнего дня Помпеи (см. К. Брюллов) людей. В этот день произошло ужасное извержение вулкана Везувий (параллель с рвотой) и тела этих несчастных были заживо сожжены сыпавшимся с неба горячим пеплом. Через многие сотни лет любопытствующие археологи налили в образовавшиеся в том окаменевшем пепле пустоты гипс и таким образом беззастенчиво явили миру последние содрогания бедных помпеян. Теперь гипсовые эти отливки навалены на полках большого сарая, пыльные и грязные...



Брюллов

Будто мало было людям страданий в этот последний день, так теперь всякий любопытный глазеет на их скрюченные обнаженные члены, лишая их последних остатков интимности и чести...

На примере этого душераздирающего варианта мы убедились, что даже самые тяжелые гастрономические переживания могут послужить основой для самоусовершенствования и духовного продвижения. Впрочем, не только гастрономические (см. Ф. Достоевский, 1821–1881 гг.).



Бахтин

Часто, однако, мы склонны сосредотачиваться на печальной стороне событий, не замечая того, что на самом деле существуют две стороны, а то и больше, и склонны игнорировать праздничный, радостный (опять см. М. Бахтина) аспект событий. А жаль, ибо оптимистический взгляд на мир способствует лучшему усвоению пищи, не говоря уж о прочих его достоинствах.

## Ланч (обед)

*Джентльмен не ест суп во время ланча.*

Лорд Керзон

Рискуя навлечь на себя неудовольствие многих читателей, признаемся, что эта трапеза представляется нам наименее существенной в суточном распорядке. Кто из нас, трудящегося люда, может позволить себе посвятить в середине рабочего дня подобающее обеденной трапезе время, не говоря уж о том, чтобы самолично заняться ею? Увы, только выходные и отпуск дают нам возможность приложить к обеденной трапезе творческую фантазию и выдумку. А что же делать в будний день? Собственно, вариантов не так и много: посещение буфета, кафе, пиццерии, короче, любое предприятие Fast Food, где вы успеете за свои 40 минут отстоять в очереди, проглотить казенную пищу и вернуться к рабочему месту. Что и говорить, мало вдохновляющая перспектива.



Керзон

Мы сторонники перекуса, возможного либо на открытом воздухе при хорошей погоде, либо на рабочем месте, когда обстоятельства либо желание диктуют трапезу в закрытом помещении. Когда на рабочем месте расчищается пространство, накрывается чистая салфетка или даже утренняя газета, на которую выкладывается принесенный из дому обед. В такого рода трапезе нам представляется неразумным употребление горячих блюд. Рабочий обед — строго функционален, его цель — заправить организм энергией, необходимой для продуктивной работы.

Такой обед не должен быть излишне сытным — потянет в сон, излишне изысканным — расслабит, излишне экзотичным — возбудит. По тем же соображениям мы против горячих блюд. Эстетика горячего блюда несовместима с рабочим местом. По тем же причинам (эстетика, гигиена, функциональность) мы отвергаем супы...\*

Итак, вот наша пропозиция: во-первых, хлеб. Хлеб — это традиционно. Хлеб — это архетипично. Хлеб — это этично. Хлеб — это символ благородного, осмысленного труда. Хлеб и вода — символическая основа бытия. Разумеется, нам и в голову не придет

*Надо жить наобум, напролом,  
наугад и на ощупь во мгле,  
ибо нынче сидим за столом,  
а назавтра лежим на столе.*

обращаться к хлебу анонимному, лишенному своей вполне определенной физиологии. Прежде всего хлеб должен быть свеж. Он должен быть

тепл. Он должен дышать. Каждой своей порой. Каждым своим фибром. Это общее. А теперь — индивидуальное.

Это может быть воздушный французский багет. В багет, кстати, вполне может уместиться обед: несколько кусков розовой нежирной ветчины с легким прикосновением горчицы или майонеза или колбасы (полусухой или вареной — мортаделлы например), буженины и т. д., пара листьев свежего салата, возможно (при пикантном мясе: сухая колбаса, ветчина с перцем и чесноком и т. п.) добавить несколько виноградин. Другой вариант: сыр (можно и желтый, и белый), черные маслины без косточек, свежий огурец, свежий зеленый перец.

Но вернемся к хлебу. Итальянская булка, присыпанная белой мукой. Серый деревенский хлеб. Ржаной с тмином — хлеб грубой мужской фактуры с разорванной коркой поверхностью. Хороша пита или лаваш.

Масло: либо сливочное (желательно свежесбитое), либо оливковое. Оливковое масло наливается в блюдечко, куда высыпается сухой чебрец, затем макается хлеб — но, упаси боже, не черный — только лаваш, пита, корочка, белый хлеб. Обязательно вино. Полбутылки на брата. Красное, сухое. И холодная вода. При желании не возбраняется смешивать. Вино хорошее, но без изысков — простое, легкое, бесхитрое столовое вино. Крепкие напитки исключаются по понятным соображениям, а от пива может потянуть в сон, и вообще оно тяжелит. Вино же бодрит, спо-

\* Интересно, что в странах высокой гастрономической культуры суп подается, как правило, вечером и достаточно редко — практически никогда — днем.

собствует общему тону и правильному взгляду на мир. Обязательны овощи. Причем ни в коем случае не в форме салата. (Недавно вошло в моду упихивать различные салаты в багеты и пиццы. Человек, имеющий глупость взяться за такой, с позволения сказать, салат, являет собой вид жалкий, патетичный и неопрятный. Мы искренне надеемся, что никто из читателей этой книги даже помыслить не сможет о подобной форме поглощения пищи.) На самом деле овощ не нуждается в том, чтобы его резали. Поэтому мы отвергнем капусту, салат. Но с энтузиазмом воспримем маслину. Помидоры (рекомендуются сорта небольшого размера: сари, черри), свежий огурец. Не длинный гидропонический, но небольшой, ароматный, с пупырышками.

*Нисколько от безделья я не маюсь,  
а ты натужно мечешься зачем?  
Я — с радостью ничем  
не занимаюсь,  
ты — потно занимаешься ничем.*

Кстати, об огурцах. В последнее время селекционеры, ботаники, генетики и другие специалисты сельского хозяйства принялись выводить невиданные раньше сорта известных нам растений, овощей и фруктов. Так, к примеру, изобрели квадратный помидор (чтоб удобней паковать было), желтый арбуз и белый баклажан (непонятно для чего) и т. д. Однако одно из недавних изобретений ученых института Вейцмана в Реховоте (Израиль) нашло себе неожиданное применение в сфере безопасности и охраны границ. Речь идет о гигантском спиральном огурце с клейкими усиками. Огурцы эти высаживаются на границе. Нарушитель, террорист, пересекая границу, попадает в огурец и ползет по нему вперед до тех пор, пока не попадает в дальнюю, сузившуюся часть спирали, где (в зависимости от своей комплекции) рано или поздно застревает и не может выбраться из огурца благодаря клейким усикам, которые удерживают его внутри спирали. Поутру пограничники, совершая обход границы, собирают огурцы с находящимися внутри террористами, отвозят террористов под арест, а огурцы отдают окрестным детским садам, где вначале их используют на игровых площадках, а потом пускают на салат.



Огурец

*Лишь перед смертью человек  
соображает, кончив путь,  
что слишком короток наш век,  
чтобы спешить куда-нибудь.*

Но вернемся к нашему обеду. Итак, помидор, огурец, зубчик чеснока (не более). Возможна луковичка. В ней фитонциды. Те-



Гендель

перь главное: мясо. Холодное. Буженина. Рост-биф. Но может быть и птица. В смысле кура. (Этот вариант не рекомендуется для офисов и присутственных мест.) Ее хорошо не резать, а ломать. Чтоб хряпала и трещала. Руки вытирать тряпками, а можно и о брюки. В этом есть шик. На десерт — кусочек сыра. Аудиосопровождение: Бах, Гендель, революционные песни разных стран, джаз. Возможен по радио дневник событий дня. Тема беседы — свободная: о политике, женщинах, работе. Хорошо к месту вставлять народные пословицы и поговорки. Не исключена неформальная лексика, но в меру. Вино пьют из стакана толстого стекла. Кости бросают собаке или кошке — животное придает трапезе эпический характер. После сыра прополоскать рот остатками вина, сплунуть, отпустить нехитрую шутку и вернуться к работе.

## Ужин

*Не откладывай до ужина того, что можешь съесть за обедом.*

А. Пушкин

Ужин или, как он называется в странах глубокой гастрономической культуры, обед — возможно, наиболее значимая трапеза дня. Во-первых, она есть завершение, венец, финал. Нет нужды говорить о том, какое значение придается финалу во всех областях человеческой жизни: «победителей не судят», «конец — делу венец», ну и т. п.

Кстати, заметим, что большинство социально акцентированных трапез (торжественные приемы, юбилеи и т. п.) происходит вечером.

О значении финала в искусстве и говорить не приходится: от завершающей строки стихотворения, через мощное тутти оркестра к пронизывающим небо шпилям готического собора.

*Могу всегда сказать я честно,  
что безусловный патриот:  
я всюду думаю про место,  
откуда вышел мой народ.*

Наконец, физиология: что бы ни говорилось (и справедливо!) о необходимости и важности foreplay, и смысл, и назначение foreplay — это все-таки

начало пути к главному, к оргазму, который, как правило, является финальной, а не отправной точкой любовных усад.

Ужин — это своего рода кулинарный оргазм. Если мы рассматриваем день как метафору жизни, то ужин — это ее завершение, подведение итогов, за которыми следует метафора смерти — сон.

Наконец, ужин — это трапеза, дающая наибольшую возможность для полета фантазии, он не ограничен во времени — нам некуда торопиться; не ограничивает количество алкоголя — нет нужды работать, общаться с начальством, водить автомобиль.

Вариантов ужина (приняв во внимание все вышеперечисленные аспекты этой трапезы) бесконечное множество. По ходу нашего труда мы будем затрагивать некоторые из них. Здесь же мы хотим предложить вашему вниманию пример ординарного ужина, не осложненного никакими привходящими обстоятельствами.

Прежде всего мы рекомендуем переодеться. Скинуть рабочую спецовку (будь это комбинезон или костюм с галстуком) и надеть нечто легкое, символизирующее расставание с дневными заботами: удобное свободное платье или мягкие фланелевые брюки и рубашку типа апаш, с открытым воротом. Тона рекомендуются мягкие, гармоничные и однотонные. Цвета — летом прохладные: сиреневый, темно-голубой; зимой — золотистые; розовые, кремовые — хороши в любое время года.

Начать подготовку к ужину мы советуем с аперитива. Это может быть джин с тоником или Кир (белое вино с черносмородиновым сиропом), любой легкий напиток, который смоет с вас усталость, накопившуюся за день.

Под аперитив можно посмотреть выпуск новостей по телевидению — в основном чтобы с приятствием отметить, от какого количества наводнений, пожаров, катастроф и убийств вам удалось уберечься за прошедший день. Затем телевизор выключить,



поставить диск с легкой, приятной музыкой — дивертисмент Моцарта, квартет Гайдна (здесь есть неназойливая связь с звуковым рядом утра), романсы Дюпарка, Форе, Пуленка и, наконец, классический джаз (Арт Татум), португальская народная музыка или любимый шансон. К ужину изумительны такие голоса, как Шварцкопф, Фишер-Дискау и т. п.

*Поневоле сочится слеза  
на согретую за ночь кровать:  
только-только закроешь глаза,  
как уже их пора открывать.*

С рюмкой холодной водки мы употребим кусочек копченой рыбы, свежий огурец, маринованный чеснок и кубика 2–3 авокадо.

Затем суп. Желательно легкий овощной, типа итальянского минестроне, или из цветной капусты.

Второе: здесь определяющее значение имеет сезон. Во все сезоны хороша небольшая, приготовленная в гриле рыба. Возможен цыпленок. Бокал соответствующего вина. И зеленый салат.

*Пусть время, как поезд с обрыва,  
летит к неминуемым бедам,  
но вечером счастлива Рива,  
что Сёма доволен обедом.*

Затем следует переодеться в халат, сделать необходимые дела (если они есть), а если нет — заняться приятным делом: музицирование, книга, альбом, TV — кто чего хочет, в сопровождении легкого печенья или безе и бокала мягкого коньяка. Хороши также таблетка мятного шоколада и несколько лесных ягод: земляника, черника.

Спокойной ночи.

Название аперитива Кир вовсе не связано, как думают некоторые, с русским словом «кирять».

До Второй мировой войны во многих французских кафе была специальная комната, где мужчины под разного рода аперитивы обменивались соображениями о жизни.

Этот обычай скончался во времена оккупации, поскольку беззаботные разговоры (коим способствовали напитки) могли привести к аресту. Вместе с ним ушли в небытие многие аперитивы. Однако один из них, Blanc-Cassis (смесь черносмородинового ликера с сухим белым вином), ухитрился вернуться, причем возвращение было триумфальным: сегодня это самый знаменитый французский аперитив, известный под именем Кир, ибо именно канонику Феликсу Киру он обязан своим триумфом. Каноник, герой французского Сопротивления, спасший не одну сотню людей, после войны был избран мэром

Ординарный ужин не должен быть чрезмерно обильным, дабы не перегружать желудок перед сном.

Бокал соответствующего вина. И зеленый салат.

Затем следует переодеться в халат, сделать необходимые дела (если они есть), а если нет —

Дижона, где в изобилии производился черносмородиновый сироп Creme de Cassis. Затоваренный сиропом, который никто не покупал, каноник вспомнил об аперитиве.

Он не только сделал Блан Кассис официальным напитком на всех без исключения торжествах

и приемах в городе Дижоне, но и сам лично угощал всех своих визитеров, которых у него было множество, этим напитком. Постепенно коктейль стал неотъемлемой частью образа



Кир

знаменитого мэра Дижона и, благодаря его популярности, вошел в моду по всей Франции уже под новым именем «Кир». До сегодняшнего дня он остается любимым аперитивом не только во Франции, но и во многих других странах. Сироп с шампанским называется Kir-Royal — Королевский Кир.



## Ночь

*В самом большом своём счастье и несчастье мы всегда одиноки.*

Р. М. Рильке

Ночь. Время смертей и зачатий, удушливого страха и безумных надежд. Время любовников и преступников. Авантюристов и шулеров. Творцов и мечтателей.

Ночь вообще осмысленнее, значительнее дня. Ночь — торжество личности: что может быть интимнее сна и более личным, чем бессонница? День, вообще говоря, славное, бесхитростное время. День — праздник перспективы: шоссе убегает к горизонту, и телеграфные столбы и дома послушно уменьшаются по мере приближения к точке схода. День декларирует законопослушание, незыблемость основ: свет не оставляет места недомолвкам. День общественен: толпы людей заполняют школы и университеты, присутственные места и рынки, бассейны и универмаги. Люди стоят в очередях, и даже автомобили сбиваются в пробки. Сумрак ночи открывает дверь иррациональному. Рука об руку с темнотой мир наполняется тайной. Ночь стирает ненужные подробности, прячет незначительные детали, отменяет линейную перспективу.

Ночь очищает мир, стирая с его лица аляповатую дневную косметику. Она проявляет суть обесцененных ярким дневным светом явлений и объектов — так в живописи все существенное происходит в тенях.

Свет вообще плосок, однозначен и простоват. Тень — глубока, таинственна и многомерна.

И если справедливо стандартное уподобление света истине и добру, а тени злу, то не вызывает удивления, что зло пользуется значительно большей популярностью и грустные мысли приходят в голову о будущем человечества.

Ночь — время индивидуалистов, время одиночек. Разумеется, ночью могут задаваться банкеты, продолжаться гулянки, ночью можно забрести с подругой в бар и можно съесть луковый суп где-нибудь в Les. Halles или креветок в порту Яффо. Но истинная, глубинная ночная кухня — это кухня одинокого человека. Как правило, одинокий человек питается нерегулярно и банально. И это естественно. Способный вложить массу воображения, чувств и усилий, чтобы приготовить для своей возлюбленной или друзей, скажем, омлет, сам он обойдется яйцами всмятку (а то и

*День — царство зла.*

*Но в час вечерний,*

*смывая зависть и коварство,*

*нам разливает виночерпий*

*добра и кротости лекарство.*



переваренными крутыми) либо обычной яичницей. И неудивительно, ибо еда — это в первую очередь культурно-социальный феномен. Пища одинокого человека, как правило, сводится к бутербродам, сухим супам или к полуфабрикатам, которые достаточно бросить на сковородку или сунуть в микрогаль, к сосискам (не к ночи будь помянуты), колбасе и сыру, купленному в расфасованном виде. Вообще, рассматривать питание одинокого человека настолько печальное занятие, что авторы решительно отказываются это делать! Ибо нет на земле ничего печальнее одиночества и его кухни. Однако же другое дело, ежели одиночество экзистенциально. Это просто совершенно другое дело! Когда ты сидишь в гостиной или на веранде, а в спальне похрапывает жена и сопят дети. Это одиночество совсем другого порядка! Или, допустим, осточертела тебе семья со всеми ее благами и радостями, и уехал ты на дачу. Один. Другое, совсем другое дело! Или с любовницей временно уединился. Тоже ведь одиночество. Да и в семье одиночество. Короче, ежели ты неглупый человек, то как ни крутись — одинок. В общем, как Пушкин советовал: «Ты царь. Живи один». Вот и живем. А есть-то надо. Таким образом, выходит, что разговор наш на деле о кухне экзистенциальной. Но прежде о музыке. В частности, и потому, что в музыкальной литературе ночи посвящено гораздо больше страниц, чем дню. Потому что как ни крути, а музыку человек воспринимает лично, а не общественно, даже если она военный марш или hard rock.

*Надежды, в Бога душу вашу мать!  
Надежды! Вам же следует сбываться!  
С надеждами прекрасно выпивать,  
но очень тяжело опохмеляться.*

наятие, что авторы решительно отказываются это делать! Ибо нет на земле ничего печальнее одиночества и его кухни. Однако же другое дело, ежели одиночество экзистенциально. Это просто совершенно другое дело! Когда ты сидишь в гостиной или на веранде, а в спальне похрапывает жена и сопят дети. Это одиночество совсем другого порядка! Или, допустим, осточертела тебе семья со всеми ее благами и радостями, и уехал ты на дачу. Один. Другое, совсем другое дело! Или с любовницей временно уединился. Тоже ведь одиночество. Да и в семье одиночество. Короче, ежели ты неглупый человек, то как ни крутись — одинок. В общем, как Пушкин советовал: «Ты царь. Живи один». Вот и живем. А есть-то надо. Таким образом, выходит, что разговор наш на деле о кухне экзистенциальной. Но прежде о музыке. В частности, и потому, что в музыкальной литературе ночи посвящено гораздо больше страниц, чем дню. Потому что как ни крути, а музыку человек воспринимает лично, а не общественно, даже если она военный марш или hard rock.

*Все силы собери и призови,  
увидя сквозь цветную оболочку,  
насколько ты и в дружбе, и в любви  
живёшь и умираешь в одиночку.*

образом, выходит, что разговор наш на деле о кухне экзистенциальной. Но прежде о музыке. В частности, и потому, что в музыкальной литературе ночи посвящено гораздо больше страниц, чем дню. Потому что как ни крути, а музыку человек воспринимает лично, а не общественно, даже если она военный марш или hard rock.

Ночь — пора инструментальной музыки: одиночеству не нужен иной человеческий голос, кроме как свой собственный, к тому же молчащий. Ночи не угодны оперы, оратории, кантаты, симфонии и прочие. Ночь — пространство камерной музыки, в котором царит солирующий инструмент. Подобно невзрачному дню, но источающему божественный аромат ночью цветку звучит благородный тембр альты, словно лунный свет, струится матовый серебряный звук кларнета, и в самые глубины настрадавшегося сердца проникает голос виолончели.

*По образу и духу своему  
Создатель нас лепил, творя истоки,  
а мы храним подобие Ему,  
и может, потому так одиноки.*

Ночь — пора инструментальной музыки: одиночеству не нужен иной человеческий голос, кроме как свой собственный, к тому же молчащий. Ночи не угодны оперы, оратории, кантаты, симфонии и прочие. Ночь — пространство камерной музыки, в котором царит солирующий инструмент. Подобно невзрачному дню, но источающему божественный аромат ночью цветку звучит благородный тембр альты, словно лунный свет, струится матовый серебряный звук кларнета, и в самые глубины настрадавшегося сердца проникает голос виолончели.



Брамс



Карл V



Гульд



Фейнберг



Джарретт

Ночь взыскательна и разборчива — не все композиторы, даже выдающиеся (Брамс, например), удостоиваются быть приняты в ее чертогах. Но есть такие, перед которыми она сама склоняется, как поклонился Карл V, поднявший упавшую кисть Тициана. Счастлив одинокий человек, если ночью он сможет услышать «Хорошо темперированный клавир» И. С. Баха (кроме всем и по справедливости известного Глена Гульда, горячо рекомендуем записи менее известного, но не менее гениального Самуила Фейнберга) или виолончельные сюиты в исполнении Пабло Казальса. Мы также хотим обратить ваше внимание на записи концерта, данного в La Scala 13.11.1995 г. Кентом Джарреттом, — божественно!

*Мы делим время и наличность,  
мы делим водку, хлеб, ночлег,  
но чем отчётливее личность,  
тем одиноче человек.*

А вообще-то, можно и без музыки — после дневного гама и шума порой очень даже имеет смысл послушать редкую, ни с чем не сравнимую музыку тишины.

Вернемся, однако, к кухне. Ночь — время холодных кушаний. Греть посудой, кастрюлями, сковородками — все это как-то суетливо, обыденно, прозаично и не соответствует духу и часу времени.

Ночью хорошо холодное мясо. Буженина, например, паштеты. Мы не рекомендуем копчености и рыбу. Копчености — поскольку в них сохраняется огненный заряд, неадекватный элегантно-сти ночного бдения. Рыба же — костлява. Подавишься рыбной костью — прощай, одиночество: «Скорая», больница — счастье, если вообще жить останешься. Тем паче от рыбной кости умирать как-то унижительно. Хороши сыры. Они, особенно круглые, напоминают луну.

*Свои черты, штрихи и блики  
в душе у каждого и всякого,  
но непостижно разнолики,  
мы одиноки одинаково.*

Попытка прервать имманентный круг экзистенциального одиночества может привести к контакту с миром фауны. Я не имею ввиду собак и кошек — тут все очевидно и на поверхности лежит. Я про меньших братьев и сестер наших. Положишь, бывало, кусочек сыра в углу кухни и ждешь. И однажды твое терпение вознаг-

*Счастье всем,  
лишь выигрыши знавшим,  
что же до других в житейской гуще,  
сдавшимся страшной,  
чем проигравшим  
думать о бессоннице грядущей.*

ше. У меня некоторое время в мастерской жила крыса по имени Матильда. Исключительно воспитанное, вежливое и чистоплотное создание. Не было случая, чтобы она ушла посреди обращенного к ней монолога или же не попрощавшись. Заведя такого товарища, ты поймешь, что не одинок в этом страшном мире. Ты начнешь изучать его вкусы и гастрономические предпочтения. Ты начнешь готовить для него специальные блюда. И жизнь твоя наполнится смыслом. Да что там



Крыса Матильда.  
Рисунок А. Окуня

*Вольясь в земного времени поток  
стечением случайных совпадений,  
любой из нас настолько одинок,  
что счастлив от любых соединений.*

крыса! Однажды поздним летним вечером я курил, стоя у открытого кухонного окна. Вдруг из черноты ночи, подобно подбитому бомбардировщику, с диким скрежетом и грохотом на подоконник обрушился огромный (сантиметров 9–10) летучий коричневый таракан. Точнее, тараканиха и к тому же беременная — я сразу это понял.

Она сидела толстая, печальная, с трудом дышала и глядела на меня доверчиво и устало. Осторожно, чтобы не напугать бедное животное, я достал хлеб, отломил кусок, накрошил и протянул ей ладонь. Какое-то время тараканиха молча рассматривала то меня, то крошки, а потом, медленно таща большое свое тело, подошла и стала аккуратно есть. Я любовался ее блестящими твердыми надкрыльями, изящными тонкими ножками, грациозно расставленными длинными усами.



Тараканиха Оля

Тараканиха Оля — я как-то сразу понял, что ее зовут Оля, — ела не торопясь, красиво, элегантно ела. За окном покойно мерцали огоньки Вифлеема.

Теплый летний воздух струил ароматы жасмина. Мир исполнился библейской гармонии, той самой, где агнец лежит рядом с волком и другие животные не в обиде... И вся эта идиллия была взорвана пронзительным воплем, дружно испущенным женской частью моего семейства, некстати заявившейся на кухню.

— Таракан! — визжали непонятно чем перепуганные женщины. — Таракан!

— Это не таракан. Это Оля, — пытаюсь успокоить обезумевших женщин, сказал я. — Это Оля, и она в положении.

— Убей его! — верещали глухие к голосу разума женщины.

— Вы хотите, чтобы я убил животное, — не веря своим ушам сказал я, — животное, которое только что накормил?

...Уже потом, успокоившись, я думал, что был свидетелем того, как страх, невежество и предрассудки приводят вполне нормальных, доброжелательных и разумных людей в состояние слепой агрессии, ненависти и помрачения ума. А тогда я молча взял Олю на руки и вышел с ней на улицу. Мы поднялись на пригорок, где под лунным светом серебристыми облачками шевелились кроны древних олив, и там, у подножия скрученного, изогнутого, словно вобравшего в себя все мучения и страсти этой несчастной земли ствола, застывшего между огнями старого города Иерусалима на севере и Вифлеема на юге, между огнями нового квартала Гило на западе и чернотой Иудейской пустыни на востоке, я расчистил место, положил кусок хлеба и опустил тараканиху.

*Никто не знает час, когда  
Господь подует на огарок;  
живи сегодня, а тогда  
и завтра примешь как подарок.*

— Прощай, Оля, — прошептал я, — дай тебе Бог удачи...

Попытки осознания феномена ночной кухни и кулинарных метафоров, связанных с этим временем суток, приводят нас к использованию сухофруктов (напрашивается чернослив), шоколада (черного, горького) а также фруктов, могущих способствовать более оптимистическому взгляду на жизнь (благодаря высокому содержанию серотонина — банан, и глюкозы — виноград, черный, разумеется). Овощи трогать не рекомендуется. В это время суток овощи спят — не надо их будить.

*Поступки выбирая, как дорогу,  
беречь лицо храню обыкновение,  
лицо мы обретаем понемногу,  
теряем — за единое мгновение.*

Существует еще один аспект ночной кухни, требующий к себе исключительно деликатного подхода и тактичного прикосновения. Дело в том, что существуют создания, чьи кулинарные предпочтения могут быть осуществлены исключительно ночью. Я имею в виду вампиров. Не желая глубоко вдаваться в проблематику вампирской кухни, отметим неуместность использования каких бы то ни было приправ (чеснок, например) и естественный выбор мясных блюд, таких, как ростбиф с кровью, кровяная колбаса, а из напитков Кровавая Мэри.

*С годами дни становятся короче,  
несбывшееся вяжется узлом,  
и полнятся томительные ночи  
пленительными снами о былом.*

Обычному человеку ночью (ежели он не хочет тяжкого подъема утром) пить рекомендуется хороший чай, а крепкие напитки типа коньяка или виски — в умеренном количестве.

Возможны коктейли: смешивание коктейля — достаточно длительный, требующий точности и внимания процесс, помогает пережить долгие ночные часы.

В заключение отметим, что и в данном конкретном случае ночная кулинария, по сути, является метафорой нравственной позиции человека: либо сдача, опущение на дно с соответствующим кулинарным безобразиями, или, хуже того, безразличием, либо же утверждением собственного достоинства, трагическим противостоянием личности хаосу беспредела, находящим выражение в осмысленности ночной пищи и точной педантичной сервировки.

*Память вытворяет всё, что хочет, с фильмами, скопившимися в ней, часто по ночам нам снятся ночи выгоревших юношеских дней.*

позиции человека: либо сдача, опущение на дно с соответствующим кулинарным безобразиями, или, хуже того, безразличием, либо же утверждением

**Кровавая Мэри.** Для большинства из нас Кровавая Мэри (Bloody Mary) — это название коктейля. Но отчего же он так называется?

Дело в том, что этак лет сто тому назад жила была некая дама по имени Мэри. Однажды она, бедняжка, попала в автокатастрофу (это же надо, 100 лет тому назад исхитриться угодить в автоаварию), где у нее до такой степени покорежило физиономию, что она истекла кровью до самой смерти. Тело ее в результате означенного события померло, но дух не успокоился. Так что если ночью вы, не дай Бог, встанете насупротив зеркала и три раза произнесете ее имя, то в зеркале появится ее залитое кровью лицо, и если вы, упаси Господь, не успеете удрать, то она вылезет из зеркала и разорвет ваше лицо в клочья.

Интеллигентное меньшинство предпочитает связывать название коктейля с королевой Британии Марией, дочерью Генриха VIII и Екатерины Арагонской, которая, вернув Британское королевство в лоно католицизма (всего на пять лет, правда,

ибо далее она скончалась), сильно свирепствовала и уничтожила аж 300 еретиков (это за пять-то лет!) —



Кровавая Мэри

по нашим меркам, так просто смешно за такие-то вегетарианские цифры прослыть кровавой.

Как бы то ни было, Кровавая Мэри — это, может быть, самый популярный (и простой) коктейль в мире.

Итак:  $1\frac{1}{2}$  доли водки (лучше хорошей), 3 доли томатного сока, табаско, перец, соль, лимонный сок и ворчестерский соус по вкусу.

Гораздо меньше известен суп «Кровавая Мэри». Тут тоже не так уж сложно. Берем все тот же томатный сок, добавляем мелко нарезанные репчатый лук, сельдерей, чеснок, свежие огурцы, немного оливкового масла, лимонный сок, немного соли, сахара, все того же ворчестерского соуса, перемешать, дать с полчаса отдохнуть и подать, предварительно посыпав поджаренным луком-резанцем и влив в тарелку рюмку водки.

**Куриный паштет.** Ингредиенты: 500 г куриной печенки, 4 ст. л. шери (можно амаретто, портвейн), 200 г сливочного масла, 4 ст. л. сливок, 2 луковицы, тимьян, черный перец, соль.

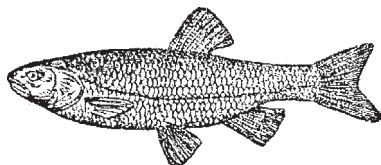
Способ приготовления: порубить печенку, положить в миску, залить шери и оставить часа на два. Вынуть, обсушить. Мелко порезать 1 луковицу и обжарить в 50 г масла.



Куриная печень

Когда лук станет золотистым, добавить печенку, быстро обжарить (минуты две), затем влить в сковородку жидкость из миски, потушить минуту, снять с огня, растереть (либо воспользоваться миксером). Распустить 50 г сливочного масла на сковороде, добавить сливки, чабрец, соль, перец, смешать с печенкой и выложить в блюдо. Нарезать кольцами лук, хорошо обжарить в оставшемся масле и выложить (вместе с растопленным маслом) на печенку сверху. Поставить в холодильник на 8–10 часов.

**Паштет из лосося.** Ингредиенты: 1 банка консервированного лосося, 125 г сыра рикотта, 125 г майонеза, 2 ч. л. натертой лимонной цедры,



Лосось

2 ч. л. лимонного сока, 3 пера зеленого лука, 125 г сливочного масла. Способ приготовления на диво прост: все закинуть в миксер. Далее можно есть ложкой или намазать на крекер.

**Омлет по-сардински.** Ингредиенты: 1 небольшой кабачок, 1 столовая ложка крошек белого хлеба, вымо-

ченных в 1/2 чашки молока, 1 ст. л. натертого пармезана, 1/2 чайной ложки сахара, 1/2 ч. л. натертой лимонной кожуры, 4 яйца, 2 ст. л. оливкового масла, 1/2 чашки крошек белого хлеба.

Способ приготовления: смешать порезанный кабачок с вымоченными в молоке крошками, пармезаном, сахаром, лимонной цедрой. Добавить легко взбитые яйца, перемешать. Вылить смесь на сковороду и запечь в горячей духовке при t° 200 градусов в течение 20 мин.

**Муслиновый (кисейный) омлет.**

Ингредиенты: 6 яиц, 3 ст. л. сливок, соль, перец, мускатный орех, сливочное масло.

Способ приготовления: взбить шесть

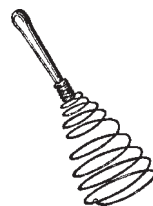


Мускатный орех

желтков с 3 ст. л. сливок, добавить соль, перец, мускатный орех. Хорошо взбить белки. Растопить на сковороде сливочное масло, вылить на нее же желтки, ввести в них взбитые белки в форме горок. И жарить до готовности.

**Горящий омлет.** Ингредиенты: яйца, сахар, соль, сливочное масло, ром.

Способ приготовления: взбить яйца со щепоткой соли и сахаром (количество согласно вкусу), растопить на сковороде масло, влить яйца. Не дожидаясь, пока омлет пропечется (на этой стадии он должен быть в консистенции жидкой сметаны), посыпать сахарным песком, сбрызнуть подогретым ромом, поджечь и горящим подать к столу (ром можно заменить арманьяком, сливовицей, но не водкой).



Венчик для взбивания яиц

## Времена года

*Хорошая еда должна быть гармонична, как симфония, и хорошо сконструирована, как нормандский собор.*

Фернан Пуан

Человеческий организм, будучи частичкой космической ойкумены, весьма чувствителен к смене времен года. Каждый из нас хорошо знает это по себе. У каждого из нас есть свои любимые

*В сезонных циклах я всегда ценил игру их соблюдения: зима — для пьянства и труда, а лето — для грехопадения.*

сезоны. Мы по-разному реагируем на зиму и на лето. Весна и осень пробуждают в нас совершенно различные реакции и чувства. Было бы преступной

ошибкой игнорировать гастрономический аспект годового цикла, ибо сезонность является одним из фундаментальных принципов истинно верной системы питания. Именно времена года позволяют нам обратить внимание на существование двух типов отношения

*Давно про эту знал беду мой дух молчаливый: весна бывает раз в году, а осень — чаще.*

к еде, на два принципиальных подхода, два гастрономических мироощущения: классическое и романтическое. Возьмем, к примеру, овощи и фрукты.

Гурмэ-романтик приложит все усилия, дабы добыть конкретный продукт именно что не в его сезон. Он из кожи вон вылезет, чтобы добыть клубнику в октябре, а свежие грибы в феврале (если говорить об Израиле — в августе). Острое ощущение несоответствия сезона не только вкусу — внешнему виду продукта заставляет сильнее стучать сердце гурмэ. Часто такому подходу сопутствует и «географический» аспект — вспомним стерлядь, водящуюся исключительно в России, и итальянскую мурену, встретившихся на парижском столе графа де Монте-Кристо.



Граф де Монте-Кристо

Романтики охотятся за экзотическими продуктами, дрожат от вожделения при одном только названии диковинного блюда, это люди, не знающие гастрономического страха, отважные пловцы, без усталости бороздящие кулинарный океан.

Романтики склонны к барочным излишествам: к обильному застолью, роскошной сервировке и гастрономическим сюрпризам. Они могут умереть от апоплексического удара или цирроза печени, но никогда от язвы или, избави Бог, от разлития желчи. Как правило, это люди общительные, в музыке предпочитающие





Рубенс



Веласкес



Пуссен



Веберн

итальянцев, любители оперы и бельканто. В живописи их вкусы достаточно широки, включая в себя столь разных мастеров, как Рубенс и Матисс. Среди них редко встретишь поклонников Веласкеса и Пуссена, Веберна и грегорианских месс.

В отличие от романтика, гурмэ-классицист никогда не позволит себе бизарного, маньеристического отношения к еде. Его святой принцип: каждому овощу — свое время, своя обстановка, свое освещение. Если романтик в дихотомии «продукт — личность» делает акцент на личности, то классик — на продукте. Если романтик приверженец контрастов, то классик — гармонии. Он понимает, что каждый овощ,



Матисс



Ренуар

каждый фрукт раскрывает истинную свою натуру именно в естественной своей обстановке, в самой природой отведенных ему времени и пространстве. Он (в переводе в кулинарную ипостась) вполне разделяет положение Огюста Ренуара, что «живопись надо смотреть под небом, под которым она написана». Трудно с этим не согласиться. Так же, как истинная прелесть фресок Беноццо Гоццоли в полной мере раскрывается среди окутанных мягким светом тосканских холмов с тонко прорисованными на фоне голубого шелка небес силуэтами нежных деревьев, так на залитых призрачным светом белых ночей пустынных аллеях Пушкинского парка благоуханней аромат земляники. И вкус ее на языке становится еще божественнее и точнее от таящихся в углах губ ахматовских строк...

*Мы лето разве любим за жару?  
За мух? За комаров? Намного проще:  
за летнюю повсюдную игру  
в кустах, на берегу и в каждой роще.*

...Вот уже несколько лет стоит у меня в шкафу бутылка сакэ, привезенная братом Женей из Японии. Простая бутылка, оплетенная соломой. На этикетке написано: «Это сакэ наслаждается честью быть подаваемым к столу Императора». Я притрагиваюсь к ней



Женя



чрезвычайно редко только тогда, когда в Иерусалиме выпадает снег\*. Вот тогда я надеваю кимоно, достаю специально для сакэ предназначенные керамические кувшинчик и рюмку, наполняю кувшинчик, грею, а затем медленными глотками пью горячий напиток и, глядя на падающий за окном снег, размышляю о смысле мимолетных явлений...\*\*

Обычно классицисты умереннее в еде, они сторонники чистых линий, белых скатертей и крахмаленных салфеток, тонких,



Энгр



Дюрер



Мондриан



Родко



Прокофьев

выдержанных вин. Они способны наслаждаться прерафаэлитами и Энгром, гравюрами Дюрера, холстами Мондриана и Родко. Они любят холодный джаз, Прокофьева, Моцарта, порой Шопена. Их часто можно встретить среди балетоманов.



Шопен

В чистом виде романтики и классицисты встречаются нечасто. Как правило, гурмэ являет собой эклектическую смесь чистых стилей с преобладающим влиянием того или иного. Весьма редко встречается и тип, обладающий способностью с одинаковым наслаждением и пониманием соотноситься с ними обоими.

Феномен сезонности, имеющий важное значение в любом отделе кулинарии, мы проиллюстрируем на примере салатов и супов.

Зимние супы должны быть горячими, огненно-острыми. Цвет их колеблется в пределах теплой гаммы: золотистый бульон,

*Внезапно понял я сегодня,  
каким высоким занят делом  
желудок наш — лихая сводня  
души с умом и мысли с телом.*

красно-коричневый фасолевый суп. Царица зимних супов — селянка.

Весна — пора пробуждения, пора фантазий и надежд.

Весна — это время супов из первых овощей. Причем, в отличие от осенних супов, овощи ни в коем случае не следует растирать, напротив, надо сохранить их форму, текстуру, крепость. Такой

\* Автор не хочет вступать в противоречие со своим собственным пониманием триады: Япония — снег — сакэ. Автору известно, что в самой Японии сакэ пьется при любой погоде.

\*\* Летом хорош джин-тоник: он холодит, а зимой — коньяк.

суп может быть исключительно вегетарианский, а можно включить в него телячью кость и свежую телятину, ни в коем случае не обжаренную.

**Гаспаччо.** 2 куска белого хлеба, 3 зубчика чеснока, 1/4 чашки оливкового масла, соль, перец, 2 ст. л. винного уксуса, 500 г помидоров, 1 перец, 1 огурец, 1 луковица.

Расстолочь в ступке чеснок с чуточкой соли. Остальной хлеб разломать и добавить к чесноку. Толочь, постепенно доливая масло, пока не получится густая паста. Дать постоять полчаса. Третью овощей отложить, остальное растереть с пастой. Пропустить через сито, добавить уксус и 500 г воды. Поставить в холодильник на 2–3 часа. Размешать, посолить, поперчить. Подавать холодным, добавить в суп крутоны.

**Чесночный суп.** Также испанский суп, но скорее зимнего толка. 250 г черствой булки, 1/4 чашки оливкового масла, 5 чесночных зубчиков, 5 чашек бульона, 4 яйца.

Размочить хлеб и поджарить в масле до золотисто-коричневого цвета. Опустить в бульон. Выдавить в суп чеснок. Посолить, поперчить. Закрывать и варить 20 мин. Разлить суп по огнеупорным горшочкам, в каждый выпустить по яйцу. Поставить на 15 мин. в предварительно нагретую до 200 градусов духовку. Подавать в горшочках.



Испанский чеснок

В России уместна окрошка. Что лучше символизирует приход весны, чем появление на улице бочки с квасом? И, наконец, рыба... Помню, как по весне пах корюшкой Питер. Мы рекомендуем не столько уху (уха — дело серьезное, а весна — легкомысленна), сколько рыбный суп с белым вином и каплей анисовой водки. Анисет придаст супчику игривый французский характер. И это будет справедливо, ибо весеннее состояние души исключительно удачно приключается в Париже вне зависимости от возраста и времени года.

*В года весны мы все грешили,  
но интересен ход явления:  
те, кто продолжил, дольше жили:  
Бог ожидал их исправления.*

Летний суп, как правило, это холодный суп. Летние супы хороши с кислинкой, они должны освежать, бодрить. Гамма их уходит в сторону зеленых спектров, и даже йогуртные супы, т. е. белые, хорошо оттенить свежими огурцами, зеленым лучком, укропом и т. п. Замечательны щавелевые, шпинатные супы, но тем не менее королем летних супов мы почитаем испанский супчик гаспаччо. Хороший гаспаччо легок и остер, как шпага матадора. Он своего рода момент истины.

*Где надо капнуть — я плесну,  
мне день любой — для пира дата,  
я столько праздновал весну,  
что лето кануло куда-то.*

Осенью приходит время растертых супов — крем-супов. В растертом супе есть некое смирение: из праха ты создан, в прах превратишься... Гамма осенних супов должна быть сдержанной, сближенной. Осенние супы — печальные супы, нежные, не очень горячие. Осенью хорош гороховый супчик на копченых ребрышках, чечевичный,

*Мы все — опасные уроды,  
мы все достойны отвращения,  
но в равнодушии природы  
есть величавость всепрощения.*

растертый грибной. В центре тарелки весьма уместна небольшая лужица сметаны — предчувствие зимы. Осени также по-

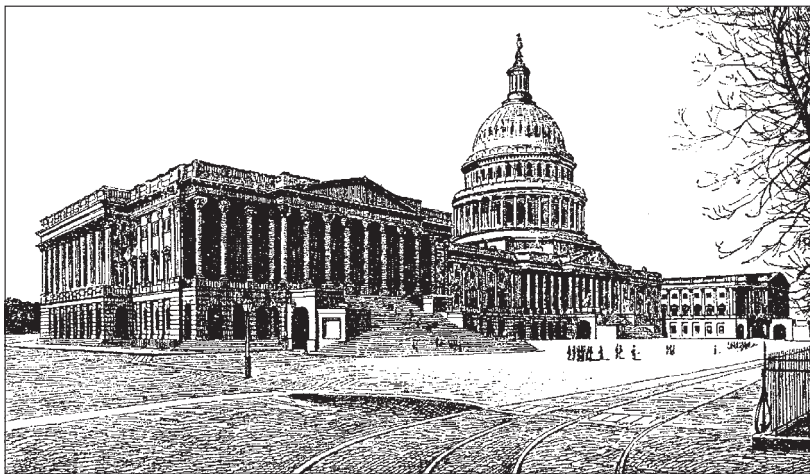
добает рассольник. Осень — пора перелета птиц, пора охоты, и утиное крылышко придаст вашим мыслям подходящее направление.

Надо сказать, что ни одно блюдо на свете не обладает столь широким вкусовым диапазоном, как суп.

Однажды мой любимый племянник Михаэль, флейтист, параллельно обучению в Академии музыки закончивший факультет языка идиш в Иерусалимском университете, поехал на гастроли в США сопровождать хор канторов. В городе N (поскольку история взаправдашняя, родители Миши запретили мне упоминать подлинные имена и названия, имеющие отношение к рассказываемой истории) он, будучи человеком обязательным и воспитанным, поехал навестить друзей своих родителей. Жили они, если мне не изменяет память, в Бронксе, не так далеко от метро. Дело было зимой, и Михаэль, дивясь на сугробы, добрался до их дома пешком. Вошел в подъезд и там вне-



Михаэль  
(племянник)



Иерусалимский университет

запно ощутил запах дерьма. «Ай-яй-яй, — подумал Миша, поднимаясь по лестнице, — неужели и здесь, в Америке, в подъездах кошки гадят?»

Однако запах, словно приклеившись к Мише, по мере приближения к квартире становился все сильнее. «Неужели я по дороге влез в дерьмо?» — подумал Миша, представляя, как отреагирует на это N. — подруга матери, помешанная на чистоте и здоровой пище. С замиранием сердца позвонил он в дверь. «Проходи, суп на столе», — сказала, расцеловав его, N. «Господи, — подумал Миша, — какая тактичная женщина», — и, извинившись, попросил разрешения прежде всего пройти в ванную комнату. Там он быстро сорвал с ног башмаки и стал тереть подошвы тряпкой, смоченной резко пахнущей жидкостью, найденной им в ящике под



N.

рукомойником. Почистив, он надел башмаки и вышел в прихожую. В нос ему ударил все тот же мерзкий, тошнотворный запах. «О Боже, — с ужасом подумал Миша, — я еще и в прихожей nasledил», — и, бросившись за тряпкой, стал тереть пол. «Какой ты чистюля, Мишенька, — одобрительно сказала вышедшая в прихожую N., — но перестань, суп остынет». Миша отнес тряпку на место, вымыл руки и прошел в столовую. N. сняла крышку с супницы, и Миша, тонкий, чувствительный человек, флейтист, чуть не упал в обморок. Запах кошачьего дерьма шел от супа. О вкусовых качествах этого варева Миша ничего мне не сообщил. Сославшись на правила кашрута, есть он его отказался. Рецепт супа (по утверждению N., изумительно полезного) под названием «Здоровье» приводится ниже.

*Наплевать на фортуны  
превратность,  
есть у жизни своя справедливость,  
хоть печальна её однократность,  
но прекрасна её прихотливость.*

**Суп «Здоровье».** Ингредиенты: все сорта капусты, кроме красной, брюква, репа, сыр рокфор, соль.

Способ приготовления: в кипящую воду бросается нашинкованная капуста сперва кольраби, потом обычная, белая, затем цветная, брокколи, брюссельская. В капусте безумное количество витаминов, калия и прочих, необходимых организму веществ. Брокколи же просто незаменима при остеопорозе и менопаузе лиц обоего пола. Одновременно с

кольраби в воду запускается репа и брюква. Когда овощи будут готовы, следует их растереть или запустить в миксер. Потушить лук — репчатый, зеленый, порей, — добавить в растертую капусту и, добавляя отвар, довести до консистенции супа-пюре. Затем добавить натертый сыр рокфор и еще раз прокипятить. Если вы, в смысле здоровья, готовы к компромиссам, добавьте соли по вкусу. Избави Бог — перец. На здоровье...

А теперь перейдем к салатам. Итак, зима. Свежих овощей нету. Все покрыто снегом. Холодно. Хочется согреться. Зимой рачительный хозяин обращается к заранее запасенным, законсервированным, засоленным продуктам, к копченостям. Весна, в отличие от зимы, многоцветна — распускаются цветы, но, конечно же, глав-

*И женщины нас не бросили,  
и пить не устали мы,  
и пусть весна нашей осени  
тянется до зимы.*

ный, наиболее важный, отличающий весну от зимы оттенок — зеленый. Весной бурлит кровь. Весной мы полны ожиданий, они прорастают из глубин на-

шей оттаивающей после суровых зимних раздумий души. И вот приходит лето — торжество зрелости. Главная характеристика лета — богатство, щедрость. И, наконец, осень — пора сбора урожая, пора заготовок на зиму. Вспышки багрянца и золота патинируются инеем. Природа готовится к долгому сну. Осенью — дымкой печали подернуто наше смиренное приятие собственной участи, неизбежности ухода туда, откуда возврата нет.

Салаты, которые мы предлагаем вашему вниманию, в первую очередь принимают во внимание биологические, эмоциональные и философские аспекты времен года.

**Салат «Зимний».** Прежде всего салат этот — горячий, ибо зимой холодно.

Итак, варим картофель и 3–4 яйца, тем временем обжигаем на огне красные перцы, чистим, мелко режем, достаем заготовленные на зиму соленые грибы, режем репчатый лук. Крутые яйца нарезаем дольками (желтое в белом, т. е. теплое в холодном — метафора зимнего существования). Когда картофель готов, режем его, смешиваем с перцами, грибами. Одновременно обжариваем на гусином жиру порезанный репчатый лук и заливаем соусом салат. Добавляем чуть белого перца, сверху кладем яйца и подаем к столу. К салату подается перцовка либо любая другая острая настойка.

**Салат «Весенний».** Весной природа пробуждается — это ключ к нашему салату. Его базой служит сваренная *al dente* (на зубок — итал.), т. е. достаточно крепкая, не переваренная спи-

ралевидная паста со шпинатом (зеленого цвета). Эта форма подходит весне своей настойчивостью, лукавостью и веселостью. Режем длинными полосками огурец, его цвет соответствует весне колористически, а форма известными фрейдистскими ассоциациями обозначает пробуждение творящего духа после зимней спячки. Ростки фенхеля (нам необходим проросточный элемент) и кусочки свежей белой брынзы или феты. Добавить перец, соль по вкусу. Для соуса смешать оливковое масло, белое вино и немного меда — весенние утехи сладостны, нежны и пьянят. К салату подается белое или розовое вино.

**Салат «Летний».** Лето — наиболее богатая пора года. Богатство, избыточность — ключевые слова салата. На блюдо выкладываются листья салата, на них по периметру, кольцом, напоминающем нам о пиршественном венке, выкладываются переме-

шанные с оливковым маслом рубленые травы — кресс-салат, петрушка, базилик, немного укропа. Внутрь кладутся ломти ростбифа, на них грубо порезанные кусочки куриной грудки, помидоры «черри», порезанные дольками яблоки, огурцы, сырые шампиньоны (если возможно, белые грибы), посыпается зернами кукурузы (золотые монеты). Соус делается на базе лимонного сока, оливок, масла, горчицы, сахара. К салату подается легкое красное вино.

**Салат «Осенний».** Салат печален. Как память о празднике ушедшего лета, на блюдо выкладывается пюре из авокадо, растертого с желтками кру-

тых яиц, репчатым луком, чесноком (умеренно), сдобренным лимонным соком (чтобы не темнел). На него выкладывается горячего копчения рыба либо шпроты (на усмотрение автора — здесь важен элемент копчения — подготовки к зиме), сверху, как желтые листья, ляжет желтый сыр (можно полосками, можно натертый). И укроется белым соусом (предчувствие снега), сделанным на базе майонеза с хреном. Сверху салат мы посыплем мелко порезанным яичным белком, выложим крутоны-сухарики (что лучше символизирует подготовку к испытаниям, чем сухарики) и кинем несколько ягод клюквы. К салату подать водку.

## Застолье на лоне

*Что касается меня лично, то я люблю запах сыра.*

Джером К. Джером

Современная цивилизация практически разорвала узы, издревле связывавшие человека с природой. Нам невнятен ее язык, мы, когда-то наряду с прочей фауной бывшие частью общего экологического пространства, сегодня чужие, а подчас враждебные природе пришельцы. Мало кто из нас способен восхищаться клейкими листочками на манер Ивана Карамазова, умилиться колокольчику, цветику степному, как граф Алексей Толстой, и соотноситься с дубом подобно князю Андрею Болконскому... Застолье на природе возвращает нас к истокам, когда украшенные венками мы бесхитростно резвились в полях, поедая посланные природой плоды и корни.

Формы застолья на лоне достаточно многообразны: от чаепития в беседке до охотничьего привала, от коктейля в саду и до трапезы альпинистов в горах Памира или рыбацкого ужина на берегу океана.



А. Толстой



Иван Карамазов



Болконский



**Фондю.** Специальная фондюшница или эмалированная кастрюля протирается изнутри зубчиком чеснока. Затем тонко нарезается 400 г Грюйера и 200 г Эмменталю. Заливается, постоянно помешивая, доводится до кипения (300 г белого вина с 1 ч. л. лимонного сока). Смешать 2 ч. л. кукурузного крахмала и 100 г кирша (вишневой водки), добавить в расплавленный сыр, по вкусу добавить перец и мускатный орех. Готовить, пока

смесь не станет похожей на крем. Затем ставится на стол, лучше всего на спиртовку, и пусть себе булькает. Затем кубики хлеба насаживаются на вилку и макаются в фондю.

Если фондю слишком жидкое, добавьте сыра, слишком густое — вина. Вместо вина снобы могут использовать сидр. Порой добавляется молоко или масло, мука, желтки, мелко порезанные грибы, чеснок и т. п. Приятных экспериментов.

Мы обратимся к двум, пожалуй, наиболее распространенным среди современной публики способам гастрономического контакта с живой природой: застолью пасторальному и пикнику.

Даже сегодня пасторальное застолье все еще позволяет искалеченному современной цивилизацией и fast food человеку слиться с природой, ощутить себя ее частью, точнее осознать свое место в Божественной иерархии бытия. Начнем с количественного состава пирующих. Мы настойчиво не рекомендуем выходить за рамки пятерых, максимум девяти человек.



Шуберт

Пасторальное застолье можно уподобить камерной музыке, а в ней на протяжении веков мы видим решительное предпочтение составам типа трио, квартета, квинтета, в то время как секстеты, септеты и октеты встречаются несравненно реже. Конечно, октет Шуберта — божественная музыка, однако так ли легко собрать вместе восемь по-настоящему выдающихся музыкантов? Мне такое пришлось слышать всего один раз на III фестивале камерной музыки в Иерусалиме. А мне меж тем уже много лет, и я усердный посетитель концертных залов...

Древнеримский автор Варр, безотносительно к тому, где именно проводится трапеза, считал, что сотрапезни-



Грации

ков должно быть не меньше чем Граций (их было три) и не превышать число Муз (их, как известно, было девять)\*.

Божественная иерархика диктует нам торжественный, скорее эпический, нежели лирический строй, а сам факт слияния с природой диктует натуральное направ-



Варр

\* Один из персонажей Бальзака, Видам де Памьер, утверждает, что если вы желаете, чтобы обед прошел успешно, за столом не должно быть более шести человек.



Музы

ление кулинарной мысли. Обращение к молочным продуктам как к центральному элементу трапезы будет наиболее правильным в данной ситуации. Итак, сыры!

С чего начинается настоящий сыр? Он начинается с травы, которую ест корова. Хороший сыровар поутру первым делом идет на пастбище. Он не хуже ботаника знает все травки и цветочки. Он самолично убедится, что корове не подсовывают концентраты и прочие полуфабрикаты. Он знает коровий характер не хуже ветеринара. Он проверит, нет ли у нее, упаси Боже, депрессии, или, не дай Бог, она агрессивна. Здорова ли она? Не кормят ли ее лекарствами? И лишь проверив все, начиная от травы, кончая выражением коровьих глаз, проверив текстуру, аромат и вкус молока, он, исходя из совокупности всех этих данных, решит, какой именно сыр он будет делать сегодня.

*У жизни множество утех  
есть за любимы поворотами,  
и не прощает Бог лишь тех,  
кто пренебрѣз Его щедротами.*

Сыры — это один из древнейших продуктов человечества, и люди изобрели его не затем, чтобы наслаждаться десертом, а ради того, чтобы выжить. Это был способ превратить молоко в продукт, могущий сохраняться долго, аж до самой весны, когда корова (коза, овца) опять отелится. В «Одиссее» описывается процесс приготовления сыра в пещере Полифема. В неапольском музее вы можете увидеть античный натюрморт с сыром Рикотта.



Полифем

*От вида ландшафта пейзажа  
(и речки, чтоб вилась тесьма)  
хочу сразу выпить, и даже  
не просто хочу, а весьма.*

Наконец, сыр не только вкусен. В кодексе «Салернской медицины», тексте, написанном выдающимися еврейскими учеными XII века, сказано: «Caseus et panis bonus cibus est»\*.

\* Сыр и хлеб — хорошая еда.



Говорить о сырах, как и о вине, можно до бесконечности; не случайно А. С. Пушкин, явно отдавая себе отчет в одухотворенности этого продукта, называл его «живым». А количество сортов! В одной Франции их более 400. А Голландия, Швейцария, Дания! Но, оставив в стороне законодателей сырных мод, мне хотелось бы сказать несколько слов об итальянских сырах, менее известных широкой публике, в то время как среди них есть такие шедевры, как Горгонзола, Пармезан, Моцарелла, Грана Падано.



Пушкин

Согласно одной популярной легенде (а может быть, и не легенде — поди теперь проверь!), своим явлением миру Горгонзола обязана халатности. Один рассеянный сыровар повесил сушиться «связку» творога и по забывчивости оставил ее на ночь. Обнаружив утром такой конфуз, он, чтобы поправить дело, смешал этот творог со свежим утренним. А затем, когда сыр был готов, он разрезал его и с удивлением увидел, что сыр пророс внутри зеленоватой плесенью весьма малоприятного вида. По счастью, наш сыровар был любопытен и не брезглив. Он попробовал сыр и — пришел в восторг. Согласно другой, менее романтической легенде, хозяин одного из ломбардских постоянных дворов подсовывал подпившим постояльцам заплесневелый сыр Страчино и опять же был несказанно удивлен, что к его двору потянулись люди специально для того, чтобы полакомиться гнильцой.

**Сырные шарики.** 1,5 чашки свежих хлебных крошек, 220 г натертого Кашкавала или Пармезана, 3 яйца, 1/4 ч. л. соли, 1/4 ч. л. перца, щепотка мускатного ореха, 1/2 ст. л. порубленной петрушки, 1/2 чашки муки, 1 легко взбитое яйцо; 2 чашки оливкового масла.

Смешать вместе хлебные крошки, сыр, яйца, специи и петрушку. Смесь должна быть средней плотности; если она слишком плотная, добавить молока.

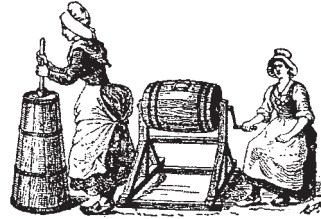
Слепить из смеси маленькие шарики, обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и легко обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.

Подать горячими.

**Картофельная запеканка с сыром.** 3/4 кг картофеля, 1/2 л молока, 150 г тертого сыра (Пармезан, Грана Падано), 1 взбитое яйцо, 150 г сливочного масла, перец, соль, щепотка мускатного ореха.

Почистить картофель и порезать тонкими ломтиками, выложить на противень или в огнеупорную посуду, посолить, залить смесью молока, яйца и 100 г сыра, посыпать перцем, мускатным орехом, положить сверху масло кусочками и посыпать оставшимся сыром. Поставить в духовку при  $t^{\circ}$  220 градусов, довести до кипения, затем закрыть крышкой, снизить  $t^{\circ}$  до 180 градусов и держать в духовке 30 мин. Затем снять крышку и продолжать печь запеканку еще 15 мин.

Такой заплесневелый сыр по ассоциации называли Эрборинато (от эрборин — петрушка). Как бы то ни было, но сыр этот впервые появился в X–XII веках в деревушке Горгонзола неподалеку от Милана и до начала XX века назывался либо Страчино, либо чаще зеленый Страчино, или Страчино Горгонзола. В 1955 году президентским декретом этому сыру присвоено имя Горгонзола, и так он с тех пор зовется. Сегодня его производят около 80 сыроварен. Классическая Горгонзола *due pasta* делается из творога, который подвешивается на сутки, и он сам себе набирается спор, ответственных за «мраморизацию». Это сыр острый, пикантный, его ценят особо изысканные любители. Широкий же люд предпочитает сладкую Горгонзолу (*una pasta*). Нагревают молоко с добавкой молочных энзимов, сычуга и спор пенициллина, через четыре недели сыр аккуратно прошивают до середины медными или стальными иглами — через несколько дней переворачивают и повторяют операцию с другой стороны. Воздух, который проходит в дыры, и учиняет «мраморизацию».



Приготовление горгонзолы.  
С рисунка XVIII в.

Горгонзола хороша и в салаты, но лучше всего попросту с хорошим деревенским хлебом, кто хочет — с маслом, и крепкими, красными, душистыми винами, хотя к сладкой Горгонзоле вполне подходят и розовые, и даже белые вина.

Сыр Грана Падано появился около 1000 лет назад в долине По и был наиболее стойким из всех итальянских сыров. Через два столетия Бенвенуто да Имола писал, что купцы берут его в морские путешествия, т. к. он «долго держится и не поддается



Бенвенуто да Имола

болезням». В 1477 году Пантелеоне Пиечентино называет его самым знаменитым сыром Италии. Производство сыра строго регламентировано. Вес головы сыра — 32 кг. Он поступает в продажу после полуторогодовой выдержки. Каждая



Пиечентино

голова проходит экзамен, и только потом ставится клеймо Грана Падано. Всего 30 человек во всей Италии имеют право проводить экзамен. Производится экзамен с помощью молоточка и сырной дрели. Сыр прослушивают, ощупывают, обнюхивают. По звуку от удара молоточка идентифицируется внутренняя полость, по сопротивлению дрели, по стружке эксперт получает

информацию о вкусе, запахе, текстуре. Если сыр проходит экзамен, на головку ставится клеймо. Никакие апелляции не принимаются. Грана Падано входит в сотни итальянских рецептов. Его часто используют натертым для пасты. Но лучше всего (как и любой другой великий сыр) его есть с хлебом. И с грушами — великолепно!

Разрезают Грана Падано специальным ножом миндалевидной формы. Если употреблять его на закуску, то запивать рекомендуется Рислингом, а на десерт хороша Барбера.

Он, кстати, весьма полезный сыр — в нем много кальция (незаменим при болезнях костей и переломах) и протеинов (так необходимых спортсменам, детишкам, старикам).



Парма

Еще один великий и абсолютно неповторимый итальянский сыр — это знаменитый Пармезан (Пармеджано Реджиано), производимый, как ясно из названия, в Парме и ее окрестностях. Итальянские эмигранты в Латинской Америке пытались его симитировать... Увы. Не та трава, небо не то. Пейзаж не тот...

*Загадочно устроена природа,  
из тайны шиты все её покровы:  
откуда скорбь еврейского народа  
во взоре у соседкиной коровы?*

Наконец, коровы там не так себя ощущают.

Пармезан тоже старинный сыр — он упоминается в третьей истории восьмого дня бокаччьевского «Декамерона» (1378 г.). 1 кг Пармезана делается из 17 литров лучшего молока. Ах, сколько там фосфора, витаминов, протеинов и кальция, а вот жиров немного — всего 28,3%, холестерина, почитай, что нет.

Он зреет 18 месяцев, голова весит от 24 до 40 кг. Только абсолютно совершенные сыры удостоиваются чести получить штамп

контроля. Он легко усваивается, многие педиатры считают его необходимым элементом питания детей. Хорош он и в старости — вот Мольер, к примеру, под занавес жизни питался исключительно Пармезаном.



Мольер

Дивен он во всех проявлениях: и к пасте натертой, и в супы, и к рису. А со свежими фруктами — это незабываемое гастрономическое переживание, особенно под хороший Кьянти (оно редко бывает плохим), или Колли ди Парма Россо, или Монико ди Сареденья.

И, наконец, Моцарелла.

Первая встреча с Моцареллой, как и с авокадо, часто бывает обескураживающей — странная безвкусная масса. Здесь главное не отчаиваться, а вести себя наподобие знаменитого коллекционера Щукина (хотя, может быть, это был Морозов). Так вот, этот самый Щукин-Морозов очень любил молодого Пикассо, и многими, если не всеми шедеврами коллекций Пикассо и Матисса, Эрмитаж и Пушкинский музей обязаны этому дуэту. Тем боль-



Морозов

шим ударом для коллекционера был внезапный переход Пикассо от трагизма голубого и светлой прелести розового периодов к грубому кубизму. Бедняга был просто в ужасе, но при этом продолжал покупать, несмотря на то что все существо его возмущалось этим



Щукин

безобразием. С другой стороны, мысль о том, что Пикассо уж так просто гадость делать не будет, также смущала сердце любителя живописи. И вот он, повесив в спальне напротив кровати один из вызывавших рвотный рефлекс холстов, взял себе за правило смотреть на картину перед сном не менее 15 минут. Эта попытка длилась не один день. Но в результате Морозов (или Щукин) понял и полюбил кубизм.

Так и в случае с Моцареллой: если вам удастся преодолеть первое недоумение, то рано или поздно пупырышки вашего языка обогатятся новым знанием, выйдя на совсем иной по уровню виток кулинарного блаженства. Сыр этот упоминается в анналах Биржи Неаполя и Капуи в 1601 году, наряду с золотом и пшеницей. Этот сыр, единственный из четырех великих сыров, южного происхождения, ибо большинство ферм, на которых разводят буйволиц, из молока которых готовится Моцарелла, находится на юге. По определению декрета премьер-министра от

28.09.1929 г. «Буйволиная Моцарелла — это светлый, обтянуто-творожный сыр, сделанный из цельного буйволиного молока, выбранного с тем, чтобы гарантировать цельность и свежесть продукта».

Моцарелла — это сыр фарфорово-белого цвета, сферической формы, с очень тонкой блестящей корочкой. Вкус настоящей Моцареллы необычайно тонкий, поначалу даже несуществующий, но затем начинаешь различать легкую кислинку (намек на нее) со слабым мшистым запахом.

Сегодня украшение самых изысканных столов, Моцарелла, как и многие другие деликатесы, когда-то была едой самых что ни на есть бедняков. Времена меняются — сегодня настоящая Моцарелла стоит недешево...

Моцарелла замечательно хороша в салатах. Моцарелла — сыр такой нежности, что красные вина слишком грубы, тяжелы для него. Деликатной Моцарелле в пажу годятся утонченные легкие розовые и белые вина типа Фалерно дель Массико.

И все-таки, говоря о сырах, нельзя не сказать хотя бы пару слов о Рокфоре. Рокфор — овечий сыр 45% жирности, производящийся в районе Рокфор, является не только одним из самых знаменитых, но и самых древних сыров — о нем упоминает еще Плиний-старший.



Плиний

Это был любимый сыр легендарного Карла Великого. В 1411 году Карл VI даровал обитателям Рокфор-сюр-Сюльзон право эксклюзивного производства этого сыра.



Карл VI

Рокфор производится в виде цилиндра 19–20 см в диаметре и 8,5–10,5 см в высоту. Он употребляется в соусах, порой в приготовлении салатов, закусок, супов, суфле, но чаще всего на десерт, с хорошим, плотным красным вином типа Шатонёф-дю-Пап.

Из швейцарских сыров упомянем Эменталь, насчитывающий 2000 лет истории — им восхищались еще римляне. Аппенцеллер — острый сыр и Грюйер — также острый сыр, впервые упомянутый в 1115 году.



Карл Великий

В заключение скажем, что сыры самых разных стран достойны внимания: Греция, Испания, Швейцария, Голландия — всех не перечислишь. А вот основные правила употребления сыра всюду одинаковы. Сыр режется ножом и ножом же (исключение делается только для Чеддара и Грюйера) кладется на хлеб. Чеддар и Грюйер на хлеб кладутся вилкой. Хлеб предохраняет пальцы от контакта с пахучим сыром. Круглые сыры (как

Рокфор, Камамбер) режутся наподобие торта, треугольными ломтями от окружности к центру, ибо вкус сыра изменяется по мере продвижения к центру, где он считается наиболее изысканным. Отрезать себе кончик ломтя есть верх кулинарной невоспитанности!

Однако вернемся на лоно. В принципе мы не рекомендуем пользование складными стульями и столами, ибо мебель мешает тактильному слиянию с природой.

Следует использовать природные обстоятельства, как-то: пеньки, поваленные деревья, камни и шире — рельеф местности.

*Назад оглянись — досада берёт за прошлые года, что не со всех деревьев сада поел запретного плода.*

Место рекомендуем выбрать на холме, пригорке, склоне какой-нибудь возвышенности, дабы оттуда открывался достойный происходящего действия вид. По понятным причинам не следует располагаться на открытом месте, но в тени красивого тенистого дерева. Для отправления естественных надобностей неподалеку необходимы кустики или роща.

Общаясь с природой, не надо нагличать, напротив! Надобно опроститься, нужно иметь скромность! Поэтому никакой синтетики, никаких вызывающих, грубых и пошлых костюмов. Одежда должна быть простой и свободной, но не без изысканности. Пошлости в природе нет, а изысканность, царственная, аристократическая простота — есть. Для мужчины обязательно ношение головного убора: войлочная шляпа, соломенное канотье, парусиновая фуражка, венок\*.

*Вся планета сейчас нам видна: мы в гармонии неги и лени обсуждаем за рюмкой вина соль и суть мимолётных явлений.*

Выбрав подходящее место, расстилают скатерть, причем скатерть должна быть белой (в крайнем случае, с каемкой неяркого, лучше голубого, цвета) и непременно из натурального материала, лучше всего лен, но можно и холстину. Салфетки также должны быть матерчатые, ножи основательные (не дай Бог, перочинные), с деревянными рукоятками. Тотально исключается всякого рода бумажная или пластмассовая посуда.

На скатерть выкладываются сыры на специальных деревянных платах, хлеб, сливочное масло в глиняном горшочке, а также плетеные корзиночки с овощами и стеклянные или фаянсовые банки с соления-



Корзинка для пикника

\* В Древних Греции и Риме без венка и вовсе за стол не ложились.



ми. Овощи должны быть сезонными и немногочисленными в смысле выбора — нуворишское изобилие здесь совершенно излишне. Обязательны архетипические плоды — репчатый лук и три-четыре вида маслин. Мы рекомендуем зеленые, обычного ближневосточного посола, большие желто-зеленые, маринованные с изряд-

*Я друг зелёных насаждений  
с тех лет, когда был полон сил  
и много дивных услаждений  
в тени их зарослей вкусил.*

ным количеством специй, затем большие лиловато-коричневые, классического греческого приготовления, и один из видов черных маслин либо сирийские,

либо жамканые греческие. И, наконец, соленья и маринады дополнят гармонию кулинарного эпоса, привнеся привкус вечности, мумифицированности к пантеистическому благолепию. Не следует склоняться к банальностям типа соленого огурца (хотя я лично отношусь к нему с большим уважением, но он, огурец, все же принадлежит эстетике другого застолья). Я сторонник маринованного чеснока и маринованных груш, засоленных трав типа сельдерея и черемши и т. п.

Возможно употребление мяса, но исключительно холодного (ростбиф), вяленого (бастурма) или вареного — вареная с чесноком и обилием трав баранина или козлятина. В таком мясе кроется напоминание об античных временах.



Фейга-Лея

Наконец, важнейший элемент трапезы — хлеб. Он является глубоко значимым, даже святым символом во всех культурах (за исключением тех, где его что-нибудь заменяет — рис, например). Бабушка моя, Фейга-Лея\*, не была способна выкинуть даже корочку хлеба, и не она одна.

Преломить хлеб, разделить его с другим — это акт доверия, воплощение сути дружбы. Вообще, разделение трапезы является символом дружбы, символом мира.

Отвлекаясь в сторону, заметим, что другим символом служили женщины, их «отдавали» (свадьбами заключались союзы не только семейные, но и государственные), их похищали, их, если угодно, делили. Правда, в отличие от женщин, по замечанию антрополога Раймонда Фирта, еда имеет несомненное преимущество, ибо: «Женщину можно делить, но нельзя разделить (т. е. расчленить), в то время как еду можно разделять на порции, не теряя качества». Очень интересное наблюдение! Впрочем, каннибалы (о них позже) исхитрились опровергнуть ученого мужа.



Фирт

\* Благословенна память праведницы.

**Маринованные овощи.** 6 морковок, 1/2 корня сельдерея, по 3 горошины желтого, зеленого, красного и душистого перца, 12 корнишонов, 6 маленьких помидоров, 12 зубчиков чеснока, 6 листьев мяты, 50 г виноградных листьев, 6 веточек укропа. На самом деле можно добавить всякий овощ, годный для маринада, и уж тем паче не быть суперточным в количестве тех или иных ингредиентов. Главное — прокипятить смесь 1 л белого винного уксуса с 2 л воды, 125 г соли, 1 ст. л. сахара и залить ею положенные в банку овощи. Сверху положить блюдце или деревянную крышку, поставить на нее тяжесть и

оставить в темном, холодном месте на 5 недель.

**Кисло-сладкий лук.** 1 кг красного лука, 1 стакан красного винного уксуса, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахара, щепотка соли.

Порезать лук на большие куски и сбланшировать их на сковороде в течение пары минут, пока они не выпустят сок и он не выпарится. Добавить все остальные ингредиенты, перемешать и готовить на слабом огне, помешивая, около трех часов.

Такой лук замечателен с хлебом и мягкими белыми сырами в сопровождении хорошего красного вина.

Хлеб следует не резать, но ломать. Если же форма хлеба требует употребления ножа, то отрезать ломти рекомендуется, прижав хлеб к груди.

Ни в коем случае не следует разводить огонь: это придаст неподобающую страстность и ввергнет нас в излишний романтизм. Из двух вариантов размещения пирующих — напротив друг друга или в ряд — мы настоятельно рекомендуем рядовое построение. Рядовое построение избавляет нас от соблазна впасть в излишнюю разговорчивость, беседу личного характера, в суетные темы повседневности.

Сидение рядком и глядение в одну сторону уподобляет нас прямой архитрава, располагает к высокому стилю мышления и к упорядоченным, по очереди, высказываниям афористического характера. (Вплоть до XVII века пирующие садились по одну сторону стола.) Наблюдая происходящее перед нашим взором течение жизни, мы можем его комментировать, благословлять окрестную действительность и приветствовать проходящих селян (если таковые имеются) поднятием руки и возгласом «Аве!» — т. е. делать все то, что нелепо и невозможно делать при посадке *vis-à-vis* и проистекающей отсюда замкнутости на собственном коллективе.

Кстати, о благословениях: мы совершенно забыли о напитках. В напитки годится молодое вино, ни в коем случае крепкие или крепленые напитки — такой напиток может перевести эпическую созерцательность в вакханальное непотребство.

Бутылки хорошо держать в ведерке с холодной водой из ближайшего ручья или в самом ручье. В случае отсутствия проточ-



ной воды (в наших краях это, увы, не редкость) приходится идти на компромисс и брать с собой портативный холодильник.

На десерт хороши собранные окрест ягоды и орехи либо сухофрукты. Время застолья — полдень. Погода — ясная, прозрачная, нежаркая. Сезон — весна, ранняя осень.

Пикник являет собой полную противоположность светлой иератике патриархального, пасторального застолья. Он напрочь

*Новые во мне рождает чувства  
древняя крестьянская стезя:  
хоть роскошней роза, чем капуста,  
розу квасить на зиму нельзя.*

лишен торжественного спокойствия и аполлонической ясности сидения на лоне природы. Пикник — это дионисийское буйство, начало свое берущее

в языческих жертвоприношениях и священных оргиях. Пикник — это эхо древних вакханалий и охотничьих трапез, он — яркая оппозиция повседневности.

Пикник не мыслим без огня, пикник должен бурлить, завихряться, кипеть. Развитие пикника непредсказуемо. Пикник — провокатор. Пикник известно, как начинается, но никогда неизвестно, чем закончится\*. Слово «пикник» происходит от французского «pique» — покусанный комарами — и «pique» — насмешка. Первое — отражение действительности, а второе, скорее всего, выражает отношение к официальным банкетам и застольям. Существуют ученые, возводящие этимологию слова пикник к «pique» — брать еду и к другому значению слова «pique» — малоценный. Как бы то ни было, слово «piquepique», пикник, было легитимировано Французской Академией в 1740 году.

Пикник — наиболее свободная и пластическая форма застолья. Количество людей не имеет никакого значения — хоть несколько десятков. Одежда — какая кому нравится. Темы бесед — что в голову придет, все сгодится: анекдоты, сплетни, политика, работа... Нет музыки — хорошо, есть — безразлично какая, абы шумела. Но, конечно же, главный музыкальный инструмент пикника — гитара.

В смысле еды пикник являет собой торжество эклектики, чтоб не сказать — гастрономического разгильдяйства. На столы (складные пластиковые столы) вываливаются самые разнообразные, ничем друг с другом (ни мыслью, ни замыслом, ни чувством) не связанные продукты: салаты, овощи, колбасы, селетки, сласти, копчености; вынимается водка, и первый глоток делается непо-

\* Однажды, после пикника, мы разбились на машине.

средственно по прибытию, в стоячка. Чем больше народу занимается собиранием хвороста, разжиганием огня, тем лучше: суматоха, бестолковость, суетливость — важные признаки первой стадии пикника. Люди ненатурально оживлены, они громко смеются, хохочут, кричат, всячески подчеркивая свою полную чужеродность величественной и спокойной природе.

Центральным событием пикника является приготовление мяса на открытом огне — кстати, древнейшем способе приготовления пищи вообще. Рыба готовится крайне редко, практически никогда. Иногда обходятся полуфабрикатами: купаты, охотничьи колбаски, сосиски — ну что ж, пикник все стерпит. Мы же рекомендуем мясо подготовить заранее, т. е. замариновать его. Для удобства имеет смысл нанизать его на шампуры еще дома. Кура и стейки готовятся на решетке. В последнее время появились специальные агрегаты для приготовления мяса, работающие на газовых баллонах, — что ж, поколение пожирателей гамбургеров вполне этого достойно. Этот вариант мы даже рассматривать не будем. В качестве компромисса мы готовы принять расфасованный древесный уголь, хотя, конечно же, местный материал намного предпочтительнее. Ненужные советы тем, кто жарит, комплименты тем, кто мясо мариновал, — все это необходимые ритуальные действия, сопровождающие процесс.



Мангал

Именно в силу своей демократичности пикник — наиболее известная и, как правило, наиболее хорошо исполняемая форма застолья.

Но вернемся к мясу. Как уже сказано, хорошо, чтобы мясо было маринованным. А можно и не маринованное. Сиречь — свежее. Если честно, то это не так уж важно. Важно мясо не пережарить. Впрочем, на пикнике даже это не важно. Еще хорошо делать шашлык из помидоров и лука. Или пожарить их на решетке. А также перцы. В углях — картофель.

Кстати, об огне: опаленные на огне перцы, замаринованные в смеси воды, масла и уксуса с большим количеством чеснока, рекомендуются не только на пикнике, но и, если так можно выразиться, в более высоких сферах.

Возбуждение организма кровавым мясом и водкой (можно с пивом) способствует различным неформальным контактам лиц противоположного (пardon за старомодность) пола. Пикник — хорошая почва для разнообразных флиртов и прелюбысотвори\*.

\* То, к чему может привести пикник, смотри на картине Э. Мане «Завтрак на траве».

При желании замариновать мясо его заливают красным, но можно и белым вином, добавляют порезанный крупно лук, дольки чеснока, порой морковь, а также травы: буке гарни, шалфей, майоран, розмарин и прочие. Мясо должно находиться в маринаде 3–4 часа или ночь в холодильнике.

Многие маринады базируются не только на вине, но и на винном уксусе, лимоне, соевом соусе.

К птице (которую можно мариновать и в «мясном» маринаде) хорош маринад из смеси соевого соуса с медом. Этой смесью намазывают куски птицы и оставляют в маринаде с добавлением лука и чеснока на 3–4 часа. В маринады хорошо использовать и бальзамический уксус.

Хорошо также за полчаса до начала натереть свежее мясо чесноком и смазать оливковым маслом. Если масло это к тому же настояно на розмарине...

И, наконец, воодушевленное пение нестройным хором советских и туристских (вне зависимости от страны, где проводится пикник) песен есть весьма колоритный и необходимый штрих или,

если хотите, оттенок в общей картине пикника.

*Все чувства словно бы воскресли  
и душу радуют мою  
в часы, когда хмельные песни  
пропащим голосом пою.*

Пикник хорошо заканчивать после заката. На небе высыплют звезды. Выходит луна.

Тихо мерцают угольки костра. Из темноты к костру стягиваются исчезнувшие ранее пары. Выпит последний глоток. Мужчины собираются кружком вокруг костра. Шипение углей. Пикник окончен.

**Морковь с имбирем.** 500 г моркови, 1 ст. л. измельченного имбиря, сахар, соль, 50 г масла, 100 г сметаны.



Порезать морковь, посыпать сахаром, солью, имбирем, распустить масло на сковороде, положить морковь и, помешивая, тушить 10 мин., пока не примет золотистый оттенок. Переложить в огнеупорную посуду, залить сметаной и запекать в нагретой до 200 градусов духовке 15 мин.

**Захороненная баранина.** Ногу баранины натереть солью, перцем, завернуть в алюминиевую фольгу и закопать, засыпав яму песком. Затем на



Баранья нога

этом месте развести костер. Если начать в середине дня, то к вечеру блюдо готово. Так можно готовить и говядину, и свинину.

## География выпивки

*Насколько запах вина соблазнительнее, пленительнее, восхитительнее, животворнее и тоньше, чем запах еля!*

Ф. Рабле

*Нет радости, кроме как в вине.*

Талмуд

Эту главу приходится начать с горестного «увы». Увы! Географии в сегодняшнем мире не осталось. Глобализация, транспорт, телевидение, Интернет и прочие средства массовой информации положили ей конец. Сегодня там, где раньше была география, торчат рекламы Макдоналдса и Бургер Ранча. Повсеместное торжество гамбургера и кока-колы символизирует конец гуманистической цивилизации, конец индивидуализма, распад личности. Финал — близок, занавес уже начал неумолимое скольжение вниз, и остановить это движение нам не под силу.

*Из наук, несомненно благих для юнцов и для старцев согбенных, безусловно, полезней других география зон эrogenных.*

В этот трагический час, бесстрашно глядя в глаза наступающему гастрономическому варварству, настоящий гурмэ, оплакивая конец великой эпохи, посвятит последнее ускользящее мгновение локальным кухням.

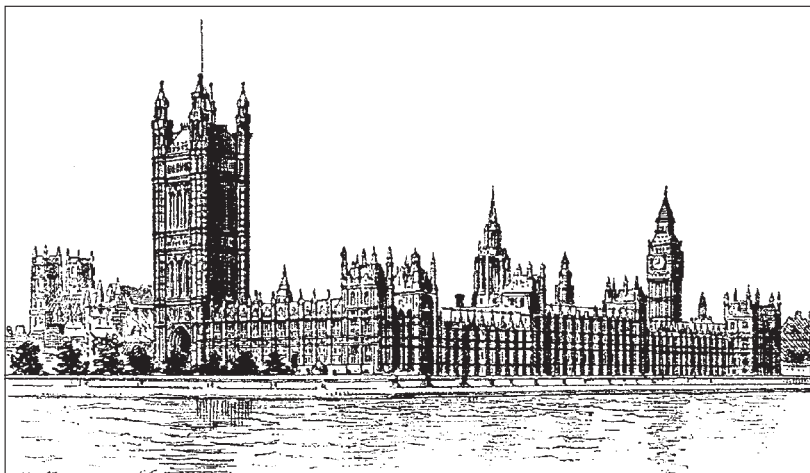
Ничто — ни живопись, ни архитектура, ни музыка, ни литература — не даст вам возможность познать душу народа, населяющего данную, конкретную местность, и глубинную суть этой самой местности лучше, чем локальная кухня, манера и стиль застолья.

Пара десятков крохотных тарелочек с разнообразными салатами, маринадами, оливками, хумусом и тхиной, стоящие на столе арабской забегаловки, и видом и вкусом своим расскажут вам об исламской цивилизации лучше, чем виднейшие арабисты Кембриджа и Оксфорда.

*Всегда ланиты, перси и уста описывали страстные поэты, но столь же восхитительны места, которые доселе не воспеты.*

Сравнение пасты, приготовленной с душистыми, кружащими голову травами и специями, тарелка которой стоит на бумажной скатерти в trattoria призрачного, вымершего барочного Нотто на Сицилии, с пастой под изысканным, легким, хитроумным соусом, поданной вам в ресторанчике на веселой, элегантной площади где-нибудь в Модене, объяснит вам причины вечной вражды Южной и Северной Италии.

Живущий в Лондоне мой приятель, Никита Стависский, как-то поделился со мной наблюдением о связи представителей разных народов с пространством. Возьми итальянцев, сказал он, сколько бы их ни было, они изумительно гармонично и точно расположатся в окружающем пространстве, составив картину такого совершенства, что изменить ее будет кощунством. Напротив, немцы



Лондон

не в ладах с пространством. Им всегда тесно, им всегда неловко, поэтому всегда немцы будут агрессивным народом, стремящимся границы этого пространства расширить. Но есть народ, у которого отношения с пространством совершенно отличны от всех других: в аэропорту, где все суетятся, торопятся, слоняются, ты вдруг видишь абсолютно спокойного, будто в прозрачном коконе, отдельного от всех человека — это англичанин. Англичане носят свое пространство с собой.

Разговор наш происходил в Лондоне (за месяц до того я был в Италии), оттуда я полетел в Вену и там, в хейригере\*, убедился

*Я храню душевное спокойствие,  
ибо всё, что больно, то нормально,  
а любое наше удовольствие —  
либо вредно, либо аморально.*

в правде Никитиных слов. Группа немцев-туристов, сидевших за столом, стуча пивными кружками, будто вытеснила весь воздух из зала, они не помещались,

пространство им было тесно. И тут я обратил внимание на то, что они ели: сосиски с капустой, горох, сало — все то, что пучит и раздувает. Итальянцы же, напротив, едят пищу гармоничную, растягивая трапезу во времени, даже закуски подаются не все

\* Заведения в окрестностях Вены, где пьют молодое вино и, разумеется, пиво.

скопом, а по очереди, что способствует насыщению меньшим количеством продуктов. Порядок ведет к гармонии.

Англичане же едят такое, что, кроме них, никто съесть не может. Итак, даже отношение человека к пространству определяется питанием. Короче, сокровенная сущность любого народа выражена в еде.

Не случайно народ так часто характеризуется кулинарным термином: немцы — «крауты» («kraut» — капуста), французы — «лягушатники», итальянцы — «макаронники», инуиты — «эскимосы»\* и т. д.

В еде, как в хромосоме, заложен генетический код национальной культуры.

Помню, еще юношей, купив книжку Ипполита Тэна, я был донельзя удивлен тем, что великий критик объясняет разницу между фламандской и голландской живописью разной системой



Тэн



Терборх



Метсю



Вольтер



Монтескье

питания. Мне, юнцу, это показалось принижением, вульгаризацией того, что объяснимо лишь духовностью и прочей высокой дребеденью.

Много позже, побывав в обеих странах, я оценил проницательность и ум И. Тэна.

Как изобилие фламандского застолья объясняет роскошь и чувственность рубенсовской палитры, так умеренность и простота голландской кухни провоцирует точность и ясность камерных работ Терборха и Метсю.

В суси таится и сад камней, и паломничество к цветущей вишне, и утонченная простота японских интерьеров, в то время как Вольтер и Монтескье целиком вышли из лукового супа, как русская литература — из гоголевской «Шинели».

Кстати, для того, чтобы понять, откуда вышел сам Гоголь, достаточно обратить внимание на кулинарную сторону его литературных шедевров.

Самые утонченные умы человечества нутром чуяли связь между гастрономией и культурой. Вот что сказал великий испанский поэт, глубочайший зна-



Гоголь

\* «Эскиммо» на индейском языке значит: «те, кто едят сырое мясо».



Лорка

ток Андалузии, Федерико Гарсия Лорка: «Чтобы узнать, положим, гранадскую Альгамбру, совсем не нужно обежать все ее дворики и галереи. Гораздо нужнее и поучительнее полакомиться чудесными миндальными пирожными из Сафры или медовыми лепешками, что пекут монахины. Вкус и запах этих сладостей расскажет о живом дворце, о том, как в эти окна светило солнце и чем тогда жили люди».

Одним из самых ясных и четких индикаторов локальной культуры является вино. Вино, равно как и другие напитки (пиво, водка и т. п.), — это феномен, проявляющий суть местности и народа, ее населяющего, а также их

*Не манят ни слава, ни власть,  
с любовью — глухой перекур,  
осталась последняя страсть —  
охота на жареных кур.*

связи друг с другом.

«Американцы и русские пьют виски и водку, — заметил И. Ильф, — ибо питье вина тре-

бует умения вести беседу». Заметьте — не желания поговорить (это есть и у русских, и у американцев), но именно умения вести беседу. Вино — это общение, поэтому пьющий в одиночестве — одинок вдвойне.

О вине написано невероятное количество литературы. Вино обладает мистическими свойствами, не зря оно используется в религиозных церемониях. (Запрет на вино в Исламе — вне всякого сомнения, одна из причин, сделавших эту религию нетерпимой и агрессивной.) Вино — это поэзия, искусство.



Ильф

Сухие белые вина рекомендуются к яйцам, закускам, постной рыбе, супам из моллюсков, морским тварям, телятине, молодым сырам. Белые вина с большой телесностью рекомендуются к жирной рыбе, дыне, моллюскам под острым соусом, фуа гра, цыплятам в сливках. Сладкие белые вина подходят фуа гра без трюфелей, десертам и сладостям. Сухое шампанское идет ко всему. Сладкое шампанское пьется с десертом. Легкие розовые рекомендуются к колбасам и ветчинам, холодному мясу, телятине, куропаткам. Плотные розовые идут к ракам, икре, рыбным супам, жаркому, птице. Легкие красные: птица, белое мясо, баранина, потроха, холодное

мясо, колбасы, мясные пироги, сыр. Плотное красное вино: красное мясо, дичь, сыр.

Белые, розовые и шипучие вина пьются при t° 5–10 градусов; красные — 15–17 градусов.

### Шамбертен — красное бургундское

Монахи аббатства Безе занимались изготовлением вина с 630 года. Владелец прилегавшего к их винограднику участка (участок по-французски Шатр, производится «шам») по имени Бертен, копируя их методы, добился большого успеха.



Бертен





Наполеон

«Шамбертен — вино моих великих решений!» — восклицал Наполеон. Так, по справедливому замечанию И. Лещинского, можно сказать о вине, но никак не о пиве или котлете. Сугубо профессиональные книги, написанные о вине (Роберт Паркер «Вина Бордо», например), превращаются в явления высокой литературы. О винах можно говорить бесконечно. Хорошее вино, подобно человеку, обладает индивидуальностью, темпераментом, интеллектом, характером и чувством юмора. Порой оно трагично. Порой — задумчиво. Порой — задиристо. Порой — забавно.



Лещинский



Паркер



Микельанджело



Пармиджанино



Корреджио

Страстность, присущую итальянской душе, порывистую контрастность, темперамент изумительно выражает Барбареско — густое, тягучее, как кровь, темное вино. Верначча, которую воспел в своем сонете Микельанджело, ясна и прозрачна, чиста и пленительна, как те самые «всечеловеческие, сияющие в Тоскане» кватрочентистские холмы, окружающие Сан Джеминиано.

Кьянти — здоровое, благородное, полное сил, энергичное вино кондотьеров и скульпторов, на которых щедро была Тоскана.

Фиолетовое, несколько манерное Ламбуско переливается и пенится, как работы Пармиджанино и Корреджио. Токай ди Ласон, Рамандоло, Просекко — аккумулялировали в себе восторг, утонченность, щедрость, игру, жизненную мощь, любовный накал, свойственные Венетто.



Венетто

Не случайно Александр Дюма любимым вином мушкетеров сделал Анжуйское: в нем щегольство Арамиса, сила Портоса, отвага Атоса, задор д'Артаньяна.

Как много могут сказать человеку кавказские вина! Французские (я сторонник бургундских). Испанские — тут упомянем хересы. Не зря тоскующие на своем промозглом острове флегма-



Дюма-отец



Арамис



Портос



Атос



Д'Артаньян



тичные британцы импортируют львиную долю этого жидкого эквивалента страсти и солнца.

Честное, славное греческое вино. Барочные венгерские вина, сладостные немецкие, португальские... Лучшее белое вино я пил в Португалии, в стране, где мне было суждено пережить са-

*Любовь завяла в час урочный,  
и я теперь смиренно рад,  
что мне остался беспорочный  
гастрономический разврат.*

мые гармоничные и самые значительные моменты своей жизни. Сперва о гармоническом. Мы сидели на террасе небольшого ресторанчика в районе,

который называется Costa Verde — Зеленое побережье. Под обрывающимся вниз зеленым склоном горы изумрудным стеклом сиял Атлантический океан, над нашими головами шелестела нежная зелень деревьев. На зеленой скатерти стояли тарелки с зелеными спагетти. В запотелых бокалах холодным золотом переливалось *Vino Verde* — Зеленое вино. Гармония была совершенной, но никто не подозревал, насколько: под джинсами на мне были зеленые трусы!

Мы въехали в Португалию со стороны Испании и остановились в городке *Viana de Castello*. Океан, я должен был увидеть океан! Сверившись с картой, мы пошли по дороге, которая вывела

*Я изо всех душевных сил  
ценю творения культуры,  
хотя по пьянке оросил  
немало уличной скульптуры.*

нас куда-то на окраину. Там, за полуразрушенными гаражами с оторванными кусками жести, за каркасами мертвых автомобилей, впервые в жизни я

увидел Атлантический океан. Он был величав и огромен. Он не был похож на море, у моря есть противоположный берег, а здесь... Далеко-далеко, на той стороне земного шара, за серыми водами Атлантики лежал Американский континент. А за мной была Евро-



Viana de Castello



Сократ



Спиноза



Л. Толстой



Гаврош



Королева Марго

па со всей своей историей, культурой, литературой. С Сократом и Спинозой, с революциями, войнами, Львом Толстым, Гаврошем, королевой Марго, Римом, Парижем, Дунаем, Рейном, моим домом на улице Маяковского и дальше, к горам Урала.

После многих лет жизни я дошел до конца Европы. Судьбоносность момента стучала в моих ушах. «Отвернитесь», — сказал я притихшим женщинам. И, сознавая историчность события, помочился с края Европейского континента в Атлантический океан.

*Цветы на полянах обильней растут  
и сохнут от горя враги,  
когда мы играем совместный этюд  
в четыре руки и ноги.*

Точно так же, как конкретное вино подходит к определенному блюду или продукту, так же существует связь между сортом вина и конкретным литературным, живописным, музыкальным



Рафаэль

произведением. Совершенно невозможно пить один и тот же напиток, скажем, под Пушкина, Достоевского и Гоголя. Леонардо, Микельанджело и Рафаэль неупотребимы с одним и тем же сортом вина. Что же касается музыки, то вот какие советы



Гофман

дает композитору большой знаток как вин, так и музыки (сам композитор) Э. Т. А. Гофман: «...по отношению к напиткам можно было установить некоторые общие правила. При сочинении церковной музыки употреблять старые рейнские и французские вина, для серьезной оперы — очень тонкое Бургундское, для комической оперы — шампанское, для канцонетт — итальянские огненные вина, для произведения в высшей степени романтического вроде “Дон Жуана” — умеренное количество напитка, создаваемого саламандрами и духами земли».

Вино, как метафора, замечательный прием, который может быть распространен на самые разные сферы жизни.

В качестве примера мы хотим привести отрывок из книги Фрэнка Харриса «Моя жизнь и мои увлече-



Харрис



Уайльд



Шоу



Галлахер



Скобелев



Карлейль

ния». Харрис — писатель, издатель «Saturday-Review», друг Оскара Уайльда, Бернарда Шоу и многих других выдающихся людей своего времени, написал книгу, которую Джон Галлахер назвал «наиболее честной автобиографией, когда-либо написанной».

В этой книге он с изумительным остроумием, глубоким умом и потрясающей искренностью повествует о своих приключениях, об идеях своего времени, о людях, с которыми его сводила судьба, и о сексе. Его портретные скетчи Рескина, Мопассана, Скобелева, Карлейля, Вагнера представляют собой уникальный материал, так же как и описание нравов разных слоев общества в Англии, США, Франции конца XIX — первой половины XX века.



Вагнер

Что же касается своих амурных приключений, то ни один автор до него не осмеливался писать о них с такой бес-

прецедентной искренностью, откровенностью и отсутствием ханжества, называя вещи своими именами. Генри Миллер не возник на пустом месте. Это место было подготовлено ныне почти забы-



Мопассан

*Когда поднимается рюмка, любая печаль и напасть спадает быстрее, чем юбка с девицы, спешащей упасть.*

тым Франком Харрисом. А теперь вашему вниманию предлагается отрывок, благодаря которому Фрэнк Харрис попал на страницы этой книги.

«Красное Бордо подобно законной жене: это отменный напиток, он подходит к любому блюду, он дает возможность наслаждаться и помогает жить. Но... человеку необходимы перемены, и шампанское являет собой наиболее яркий и живой контраст Бордо. Оно словно уличная женщина: каждый, кто может себе позволить, рано или поздно его попробует, однако настоящей привлекательности в нем нет. Шампанское следует употреблять умеренно. Слишком большое его количество причиняет на утро сильную головную боль, а то и похуже. Подобно проститутке, оно всегда под рукой, но цена его несоразмерно превышает его стоимость.



Г. Миллер

Мозельское подобно девушке от 14 до 18 лет — легкое, быстрое, с мимолетным, утонченным ароматом, но легкой телесностью. Его можно употреблять часто, в больших количествах, но исключительно молодым.

*Кто пил один и втихомолку,  
тот век земной прожил без толку.*

Однако если вы предпочитаете настоящий аромат, настоящий букет, вам необходимо найти вино с большей телесностью, такое, как бургундское-Шамбертен или Мусиньи.

Бургундское, на мой взгляд, подобно тридцатилетней женщине: его телесность больше, чем телесность Кларета, оно богаче, щедрее, оно обладает чарующим ароматом. Но это вино возбуждает, пьянит, и употреблять его должно с подходящей сдержанностью.

Портвейн\* — это сорокалетняя женщина, мощнее, богаче и слаще, чем Бургундское. В нем больше телесности, но меньше аромата. Оно замечательно устойчиво, с годами созревает, но беззаботно пить его можно только в юности. В зрелые годы его можно только пригубить —

*Жила-была на свете дева,  
и было дел у ней немало:  
что на себя она надела,  
потом везде она снимала.*

лишний глоток способствует отяжелению организма и, употребляемый ежедневно, может привести к подагре. Но если вы полны энергии, бодрости и не боитесь последствий, лучшее в мире вино — это старый, полувековой Портвейн — сильный, с божественным ароматом, пьянящий, утонченный. Тем не менее постоянное употребление этого напитка не может быть рекомендовано: оно влияет на здоровье самых сильных и страстных его поклонников, доводя их до преждевременной смерти.

*Я не рассыпаюсь в заверениях  
и не возношу хвалу фальшиво;  
Бога я люблю в Его творениях  
женского покроя и пошива.*

Я предпочитаю простое, обычное французское вино, золотистое или розовое, с отменным вкусом, легким ароматом и не опьяняющее после полдюжины бутылок.

Интересно, что проблемы вина характеризуются чертами также сходными с аналогичными проявлениями женской ипостаси человеческого рода.

Кларет, как законная жена, страдает от того, что французы называют «tourne»: если вы от нее отворачиваетесь, жена весь-

\* Естественно, имеется в виду благородный португальский напиток, а не российская бурда под этим названием.

ма легко теряет неуловимую привлекательность, а если она от вас отворачивается — берегитесь бури.

Бургундское, с другой стороны, становится горьким — амер, как называют это французы. Если его не подогревать, не обра-

*От боли душевной,  
от болей телесных,  
от мыслей, вселяющих боль, —  
целительней нету на свете  
компресса,  
чем залитый внутрь алкоголь.*

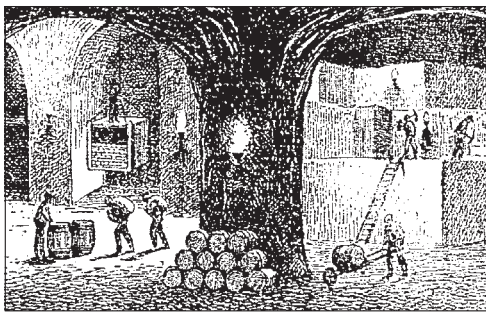
щаться с ним правильно, оно становится горьким.

К лучшему ли, худшему у вино есть забавное сходство с женщинами. Молодые люди предпочитают Бургундское благодаря его страстности и огню. В то

время как пожилые люди всегда выбирают Мозельское, ибо оно безопасно, легко, обладает дивным ароматом и не ведет к дурным последствиям».

В заключение позволим себе порекомендовать при путешествиях в страны высокой культуры виноделия на ланч заказывать «вино дома», при условии, конечно, что для трапезы вы выбрали не туристский проходной двор, а достойное место.

У хозяев такого заведения, как правило, есть контракт с не менее достойной винодельней, откуда они получают местное недорогое и очень качественное вино. А если вы хотите продегустировать изысканные напитки, то стоит обратить внимание на энотеки, т. е. собрания вин, где можно дегустировать вино, а также поужинать. Не надо ожидать ресторанного роскошества и разнообразия — еда будет простая, но изысканная. Не повторяйте ошибку, которую я сделал при первом своем посещении энотеки, это было в Риме, в энотеке «Куль де сак», на небольшой улочке, отходящей от Сан Панталоне. Я имел глупость попросить меню. Официант с интересом взглянул на меня и через минуту принес переплетенный в кожу фолиант толщиной в четверть метра, содержащий перечисления 2000 вин, имевшихся в наличии. Я не стал корчить из себя знатока, признав свое поражение, я сообщил официанту размеры своего бюджета и характеристики вина, которого мне хотелось бы выпить в этот теплый римский вечер. Официант предложил мне на выбор неизвестное мне пьемонтское вино и Нобиле де Монтепульчано —



Энотека «Куль де сак»

одно из известнейших вин Тосканы. Я выбрал второе. Вино было чудесным, легким и нежным, как этот вечер, мужественным, как барочный фасад, изысканным, как столкновение красной стены с темной голубизной неба. Прощаясь, я спросил: «Как вы оцениваете мой выбор?»

— Вы сделали типичный выбор иностранца, синьор, — мягко сказал официант.

Эти слова, певучей ящеркой скользнувшие в теплый воздух, еще много лет, да что там — до сегодняшнего дня переполняют меня стыдом. В свое оправдание могу сказать только, что я усвоил преподнесенный мне урок.

На этом мы оставим бесконечную область вина и упомянем о других напитках, без которых не мыслима жизнь истинного гурмэ.

Пиво. Пиво, как правило, всегда и всюду хорошее, если его делают честно и не разбавляют водой. (Увы, не могу в этот ряд поставить венгерское пиво.) При всем этом я бы особо отметил



Пруст

чешское и бельгийское пиво, а из последних — те, в которых в качестве основы используются ягоды: вишня, черная смородина, малина. Пиво, которое зовется Сюбит Морт — внезапная смерть, — явление уровня «В поисках утраченного времени» Марселя Пруста. Разливное это пиво встречается реже бутылочного.

За пределами Бельгии я от всей души рекомендую заведение под названием «У Гёзов», в Париже, на rue Soufflot, если стать спиной к Люксембургскому саду, то с правой стороны, метров 15–20 от угла. Там не просто огромный выбор напитков. Каждое пиво (также в зависимости от дозы) подается в бокале особой формы.

Сидр — яблочный напиток, бывает разных видов, от сухого до сладкого. Сидр — скорее северный напиток. Его надо пить в Британии, Нормандии, Бретани, северных районах Испании. В Нормандии и Бретани из сидра также делают яблочное вино — помье.

Я люблю испанские сидры. Тем, кто не доберется до северных провинций, мы порекомендуем отправиться в Мадриде на Пасео дель Флорида, где стоит церковь Сан Антонио, некогда расписанная юным Франциско Гойей. Ради одной только этой росписи имеет смысл приехать в Мадрид. Гойя и сам похоронен в этой церкви, но не вполне. Как известно, великий мастер умер в эмиграции, в Бордо. Когда его прах перевозили для захоронения в Мадрид, по дороге, в лучших традициях гойевских фантазмагорий, исчезла куда-то гойевская голова. То есть из Бор-



Гойя



до выехали с головой, а в Мадрид приехали без нее. Что стало с головой, кому она понадобилась и куда подевалась — по сей день таинственная тайна. Так вот, не доходя буквально 3-х минут до этой церкви, есть огромное заведение, где вы при наличии времени и средств можете насладиться всем разнообразием испанских сидров как бутылочного, так и бочкового разлива. Закусь также не обманет ваших ожиданий: окорок, сыры, оляя подрида, омлеты (испанские омлеты заслуживают отдельной книги, здесь мы их даже касаться не будем). Но если быть человеком последовательным, человеком, старающимся проникнуть в истинную суть вещей, то мы вынуждены будем признать, что сидр — не городской напиток. Сидр — напиток, влекущий нас в деревню, на лоно природы. Золотая осень. Запах прелой травы и запах дыма. Собранные в кучи горящие ветки. Шорох сухих листьев под ногами. Заморозки поутру. Лай собаки. Колючий свитер под подбородком. Стакан сидра у дубовой стойки деревенского бара. Огонь в камине. Осень...

Одним из наиболее знаменитых пив мира является Гиннес. В 1754 году Артур Гиннес купил неподалеку от ворот Сент Джеймс в Дублине маленькую пивоварню. Сперва она выпускала эли, но потом в 1799 на рынок вышло новое, более крепкое пиво, названное Портер в честь людей, предпочитавших его всякому другому. (Porter (англ.) — грузчик.)



Гиннес

Затем Гиннес выпустил еще более крепкое пиво «Extra Stout». Оно делалось из ячменного солода, хмеля, дрожжей и чистой дублинской воды. Так начался расцвет маленькой пивоварни, которая сегодня стала одной из крупнейших в мире.

Интересно, что 80% потребляемого в Ирландии пива (а на человека, включая грудных младенцев и т. п., там приходится 123 л в год) выпивается в пабах.

**Сидр.** Слово «сидр» происходит от греческого «сикер» — опьяняющий.

Сидр, по-видимому, имел широкое распространение в античные времена. На северном побережье Испании его пьют уже третье тысячелетие. Во Франции, где использование сидра в кулинарии особенно характерно для северных районов, уставы относительно производства сидра введены при Карле Великом. Англичане считают, что сидр вместе с яблонями занес на остров Иосиф Аримафейский, основавший монастырь в Гластонберри. Сторонники теории о том, что яблоки в Британию завезли римляне, оспаривают эту версию.

**Курица в сидре.** 500 г кислых яблок — очистить, порезать на 4 части и вырезать сердцевину с семечками, 250 г порезать тонкими ломтиками.

Курицу смазать изнутри перцем и солью, положить внутрь ломтики яблока, зашить, облить топленным маслом и обжаривать в сковороде примерно 20 мин. Порубить 3 шалота, легко обжарить в сливочном масле. Переложить птицу в огнеупорную посуду, перелить туда образовавшийся



соус, добавить шалоты, оставшиеся яблоки, 2 гвоздики, соль, перец, пару поломанных веточек тимьяна, 1/2 бутылки нагретого сидра, довести до кипения, прикрыть крышкой и готовить примерно 40 мин.

Вынуть курицу, добавить в посуду 3/4 чашки жирных сливок и варить на сильном огне, пока количество не уменьшится на треть. Порезать курицу на порционные куски и подать заливной соусом.

**Яйца в пивном соусе.** 8 яиц, 6 желтков, 400 г проростков хмеля, можно сои, 500 г сливок, 250 г светлого лагера, 50 г белого винного уксуса, 1 ст. л. средней крепости горчицы, по одному пучку кервеля, петрушки, кресс-салата (рокет, рошар), соль, перец.

Обрезать и выкинуть твердую часть проростков. Довести до кипения 150 г пива и кипятить, пока не уменьшится на четверть. Добавить сливки, опять довести до кипения, посолить, поперчить, добавить проростки и варить 5 мин. Вынуть. (Если дело касается проростков сои, варить только одну минуту!) В другой кастрюле смешать 1/2 чашки воды, 1/4 чашки

уксуса, довести до кипения. Выпустить 8 яиц в 8 небольших чашек и аккуратно перелить их в кипящую жидкость. Варить 2 мин., вынуть и поместить в теплую воду.

Смешать 6 желтков с 7 ст. л. (100 г) лагера, взбить и затем, взбивая, нагревать на слабом огне, пока не образуется соус. Добавить жидкость из-под проростков, 1 ст. л. горчицы, соль, перец и процедить.

Уложить в тарелках проростки кружком. Вынуть и обсушить яйца, положить яйцо на проростки, полить вокруг соусом.

**Гуляш в пиве.** 500 г свинины (плечо), 1 ст. л. розовой паприки, 2 большие луковицы, 1/4 чашки свиного жира, 1 ч. л. тмина, 1 бутылка пива, 1 ломоть черного хлеба, соль, черный перец.

Нарезать мясо кубиками, посыпать паприкой, грубо порезанный лук обжарить в жире, добавить мясо и обжаривать примерно 10 мин. Добавить тмин, полбутылки пива, закрыть и тушить примерно 45 мин. Покрошить в мясо хлеб, добавить пива, тушить еще 10 мин. Добавить соль, перец по вкусу, снять с огня.

И, наконец, краткий экскурс в локальные напитки закончим упоминанием о фруктовых водках. О водках классических мы говорить не беремся, тем паче что читатель наверняка сам является в этой области авторитетным специалистом.

Тем не менее считаем необходимым отметить, что поговорка о том, что водка бывает «хорошая и очень хорошая», по мысли своей, разумеется, недурна, но на деле совершенно не соответствует действительности. Бывают водки, которые могут отправить вас на тот свет одним своим запахом, не то что вкусом. наших израильских читателей закликаю: ни под каким соусом не соглашайтесь прикоснуться к водке под названием «Прекрасная». На одну только регенера-

*Всё в этой жизни так заверчено и так у Бога на учёте, что кто глядел на мир доверчиво — удачно жил в конечном счёте.*

Поэт  
КамяновХудожник  
Резницкий

цию вкусовых пупырышек языка у вас уйдет месяца три, я уж не говорю о том, что произойдет с вашей печенью, желудком и нейронами коры головного мозга. Из израильских водок большинство авторитетов (поэт Б. Камянов, художник А. Резницкий) твердо рекомендуют водку Голд (с красной этикеткой). Мы разделяем мнение этих выдающихся людей: да, не Абсолют и не Финланд, но вполне пристойно и качественно.

Впрочем, речь наша о водках фруктовых. Фруктовая водка — это в идее своей классический самогон из подручных материалов, т. е. именно что локальный продукт. Водки гонятся из всего: из груш и персиков, винограда и яблок, абрикосов и слив.

Мы остановимся на трех: кальвадосе, граппе и цуйке.

В тридцати километрах от Шартра, в окруженном рвом с подъемными воротами замке с башнями, где во времена религиозных войн гугеноты укрывались от католиков, со своей женой Брит живет Саша Красковец — когда-то москвич, а теперь уже многие годы замковладелец и крупнейший в Европе специалист по резьбе по твердому камню.



Красковец



Брит

В молодости своей, как и подобает истинно русскому человеку, Саша гулял и куролесил, кем только ни побывал: геологом, охотником, всего не перечислишь, но, наконец, ставши ортопедом, осел в Москве, где у него случилась любовь с секретаршей французского посла. Ее французская прелесть и изящество не устояли перед российской мощью и безоглядностью. И до того дошла их любовь, что они поженились и у них родились дети. Сперва одна, потом вторая. Все это время Бриджит безропотно жила советской жизнью, но, забеременев третьим ребенком, тихо взмолилась с французским акцентом: «Сашенька, третьего я здесь не потяну. Поедем, Христа ради, во Францию — там у моих родителей ферма...»

Не выдержало сердце Красковца горестей прекрасной Брит, и — где наша не пропадала — подался он в окаянные заграницы (а было это в 70-х годах...).

**Кальвадос.** Впервые упоминается в 1553 году.

Яблочный спирт 72-х градусов минимум год находится в дубовой бочке. «Три звезды» или «Три ябло-

ка» — 2 года в бочке; «Старый» или «Резерв» — 3 года; очень старый («V0») и «Старый резерв» — 4 года; «VSOP» — пять лет; «Экстра», «Наполеон» — более пяти лет.

Ферма на деле оказалась замком, где Саша и стал хозяйствовать. Человек безмерно талантливый, за что бы ни брался, он, никогда раньше художествами не занимавшийся, начал резать по камню да так, что вошел в эксклюзивный список 200 лучших ремесленников Европы. Впрочем, русский перевод французского «Artizan» не адекватен, ибо это вовсе не ремесленник в нынешнем значении этого слова, а художник в давнишнем. Саша режет печатки, геммы, камеи, которые стоят на уровне античных. Каждый, кто видит его печатку «мальчик с петухом», признает, что место ее среди шедевров Лувра.



Султан Борнео

Я познакомился с ним во вьетнамском ресторанчике в Париже в 87 году, когда он за соседним столиком обсуждал заказ на фонтан из твердых полудрагоценных камней для султана Борнео. В своем замке Саша занимается охотой (стреляет зайцев из амбразуры башни), рыбной ловлей (удит карпов во рву), пасет овец, строит деревянные самолеты...

**Гусиная печенка с яблоками.** 1 гусиная печенка, 8 кусочков белого хлеба, 2 яблока, 1 луковица, 100 г сидра, 4 ч. л. кальвадоса, 150 г говяжьего бульона, 50 г подливы жаркого, 1/4 чашки муки, соль, перец, сливочное масло.

Почистить яблоки и нарезать кожуру тонкой соломкой, одно яблоко порезать на 24 тонких ломтика. Другое разрезать на 8 частей и подсушить в духовке при t° 180 градусов. Обжарить яблочную соломку в фритюре при t° 160 градусов. Обсушить бумажными полотенцами. Обжарить яблочные ломтики с порубленным луком, влить в сковородку сидр и каль-

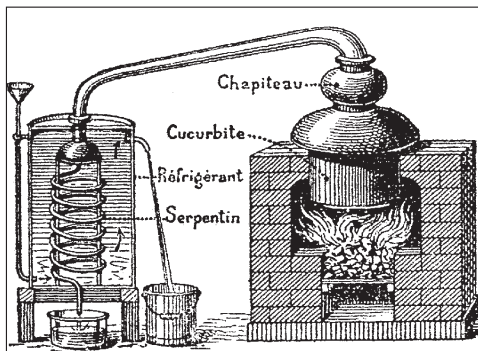
вадос. Затем добавить бульон и подливу, посолить, поперчить и варить на слабом огне 10 мин.

Обжарить подсушенные яблочные дольки в сливочном масле. Обжарить в масле хлеб.

Порезать печенку на 8 кусков, посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить с каждой стороны по одной минуте. Выложить на бумажное полотенце. Процедить соус, добавить немного масла. На кусочек хлеба положить яблочный ломтик, на них положить кусок печени, накрыть другим кусочком хлеба, на него положить яблочную соломку. На тарелке рядом с тостом подать немного соуса.

Как-то мы обедали за дубовым столом XVII века в столовой, где в углу на персидском ковре стоял клавесин. Светская беседа была прервана появлением индюка. Индюк стоял посреди залы с укоризненно повернутой набок головой. В его глазах застыла скорбь. «Господи, — обескураженно ахнул Саша, — я ведь утром забыл с ним поздороваться!» Он подошел к индюку, стал гладить его по голове, что-то приговаривая по-французски. Выслушав Шашины извинения, индюк благосклонно кивнул голо-

вой и удалился. «Очень обидчивый», — объяснил Саша, занимая свое место за столом... Много диковинных вещей довелось мне увидеть в замке Брит и Саши. В частности, Саша показал мне свой яблоневый сад, стриженный на французский манер: деревья высаживаются рядами и стригутся так, что крона как бы становится плоской, двухмерной. По французскому законодательству каждый земле-владелец имеет право самостоятельно выгнать несколько литров кальвадоса, затем он должен платить налог. Вот Саша и гонит кальвадос, забористый, ароматный кальвадос. В холодную погоду нет ничего лучше — рюмка кальвадоса согревает мгновенно.



Агрегат для выгонки кальвадоса



Ремарк

Когда-то кальвадос был попросту яблочным самогоном, но затем он поднялся в высшее общество, и лучшие кальвадосы ни мягкостью, ни качеством, ни, увы, ценой не уступают знаменитым коньякам. Для каждого из нас кальвадос (как и другие напитки) пробуждает в памяти определенные моменты жизни (надолго я запомню рюмку кальвадоса холодным утром на острове Сен Мишель) и является интегральной частью некой социокультурной реальности. Для людей моего поколения, выросших в России, кальвадос навеки связан с Ремарком. В берлинских барах 20-х годов неизменная рюмка кальвадоса сопровождала Робби в его горестном романе с Пат. Сегодня Ремарка уже никто не помнит. Несколько лет назад, интереса ради, я спросил своих студентов — «Триумфальная арка», «Обелиск»,



Робби

«Три товарища» — не знал никто. Что ж... Другая страна, другое время и, главное, другое поколение. Они пьют кальвадос, не отягощенный памятью чужих, давнишних встреч. Конечно же, они правы. Более того, я ни в коем слу-



Пат

чае не рекомендую людям моего происхождения и моих лет завязывать новый роман (а такое еще вполне встречается) под рюмку кальвадоса — у него будет слишком много шансов стать грустным романом...

Во Франции, в частности, и в Средиземноморье — вообще исключительно популярны анисеты — напитки, приготовленные на базе аниса: арак, изо, ракия, самбукка, пастис... Древние египтяне, римляне и греки высоко ценили анис, в частности, за его целебные свойства.

Во Франции впервые напиток на базе аниса стал производить Анри-Луи Перно. Напиток под этим именем стал исключительно знаменит и популярен, покуда не выяснилось, что даже французские печенки не в состоянии его абсорбировать, а нервная система рушится навсегда.

Во времена Третьей империи люди встречались в кафе на так называемый «зеленый час» — разведенный подслащенной водой абсент приобретает зеленоватый оттенок. В 1915 году он был запрещен.

Другой знаменитый производитель Рикар узнал рецепт у одного старого провансальца и, как только в 1932 году запрет на производство аперитивов на базе аниса был снят, начал производить их в Марселе.

Пастис на юге Франции то же, что перно на севере. На местном диалекте это значит «смущенный», «смешанный», по-видимому, оттого, что при смеси с водой напиток теряет прозрачность. Порой воду добавляют в пастис через кусочек сахара, который кладется в специальную ложечку с отверстиями.

Одним из наиболее прекрасных блюд Южной Франции является «косуле»: 800 г фасоли, 300 г бекона, 300 г грудинки, 500 г бараньей грудинки, 4 луковицы, 2 морковки, 1 буке гарни, веточка чебреца, 150 г беконно-

го жира, 8 зубчиков чеснока, 3 помидора, 100 г гусиного жира, 1 чесночная колбаса, 8 кусков утки или гуся, 50 г панировочных сухарей.

Положить фасоль в холодную воду и кипятить 20 мин. Вынуть и высушить. Снова положить фасоль в холодную воду. Добавить бекон, грудинку и баранину к фасоли. Почистить луковицы, нарезать на четвертинки одну, а другие порубить. Крупно порезать морковь.

Морковь, четвертинки лука, буке гарни и чебрец положить в кастрюлю с фасолью и довести до кипения. Порубить беконный жир и 5 зубчиков чеснока, добавить в кастрюлю и варить в течение часа. Снять с помидоров кожу и убрать семена. Нагреть на сковороде гусиный жир, обжарить в нем порезанный лук, добавить помидоры, чеснок, посолить, поперчить, залить двумя чашками бульона, закрыть и тушить 15 мин. Вынуть из бульона мясо и колбасу, порезать. Переложить половину фасоли в огнеупорную глиняную посуду, положить мясо и утку на фасоль и закрыть оставшейся фасолью. Сверху вылить томатную смесь, залить одной чашкой бульона и посыпать панировочными сухарями.

Запекать в духовке при  $t^{\circ}$  160 градусов 1,5 часа; если надо, добавить через 45 мин. бульон.

К сожалению, рецепт этот не полон. Рассказывая мне его, хозяйка ресторана в Каркассоне время от времени останавливалась и говорила: «А теперь надо добавить — но это секрет...»

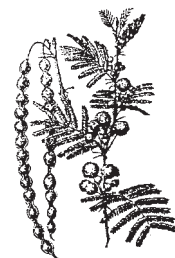
Так что к этому рецепту, как, впрочем, и ко всем остальным, следует относиться не как к догме, а как к творческому импульсу.



Перно



Рикар



Фасоль



Отто



Гофрид

И все же в непростых отношениях с опасным этим напитком есть и своя печальная радость: где бы я ни пил его — в Мадриде, Париже, Тель-Авиве, — я никогда не пью его в одиночку. Рядом со мной стоят герои любимой книги моей юности Робби, Отто и Гофрид, и чей-то хрипловатый голос напевает зонги давно ушедшей эпохи.

Граппа... С ней случилось то же, что и с кальвадосом: из обыкновенного, всем нам хорошо знакомого самогона — чачи, сиречь виноградной водки, она превратилась в изысканный напиток, ныне являющийся необходимым финальным мазком любого итальянского застолья. Еще лет тридцать тому назад в Италии были известны три-четыре сорта граппы: граппа Джулия, Фиор де Витта; и пара местных: граппа Бассано, граппа Фриулана. Кстати, о граппе Фриулана. Эту граппу делают в области Фриули, находящейся в Альпах

*Мы ищем истину в вине,  
а не скребём перстом в затылке,  
и если нет её на дне —  
она уже в другой бутылке.*

к северу от Венеции. Народ, населяющий эту местность, — народ удивительный: когда в 60-х, если не ошибаюсь, годах вся она была разрушена страшным зем-

летрясением, фриуланцы восстановили разрушенное, причем восстановили точь-в-точь как было, не сделав никаких поправок, никаких улучшений. Это люди, привязанные к своей земле, к своим



Деотто

домам, к своей пище. Синьор Деотто — человек, который, когда ему предложили стать сенатором Итальянской республики, засмеялся, — похож внешне на Жана Габена. Та же основательность, неторопливость, значительность. Он — то, что называется по-



Габен

английски «selfmade man». Сегодня он председатель концерна, куда, в частности, входит «Оливетти», оттого и смешны ему предложения стать политиком. А родился он в деревушке Чиаулис ди Верд-

*Мы начинаем уходить —  
не торопясь, по одному —  
туда, где мы не будем пить,  
что дико сердцу и уму.*

женис высоко в горах Фриули. Сегодня он живет в Милане, но при каждой возможности возвращается сюда, в дом, где родился он, где родились его пред-

ки. И куда бы ни приходилось ему ехать по своим делам — в Нью-Йорк, Москву, Тель-Авив, — он не сядет в самолет без бутылки фриуланской граппы и головы фриуланского сыра.





Юра Тильман

Он встретил нас на железнодорожной станции, но прежде, чем отвезти домой, завез в деревенский бар — познакомить с людьми и выпить по рюмочке граппы, фриулары, разумеется. «Эскульпторе руссо, — представил он моего друга Юру Тильмана, — питторре истраэлене», — это уже обо мне. За три дня, проведенные в гостеприимном доме синьора Деотто, мы стремительно поднимались по титулярной лестнице и к началу третьего дня именовались: гранде эскульпторе руссо и гранде питторре истраильене. Синьор Деотто вырос здесь, здесь он партизанил во время Второй мировой войны. Кстати, мало кому известно, что когда немцы оккупировали Италию, то область Венеция — Фриули была под контролем русских белоказачьих частей. Я держал в своих руках пожелтевший хрупкий лист, на котором было написано: «Пропуск. Дано гражданину Деотто в том, что он может передвигаться с 6 утра до 8 вечера. Хорунжий. Подпись...» Документ написан по-русски: языков казаки не учили. С тех пор в здешних деревнях сохранилось достаточно специфическое знание русского языка: «Пришей пуговицу», «Дай граппу».

В доме синьора Деотто мы праздновали Пасху. Хозяин самочинно сготовил пасхальную поленту. Гостей было много, среди них вдова покойного брата синьора Деотто. Вино лилось рекой, и вскорости все перешли на фриуланский диалект. «Я чувствую себя здесь иностранкой», — обиженно сказала жена гранде эскульпторе руссо красавица Франческа. Она, бедняжка, родившаяся в Милане (родители из Тренто), не понимала ни слова.



Франческа

Гости, выйдя из-за стола, оживленно общались, подходили к нам, почетным гостям, учтиво спрашивались о нашем здоровье, о том, как и где мы живем, какие замечательные шедевры создаем. И не было среди них ни одного, который, наклонившись к моему уху и незаметно показывая пальцем на вдову брата синьора Деотто, не прошептал бы: «Она римлянка».

Эта женщина прожила в Вердженис большую часть своей жизни. Она родила тут дочерей, выдала их замуж, и все равно она осталась «другой». Возможно, когда-то в молодости она сделала ошибку, вместо граппы «Фриулана» выпив другую...

*Я никак не пойму, отчего так я к женщинам пагубно слаб; может быть, из ребра моего было сделано несколько баб?*

*В одной учёной мысли ловкой открылась мне блаженства бездна: спиртное малой дозировкой — в любых количествах полезно.*



Среди различных версий происхождения граппы упомянем некоего Энрике из Фриули, который стал гнать напиток под названием «гаре» в 1451 году. Слово «граппа», по-видимому, происходит от «гарре» — виноград и «graspa» — давленный виноград.



Энрике

Молодую граппу подают охлажденной (8–10 градусов) в высоких цилиндрических рюмках, а старую — в коньячных бокалах при t° 16–18 градусов.

Сегодня число грапп перевалило далеко за сотню. Граппа представляет порой не только провинцию или район, где ее делают, но буквально определенную деревню, вплоть до конкретного склона. Граппы выпускаются на рынок в бутылках самой разнообразной формы: сколько грапп — столько бутылок.

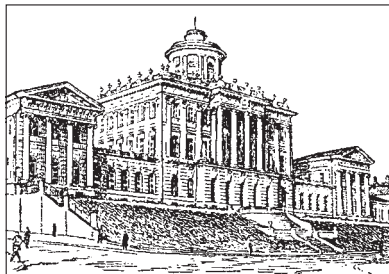
*Снова пьянка тянется шальная,  
в мире всюду — ясная погода,  
радость в каждом госте мне  
двойная —  
от его прихода и ухода.*

Тяжелые большие бутылки, бутылки классического покроя, всевозможные колбочки, трубочки, пузырьки, иной раз объемом

не более пятидесяти грамм. Итальянцы, помимо чистой граппы, обожают настойки. Они настаивают граппу на всем, что попадет под руку: на полыни, на землянике, на смородине, на чернике. Кстати, о граппе на чернике (grappa mirtillo).

Для того чтобы добраться до виллы Адриана, мы вышли из автобуса в ближайшей деревеньке, от которой до виллы было около 2 километров. Отдавая себе отчет, что впереди нелегкий путь, да и вилла, точнее, парк и то, что от виллы осталось, тоже немаленьких размеров, мы зашли подкрепить силы в деревенский бар. Вот там-то я впервые и увидел граппу на чернике. Почувствовав мой интерес, хозяйка сказала: «Очень хорошая граппа. И полезная. Особенно для глаз».

После первой рюмки я понял, что хозяйка говорит правду. После второй зрение улучшилось значительно... Мы вышли из бара и бодро зашагали в сторону виллы. И вот тут к нам прибилась собака. Это была большая, костистая сука овчарочьей крови с отвисшими большими сосками. При ходьбе она подволакивала ногу. Сука всячески демонстрировала нам свою привязанность, терлась о ноги, рычала на встречных. К моему удивлению, она не осталась в деревне, а



Вилла Адриана

потатила за нами до самой виллы, подождала, покуда я возьму билеты, и вместе с нами вошла в парк. Походив по парку, мы нашли скамеечку на заросшей аллее и пристроились обедать (бутылку вина и бутерброды я купил часом раньше в ожидании автобуса на вилле д'Эсте).

Собака повела себя с редкостным, прямо-таки античным достоинством. Не сделал даже попытки поинтересоваться, что там разворачивают на скамейке, она заняла стратегическую позицию на перекрестке, свирепо рыча на всех проходящих мимо. Сердце мое растаяло окончательно. «Иди сюда», — сказал я собаке. Она медленно, волоча ногу, подошла ко мне и, не глядя на бутерброды, уставилась мне в глаза. «На, — сказал я, протягивая ей бутерброд, — возьми». Она деликатно, без жадности, взяла бутерброд и, улегшись у нас в ногах, начала его есть. Когда вино было выпито (на двоих) и бутерброды съедены (на троих), мы поднялись.

#### **Полента с прошутто и яйцами.**

Прошутто — сырокопченый окорок, при отсутствии можно заменить ветчиной.

1,5 л воды, соль, 2,5 чашки кукурузной муки, 120 г тонко порезанного прошутто, 2 яйца, 3/4 чашки натертого Пармезана.

Сбрызнуть противни водой. Довести воду до кипения, добавить 1 ч. л. соли на среднем огне, понемногу добавив муки, медленно и постоянно помешивая, чтобы не было комков. Затем, помешивая, готовить, пока смесь не станет достаточно плотной, чтобы отделяться от стенок кастрюли (10–15 мин.). Выложить поленту на два противня прямоугольником площадью около 30 см<sup>2</sup> и толщиной в 1 см, охладить и поставить в морозилку на 1 час. Вынуть, разрезать на 12 квадратиков. Порубить прошутто, взбить 2 яйца, поперчить.

Небольшую огнеупорную квадратную посудину, в которую как раз поместятся 4 квадратика поленты, смазать оливковым маслом, вложить 4 квадратика, смазать половиной взбитых яиц, посыпать половиной количества прошутто и 1/4 чашки свеженатертого Пармезана. Сверху положить

4 квадратика поленты. Повторить операцию. Положить сверху последние 4 квадратика и засыпать оставшимся сыром. Поставить в нагретую до 200 градусов духовку и печь, пока сыр не запечется и не станет золотисто-коричневым.

**Бальзамический уксус.** Остерегайтесь подделок. Настоящий бальзамический уксус — вещь редкая и очень дорогая.

900 лет тому назад герцоги д'Эсте и другие аристократические семьи Реджио-Эмилии занимались производством уксусов. Уксус считался исключительно ценным тонирующим средством, используемым и как приправа, и как лекарство. Его преподносили важным персонам в знак особого расположения.

В отличие от обычных уксусов, исходным материалом для которых служит вино, для производства бальзамического уксуса используется Марк — виноградная водка, которая делается из винограда Треббиано, растущего около Модены.

Годы, а порой десятки лет проводит бальзамический уксус в бочках. Бочки делаются не только из дуба, но и

из ореха, вишни, ясеня. Из больших бочек уксус переливают в меньшие, сделанные из можжевельника, шелковицы, которые окончательно формируют его вкус и аромат.

Настоящий бальзамический уксус под названиями «Aceto balsamico tradizionale di Modena» и «Aceto balsamico di Reggio Emilia» выдерживает-

ся в бочках не менее 12 лет. Но даже после 12 лет бальзамический уксус еще очень-очень молод. Настоящий зрелый уксус находится в бочке несколько десятков лет.

Несколько капель такого уксуса, добавленные в салат, карпаччо, рыбу, мясо, даже мороженое, оставляют незабываемое ощущение.

«Ну, пошли дальше», — сказал я собаке. Мы двинулись к бассейну, и вдруг наша, ставшая уже родной собака нам изменила. Она не обращала внимания ни на мой свист, ни на знаки. Она просто оставила нас. Прихрамывая, бегала где-то в стороне и не обращала на нас никакого внимания. «Сука и есть сука», — обиженно пробормотал я.

На обратном пути мы снова зашли в бар — смеркалось, и срочно надо было поправить зрение. Выйдя, рядом с группой молодых мужчин я увидел собаку. Она время от времени поглядывала на нас, но не более того. «Смотри, — сказал я жене, — вот она». — «Нет, это не она», — ответила Вера. «Она, она (зрение мое после двух рюмок черничной граппы обострилось, и, несмотря на сумрак, я явственно различал острый оскал, гротескную линию хребта и болтающиеся соски), это она».



Вера

Мы было собрались двигаться в сторону автобуса, как произошло странное: собака оставила людей, около которых терлась, и медленно пошла в нашу сторону. Подойдя, она села и протянула мне левую лапу. Совершенно ошалев от неожиданности, я наклонился и сжал горячую сухую собачью лапу. Собака повернула голову к Вере и протянула ей вторую лапу. Так несколько мгновений она сидела, вложив свои лапы в наши руки, а потом встала и, не оглядываясь, пошла прочь. «Не собака, а Спиноза», — потрясенно проговорил я. «Да что ты, — так же ошалело сказала Вера. — Гораздо умнее. Спиноза никогда бы не догадался подать вторую лапу».

Вот такая история приключилась со мной в связи с черничной граппой. Однако, пожалуй, самая экзотичная настойка — это настойка на трюфеле.

Трюфель, как хорошо известно нашим читателям, он не столько конфета, сколько гриб. Гриб редкостный и дорогой. Так один грибочек черного трюфеля стоит около 20 \$, а стоимость белого может дойти и до 50 \$. Трюфели особенно популярны в Умбрии и

Пьемонте и являются отличительной особенностью умбрийской и пьемонтской кухонь — достаточно нескольких миллиграммов трюфеля, чтобы приготовленное с ним блюдо приобрело ни с чем не сравнимый вкус и аромат.

Трюфель употребляют в салаты и супы, в мясные и рыбные блюда, в кондитерские изделия. На нем настаивают оливковое масло и, конечно же, граппу. Трюфельная граппа — одно из чудес мира, ради нее стоит жить на свете!

*Учусь терпеть, учусь терять  
и при любой житейской стуже  
учусь, присвистнув, повторять:  
плевать, не сделалось бы хуже.*

Говоря о локальных фруктовых водках и сопутствующих им настойках, нельзя не упомянуть такие шедевры, как карибский ром (водка из сахарного тростника), английский джин (можжевельная водка), польская зубровка, балканский сливович, венгерская кёртепалинка, русская перцовка, мексиканская текила (кактусовая водка), особенно настоящая на червяке, коньяк, да, да — коньяк, ибо он делается из виноградных спиртов и является сугубо локальным производением французского района Коньяк (поэтому все остальные напитки подобного толка называются «бренди»). Не будучи достаточно сведущ в этом благородном напитке, я не возьму на себя смелость публично обсуждать сравнительные достоинства разных марок, скажу только, что варварская русская манера

*Познавши вкус покоя и скитаний,  
постиг я, в чём опора и основа:  
любая чаша наших испытаний  
легчает при долинии спиртного.*

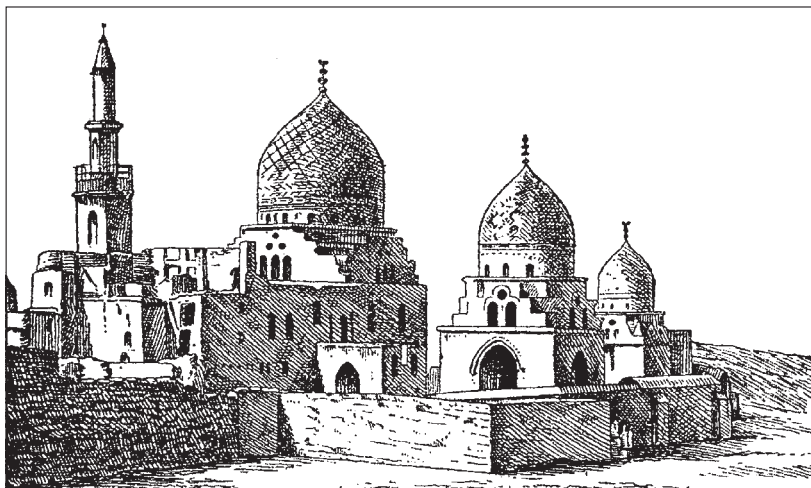
пить коньяк стаканами, как водку, есть проявление абсолютного невежества, хамского отношения к напитку, выражающее полное непонимание самого смысла питья. Хороший коньяк настолько значительный напиток, что, дабы понять его, необходимо войти с ним в своего рода диалог, медленный и внимательный. Хороший коньяк настолько содержателен, что пить его большими дозами просто глупо.

Впервые, что такое коньяк, я понял в Армении, куда в компании своего приятеля — отказника Вити Глинера — попал, ударившись в бега от армии. Игорь Губерман на бланке журнала «Знание — сила» отпечатал ксиву, гласившую, что «Журналисты В. Глинер и А. Окунь посланы журналом для сбора материала. Просьба оказывать всяческое содействие».

Путешествие свое мы начали со Средней Азии. Из серого, залепленного мокрой снежной слизью Питера мы попали в раскинувшийся ленивой гаремной бабой Ташкент, над которым павлиньими



Глинер



Бухара

перьями качались ветви экзотических деревьев и молитвенными сизыми столбиками поднимался к синему небу шашлычный дым.

В богатой этой южной прелести мы со своими жалкими копейками в кармане и пакетами супов в рюкзаке чувствовали себя помоечными котами. Чужими на роскошном пиру среднеазиатской жизни.

В Ташкенте и Самарканде мы еще крепились, но в Бухаре наши авантюристические, до того скрывавшиеся под прессом питерской воспитанности инстинкты, пробужденные жаждой мяса и витаминов и подкрепленные справкой журнала «Знание — сила», вырвались наружу. Первой своей жертвой мы наметили Бухарский мясокомбинат.

«Журналисты из Москвы», — объявили мы на проходной, один из нас держал в руках большой красный блокнот, другой — фотоаппарат. К нашему удивлению, нам даже не пришлось предъявлять заветную справку. Для начала нам устроили показ превращения живого животного в колбасу, а потом повели обедать.

**Кампари.** В 1867 году Гаспар Кампари открыл свое заведение, кафе «Кампари», в только что построенной роскошной галерее Витторио Эмануэле — проходе от Миланского собора к театру Ла Скала. Многие из своих напитков (как и большинство хозяев кафе в те времена) он готовил сам. Высший свет Милана (а другая клиентура в галерею не являлась) вскоре особенно пристрастился к напит-

ку, который он назвал «Голландская горькая» и который вошел в историю под названием Горький Кампари.

Кампари, один из самых популярных аперитивов, обычно пьется в смеси либо с содовой, либо с апельсиновым соком и применяется как составная часть различных коктейлей.



Кампари

За день до этого вечером на автомобильной базе, где мы пристроились ночевать, шоферы, собравшись ужинать, отловили петуха и отрубили ему голову. Безголовое тело с хлещущей из шеи кровью, патетически задирая лапы, носилось по круглому пятну фонарного света. Народ склабился и реготал: нелепые, гротескные судороги безголового животного щекотали звонкие струны

**Виски.** До сего дня за право считаться изобретателем виски спорят шотландцы с ирландцами. В пользу Ирландии говорит тот факт, что в 430 году явился в Ирландию св. Патрик.

Первым делом он основал монастыри, которые в ту пору были не только центрами духовной, но и общественной жизни. В монастырях были и школы, и больницы, а при боль-



Св. Патрик

ницах аптеки, где ученики св. Патрика начали гнать «uisque beatha» — воду жизни. (Захватившие в 1171 году Ирландию англичане постепенно превратили «uisquei» в «whiskey».) В медицинских целях, разумеется.

Вскоре чудная вода появляется и в Шотландии. Первое письменное упоминание о напитке под названием «виски» найдено в шотландских акцизных документах и относится к 1494 году.

В 1505 году гильдии хирургов в Эдинбурге была дарована монополия на изготовление виски. Этот факт еще раз подтверждает несомненную целительную силу напитка. Начиная с 1823 года появляются большие компании по производству виски. Его успеху особенно способствует катастрофа, которая в это время обрушивается на французские виноградники — филлоксеры. Импорт французского вина в Великобританию катастрофически сокращается — а пить-то надо...

Виски существуют трех типов: солодовый (single malt), зерновой (grain)

и смешанный (blended). Солодовый делается из проросшего ячменя, просушенного на торфяном дыме. Перегонка производится в медных цистернах — процесс, требующий большого искусства.

Затем виски созревает в дубовых бочках — процесс, занимающий чаще всего от 8 до 12 лет. Впрочем, автору приходилось пить и 50-летний виски.

Зерновой виски делается из кукурузы, ржи, овса, ячменя. При перегонке спирт получается более крепким (95%), чем single malt (75%).

Смешанный виски, как это следует из названия, является смесью из разных сортов (порой до 40) зернового и солодового виски.

Конносье пьют виски, добавляя в него холодную воду так, чтобы крепость смеси была 33 градуса. По их утверждению, именно при этом градусе аромат напитка ощущается особенно сильно.

Большинство шотландцев пьют виски комнатной температуры, запивая глоток виски глотком холодной воды или же, чаще, смешивая оба глотка во рту.

Классическим бокалом для виски является цилиндрический тяжелого стекла бокал, куда наливается на два пальца виски, который разбавляется водой, или же куда (как это принято в США) добавляется лед.

Если же виски пьется неразбавленным, то его лучше подавать в бокалах тюльпановидной формы или в коньячных бокалах.

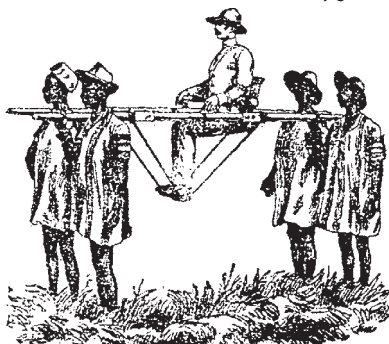


шоферской души. Петуха быстро и сноровисто ощипали, и вскоре обнаженное, расчлененное тело кувыркалось в кипящей воде котелка. Рыжие и черные перья его роскошного облачения валялись на земле рядом с головой, чей распяленный последним криком клюв, алая корона гребешка и закатившийся глаз были уже припорошены песком.

Сославшись на то, что сыты, мы отклонили любезные предложения присоединиться к ужину.

Но сегодня мы с аппетитом ели отбивные, хотя только что на наших глазах подвешенные за задние ноги одна за другой выезжали на конвейер живые овцы, покидающие его на выходе в виде готовых к употреблению разнообразных мясных продуктов... Как говорил Черчилль, ужас — это функция чисел.

С посещения Бухарского мясокомбината и началась наша авантюра. В обкомах и горкомах партии, отстраняя секретаршу, мы врвались ко второму секретарю. Один из нас ослеплял его вспышкой фотоаппарата, другой, пожав руку при-



Черчилль

*Родясь не обезьяной и не сфинксом,  
я нитку, по которой стоит жить,  
стараюсь между святостью  
и свинством  
подальше от обоих проложить.*

ставшему и растерянному чиновнику, плюхался в кресло, швырнув на начальничий стол красный блокнот, небрежным движением руки делал секретарю знак: садитесь — и важ-

ным голосом сообщал: «Журналисты из Москвы, очень приятно». В ходе беседы мы сообщали, что изучаем проблемы неорганизованного туризма в вверенной ему провинции, в результате чего у подъезда нас ждала черная «Волга» с шофером, дабы эти проблемы мы могли изучать достаточно глубоко и комфортно.

В ресторанах, куда мы являлись под предлогом сбора материала о национальной кухне, нас чаще принимали за замаскированных сотрудников ОБХСС, порой подозревали в жульничестве, иногда действительно верили, что мы журналисты, но в любом случае после рассказов, рецептов и отчетов исправно кормили и поили на убой.

*Птицу видно по полёту,  
а барана — по помёту.*

твенно делал секретарю знак: садитесь — и важным голосом сообщал: «Журналисты из Москвы, очень приятно».



Возможно, именно там, в Средней Азии, и зародился у меня интерес к кулинарии. Прорехав Узбекистан и Туркмению,

*Не будь на то Господня воля,  
мы б не узнали алкоголя;  
а значит, пьянство не порок,  
а высшей благодати урок.*

мы пересекли Каспийское море, совершили налеты на лучшие рестораны в касбе\* Баку и уехали в Армению. Финальную точку нашей травестушки мы решили поставить на Ереванском коньячном заводе. По заводу нас водил главный технолог. К сожалению, по прошествии двух десятков лет я запомнил имя этого достойнейшего человека.

«На юбилей Леонида Ильича Брежнева мы послали ему 70 хрустальных бутылок 70-летнего коньяка», — начал он экскурсию. «Это была ваша идея?» — поинтересовался я: сегодня была моя очередь изображать журналиста с красным блокнотом в руках. «Нет, — посмотрел он на меня грустно, — не наша. А кто вы по национальности?» — «Евреи», — ответили мы хором. «Евреи? — он покачал головой. — Мы очень беспокоимся, как вы там?» — и махнул рукой в сторону,



Брежнев

где, по его ощущению, находился Ближний Восток. Именно этот человек с грустно приподнятыми вверх бровями и негромким голосом был создателем великого армянского коньяка (будем на традиционно российский манер именовать армянский бренди коньяком) «Ахтамар». Семь долгих лет он, по его словам, сочинял это чудо: «Я хотел сделать эквивалент любви. Как и у любви, у этого коньяка пьянящий, чарующий аромат, он легок, нежен, у него мягкий вкус, ты не чувствуешь его крепости, когда он словно сам собой скользит тебе в горло, ты наслаждаешься, но после того, как ты проглотишь, через несколько секунд по рту разливается мягкая горечь, как после любви...»



Кучак



Параджанов



Башбеук-Меликян

Вот так один раз в жизни мне пришлось видеть и слышать великого винодела, настоящего художника, настоящего поэта, чей коньяк «Ахтамар» отличается от стихов Кучака, фильмов Параджанова, живописи Башбеук-Меликяна исключительно использованием другого материала.

А теперь обратимся к последней из выбранных нами фруктовых водок — к цуйке.

\* Касба — квартал Старого города.



Лукин

Мой кузен Вениамин Лукин занимается изучением и сохранением наследия еврейского народа в диаспоре. Что может — документирует (правда, он своеобразно понимает это слово), что не может — изучает, выкапывая в архивах удивительные истории и документы.

Поиски заводят Веню в самые неожиданные места. Однажды занесло его в один из диких, Богом забытых районов Румынии. Богом забытых? О, я ошибся! Я употребил штамп и немедленно был наказан утерей высшего смысла. Ибо район этот Господом таки да взыскан, правда, в той парадоксальной форме, на которую такой мастак Господь Бог: при внешнем убожестве и нищете жизнь его обитателей освещена цуйкой, которую гонит хозяин местной корчмы. Отведав

*Судьба — я часто думаю о ней: потери, неудачи, расставание; но чем опустошённой, тем полней нелепое моё существование.*

ее, Веня затарился несколькими пластмассовыми бутылками, наполненными шедевром международного класса. Вот такую

бутылку он и притащил по возвращению ко мне домой. Нас за столом сидела небольшая уютная компания, и пили мы «Абсолют» — вне всяких сомнений, одну из лучших водок мира.

Мы с покойным другом моим Вилей, покуда он был жив, массу усилий, времени и денег извели на то, чтобы понять, какая водка лучше — «Абсолют» или «Финланд». Виля склонялся к «Финланду», я — к «Абсолюту», но иногда сомнения закрадывались в наши души — а вдруг наоборот? — и мы снова пробовали, и снова не могли решить. А теперь, когда Вили нету, я живу в растерянности и печали, понимая, что проблема эта останется неразрешимой на веки вечные.



Виля

И тем не менее не подлежит сомнению, что водка «Абсолют» замечательна своей поистине абсолютной чистотой качества при абсолютной чистоте дизайнерского решения бутылки, пробки и шрифта. Я бы даже осмелился сказать, что конкурентов у «Абсолюта» нету, а название этой водки является не мегаломанией, а просто констатацией факта. Итак, мы выпивали, и никто из нас не обращал внимания на сиротливо притулившуюся возле крабового салата помятую пластиковую бутылку. И только после того, как все было съедено, а «Абсолют» выпит, кому-то пришла в голову глумливая мысль продегустировать этот странный напиток. Голоса сомневающихся, выказывающих обоснованные опасения,

не повредим ли мы варварским напитком законченной гармонии вечернего чревоугодия, не были приняты в расчет. Решившись, мы опасливо налили по полрюмочки, чокнулись и... Наша отвага была вознаграждена: кто не рискует, тот не пьет шампанского и уж тем более цуйки! Даже «Абсолют» оказался рядовым,

*Я чужд надменной укоризне,  
весьма прекрасна жизнь того,  
кто обретает смысл жизни  
в напрасных поисках его.*

не более чем хорошим напитком рядом с этим боговдохновенным, семидесятиградусным чудом. Это было то, что японцы называют «сатори», т. е. озарение, секундная вспышка, во время которой человек разом осознает



Бёме

весь смысл, всю суть бытия. Так Моцарт говорил, что слышит всю симфонию одновременно, словно держит яблоко на ладони. Так Бёме общался с ангелами. Так истекала в экстазе святая Тереза. Важный урок был преподнесен всем нам: знаменитые, украшенные медалями и призами коньяки, виски, джины, ромы и водки низко склонились перед помятой пластмассовой бутылкой цуйки, которую гонит корчмарь в заброшенной деревне румынского захолустья...



Св. Тереза

Это было торжество подлинного народного, локального духа над ухищрениями и изысками глобальной цивилизации.

Звездный час ирландского виски пробил в конце XVIII века, когда артистическая и интеллектуальная жизнь Дублина не уступала Лондону и Парижу. Этому несомненно способствовало то, что только лицензированных заводов по производству виски было 2000, а что говорить о самопалах!

Старейшим заводом виски в мире считается старый Бушмиллс. Он получил лицензию в 1608 г.

Наиболее популярные ирландские виски: Падди, Бушмиллс, Джемесон. Наиболее известные сорта шотландского смешанного виски:

Ballantine — сухой, с легким запахом торфяного дыма. До Второй мировой войны наиболее знаменитый в мире скотч.

Chivas Regal — сладковатый и умеренно дымный.

Johnnie Walker (с красной этикеткой) — пикантный, освежающий.

Long John — классический скотч.

Teacher's — наличие солода естественно ощущается, сильный аромат.

White Horse — сладкий, мягкий, с дымком.

Среди шотландских single malt отметим:

Alertour — виски с хорошей телесностью, ароматный, с мягким, приятным послевкусием.

Cardhu — мягкий, сладкий, с долгим послевкусием, хорош в качестве деджистива.

Glenfiddich — с фруктовым ароматом.

Clenlivet — аромат которого содержит в себе запахи ванили и груши.

Hishland Park — почти красного оттенка с ароматом меда и солода.

Заканчивая наш короткий пассаж о локальных кухнях, я хотел бы вспомнить Гийома Аполлинера, великого поэта и великого гурмэ. Говоря о национальных кухнях, он на первое место ставил французскую, а на второе сразу три: итальянскую, еврейскую и русскую.



Аполлинер

Мнение великого мэтра заслуживает всяческого уважения, но вовсе не обязывает всех нас присоединяться к нему. Мы позволим себе, оставив на первом месте французскую кухню, потеснить ее и рядом поставить китайскую. Что же касается вто-

*Не дикому природному раздолью,  
где края нет полям и косягорам,  
а тесному кухонному застолю  
душа моя обязана простором.*

рого, третьего места... Нам кажется, что как в любом большом искусстве, так и в кулинарии распределение мест — неумное занятие.

Как-то великого виолончелиста Пятигорского спросили: кто, Казальс или Кассадо, является первым виолончелистом мира.

«Великие музыканты, — ответил Пятигорский, — как Анды. И для нас с вами (здесь замечательно это «нас» — Пятигор-



Казальс



Кассадо



Пятигорский



Стерн



Ойстрах

ский сам был одним из пиков этой горной цепи) разница в несколько метров там, на вершине, не имеет ровным счетом никакого значения».

И еще, раз уж занесло нас в музыкальные анекдоты, одна байка. Во время гастролей Айзика Стерна в СССР (кажется, это был конец 50-х) его спросили, что он думает о Давиде Ойстрахе. «Додик! — с превеликим энтузиазмом воскликнул Стерн. — Додик скрипач номер два в мире!» «А кто же первый?» — поинтересовался интервьюер. «Первый? — улыбнулся Стерн. — Первых несколько...»

В каждой, решительно каждой, национальной, локальной кухне существует ряд блюд, которые заслуживают самого пристального внимания и искреннего восторга. Как можно прожить без тайской кухни? Без фаршмака и гефилтефиш? Без дивных, утонченных персидских, марокканских кушаний? А грузинский сациви? А итальянские спагетти в чернилах каракатицы? А венгерская или малоизвестная широкой публике очаровательная югославская кухня? А аргентинское асадо, польский бигос, а не-

мецкий мекленбургский рулет со шкварками, а русская кулебяка? А тандури, индусский цыпленок в тандури...

Настоящий гурмэ способен отыскать истые жемчужины в монгольской, эфиопской, норвежской — любой кухне мира, единственное, чего не примет его душа, это похабное торжество Fast Food — гнусное, подлое торжество обездушенного Макдоналдса, этого Голема современной гастрономии, монстра без стыда, совести и чести.

И самое мерзкое — это даже не то, что всюду эта пакостная котлета, одна и та же обезличенная котлета, а то, что они исхитрились сделать ее вкусной, тем самым вводя в соблазн бесхитростные детские души!



Макдоналдс

Наглое, хамское вторжение американской бездарности в Европу получило отпор лишь в Италии, когда Макдоналдс открыл заведение на площади Испании в Риме. Факт, что дивной красоты площадь была испоганена, поругана, изуродована, изнасилована мерзким желтым знаком, вывело на улицы тысячи людей. В ходе протеста против Fast Food родилась Slow Food, т. е. медленная еда. Протест против засилья американской бездуховности в еде, против кулинарного империализма и колониализма пробуждает народы на борьбу за вечные ценности европейской иудео-христианской культуры. Радостно сознавать, что, встав во главе этой борьбы, Италия еще раз подтвердила, что не зря является родиной гуманизма.

*Ешьте много, ешьте мало,  
но являйте гуманизм  
и не суйте что попало  
в безответный организм.*

Авторы этой книги являются большими поклонниками виски. Среди смешанных виски они предпочитают Teacher's и Ballantine.

Вместе с тем их наибольшей привязанностью являются Singlemalt, в особенности Laphroaig — золотистый, мягкий, с дивным привкусом дыма. Он выпускается в двух версиях: 43 градусах и прямо из бочки, без добав-



Ячмень

ления воды 57,3 градуса — обе великолепны!

Бурбон — виски, производящийся в штате Кентукки США.

Гонится из кукурузы (не менее 51%), ржи и ячменя. Минимум 2 года проводит в обугленной изнутри дубовой бочке. Авторы любят бурбоны, особенно Мэйкер Чойс. Канадский виски делается из зерна.



Кукуруза

## Протокол, любовь и ритуал

*Мы приглашаем друг друга не для того, чтобы есть и пить, но для того, чтобы есть и пить вместе.*

Плутарх

*Для меня трапеза — целый ритуал, почти священнодействие, еще одно наследие предков.*

Жан-Луи Барро

В начале нашего труда мы отмечали, что мошна для настоящего знатока не имеет определяющего значения. Тем не менее полностью игнорировать социально-имущественный аспект было бы неразумно. Разумеется, общественное положение человека накладывает отпечаток на стиль, форму и содержание его питания. Завтрак денди будет отличаться от завтрака фермера так же, как ужин банкира от ужина его шофера.

Не вдаваясь в анализ социально-экономических влияний подобного толка, мы обратимся к дефинициям и характеристикам разного рода застолий, связанных с социально-общественным характером проблемы. Начнем с застолья официального. Если Господь или случай привел вас на такого рода застолье, мы советуем бы руководствоваться следующими соображениями.

В официальном застолье еда не только не является целью или хотя бы центральной частью события, но есть не более чем повод, что для человека, уважительно относящегося к данному предмету, уже является вещью предосудительной.

Не стоит ожидать от застолий подобного рода не только гастрономических сюрпризов (хотя, конечно, всякое может случиться), но даже и попросту достойной еды (хотя и это бывает) и, наконец, возможности расслабиться и насладиться. Официальное застолье — праздник страстей совсем иного рода. Официальное застолье имеет довольно широкий диапазон — от коктейля на открытии выставки в частной галерее до государственного приема, от фуршета до обеда со сложной разблюдовкой и неоднократными переменами.

Коктейль и фуршет, как правило, сводятся к тесноте и попытке ухватить еду как можно скорее, в противном случае ее и вовсе не достанется. Как легко догадаться, суетливость, спеш-

*Ленив, лукав и невынослив,  
я предан выпивке и блюду,  
перенося дела на после  
того, как я о них забуду.*

ка, теснота лишают подобное застолье хоть какого-нибудь, даже малейшего гастрономического смысла.

Прежде чем перейти к противоположной крайности, к официальному обеду, я должен честно признаться, что недолюбиваю эту форму застолья. Тем не менее попытаюсь с возможной объективностью высказать несколько замечаний по этому поводу. Как правило, участника подобного события гораздо больше еды интересуют контакты с нужными и значительными персонами, местоположение за столом, ранг соседей и т. п. Чистота бескорыстного восприятия кулинарии замутнена соображениями престижа и карьеры. Вместо желудочного организм выделяет совсем иные соки. Как правило, лучшая часть подобных застолий — это буфет. При достаточно высоком уровне приема вашему вниманию будут предложены лучшие виски, в том числе и pure malt (т. е. несмешанные), всякие там глены почтенных лет, хорошие джины, водки. Закуски, как правило, берут не искусством, не выдумкой, а редкостью и дороговизной: семги, осетрины, креветки, крабы, различные виды черной икры, красная икра, спаржа и т. п. Короче, это будет хорошо, вкусно, но не неповторимо. При наличии достаточных денег очень даже повторимо. Что же касается самого обеда, то и здесь не следует рассчитывать на то, что подадут нечто из ряда вон выходящее. То есть могут и подать, но такое, что уж лучше бы оно оставалось в своем ряду.

*Чуть получше, чуть похуже  
сыщется водица,  
и не стоит пить из лужи —  
плюнуть пригодится.*

*А если где-то ждёт попойка  
и штоф морозится большой,  
то я лечу, как птица-тройка,  
хотя еврейская душой.*

Несколько лет назад был я зван на прием, который давал тогдашний министр иностранных дел Израиля Шимон Перес в честь российского министра тех же дел Козырева. Вообще, посещение официальных приемов напоминает мне посещение Новодевичьего кладбища в 1979 году. Дело в том, что Игорь Губерман, узнавши, что я на этом кладбище не бывал, возопил, что перед отъездом из России я просто обязан навестить место упокоения русской литературы, культуры и искусства. В силу моего искреннего уважения и любви к означенным предметам, а также природной мизантропии и связанным с нею влечением к кладбищам я немедленно согласился. Однако в деле этом была одна загвоздка. Дело в том, что любителям русской культуры, литературы и искусства вход на Новодевичье кладбище был ка-



Перес



Козырев





Хрущев

тегорически воспрещен. Поводом был объявлен ремонт, а причиной была проблематичная могила проблематичного Никиты Хрущева с проблематичным надгробием работы проблематичного Эрнста



Э. Неизвестный

Неизвестного.

Чтобы пресечь ненужные разговоры, хождения, букеты и все такое прочее, ввело начальство систему пропусков, которыми обладали исключительно родственники упокоенных на этом кладбище гражданок и граждан.



Либединский



Т. Губерман

Поэтому для того, чтобы проникнуть в святая святых российских кладбищ, я был снабжен серенькой книжницей-пропуском, в котором рядом с фотографией очень красивой женщины значилось: Татьяна Юрьевна Губерман. У Таты книжница эта имелась, ибо отец ее, писатель Юрий Либединский, местоположением своего упокоения имел именно что Новодевичье.

Итак, в качестве Татьяны Юрьевны я отправился на кладбище, слегка беспокоясь: как объяснить несоответствие вторичного полового признака имени, значащемуся в пропуске?

Беспокойство мое достигло апогея, когда на подходе к воротам из будки выскочили два милиционера, однако, увидев только лишь уголок серой корочки, они вытянулись, отдали честь, и я проник в печальный заповедник.

*Сочтя свои утраты и потери,  
поездивши по суше и воде,  
я стал космополитом  
в полной мере:  
мне жить уже не хочется нигде.*

Пару часов гулял я по кладбищу русской культуры, время от времени сталкиваясь с другими редкими посетителями. И вот что интересно: встречаясь, люди

внимательно оглядывали друг друга, улыбались со значением, учтиво кланялись друг другу, а в глазах их светилось горделивое: «Вы здесь? И мы здесь». Это была гордость принадлежности к закрытому клубу, куда пускают лишь избранных.

Вот так же точно, встречаясь в буфете, раскланивались, победительно глядя друг на друга, мои бывшие соотечественники, доросшие в своей израильской карьере если не до коридоров власти (хоть были и такие), то по крайней мере до ее столовой.

Понятно, что на официальном приеме вести себя надо соответственно, т. е. прилично (если, конечно, вы не император Бокасса или советский руководитель), в соответствии с принятыми нормами. Большинство из них было сформулировано достаточно

давно, в частности Эразмом Роттердамским в книге *De civilitate morum puerilium libellus*. Там, среди прочего, ежели, скажем, тошнит, он рекомендует: «...выйти. Рвота сама по себе не постыдна, но блевать из-за прожорливости омерзительно».

А еще он отмечает, что ежели человек «ерзает и вертится, то это производит впечатление, будто он непрерывно пукает или хочет пукнуть». Многие, замечает Эразм, чтобы предотвратить нечаянный пук, сжимают ягодичы. Это, по мнению великого гуманиста, страшно вредно. Эразм рекомендует пукать, но при этом произвести какой-либо иной звук, дабы замаскировать неприятность, например кашлянуть.

Многие почитают сдерживание крайне вредным для организма\*. Так немецкий врач Людвиг считал, что хронические запоры у немецких женщин происходят от постоянного сжатия ягодич, дабы предотвратить испускание ветров. Император Клавдий даже подготовил закон, разрешающий за столом пукать с любой степенью громкости. Короче, прежде чем идти на прием, да и вообще в гости, имеет смысл ознакомиться с элементарными нормами поведения.



Людвиг

Так, например, не следует являться на обед до назначенного времени, но и задерживаться более чем на 15 минут.



Эразм

*Когда близка пора маразма, как говорил мудрец Эразм, любое бегство от соблазна есть больший грех, чем сам соблазн.*



Клавдий

В столовой не следует садиться прежде, чем не сядет хозяйка дома, начинать есть прежде, чем она начнет, и вставать из-за стола до того, как встанет хозяйка.

Только хлеб берется руками. Нож в рот не суют. Из блюда себе надо брать ближний кусок.

Бокал наливают на две трети. Оставляя приборы на тарелке, избави Бог, их скрестить — это равносильно вызову хозяину дома.

В некоторых странах полагается оставить немного еды на тарелке, во Франции, наоборот, считается вежливым очистить тарелку. Курить во время еды —

*Прикинутого фраера типаж повсюду украшает наш пейзаж, он даже если в полном неглиже, то яйца у него — от Фаберже.*

верх неприличия и непонимания самой сути кулинарии. В крайнем случае, можно закурить перед десертом.

\* Они правы.

Просыпать соль — дурной знак. Соль — символ дружбы. Эта примета восходит ко временам, когда соль была очень дорогой.

Скорлупу от съеденного яйца следует раздавить: тем самым вы не дадите злему духу возможности в ней поселиться. Если в ваш бокал вылили последнюю каплю вина, не исключено, что в этом году вы выйдете замуж (или женитесь).

Пролитое на скатерть вино — добрый знак, эхо древних возлияний. У христиан не рекомендуется присутствие за столом 13 человек\*.

Употребление дыни осенью может привести к лихорадке. Сыр следует подавать уже порезанным, чтоб не смущать гостя, могущего постесняться начать новую голову.

Салат никогда не режется ножом. Никогда не берите сыр дважды — это знак, что вас плохо покормили ранее. Во многих странах считается невежливым поздравлять хозяйку дома с успехом вечера — это расценивается как выражение удивления тому, что все прошло хорошо.

Салфетку держат на коленях. Повязывать ее вокруг шеи позволительно при подаче креветок и прочих морских тварей.

Когда идете в гости, учтите, что в каждом монастыре — свои правила. Казалось бы, что может быть проще, нежели принести

*Я часто многих злю вокруг,  
живя меж них не в общем стиле;  
наверно, мне публичный пук  
намного легче бы простили.*

цветы хозяйке и бутылку вина хозяину? Но с легкостью можно попасть впросак, если не быть знакомым с семантикой означенных приношений. В Герма-

нии, например, розы являются знаком любовных притязаний. Хризантемы по всей Европе приносят исключительно на похороны и могилы — равно как в Норвегии вообще все белые цветы.

Бутылка вина станет оскорблением в Португалии, Испании, Италии, ибо является намеком на то, что у хозяина недостаточно изысканный и обширный погреб.

В Америке принесенное вино откроют и тут же поставят на стол, в то время как во Франции его уберут, ибо хозяин заранее продумал тонкие связи между едой и вином, и подарок, как бы хорош ни был, не сможет вписаться в продуманную кулинарную гармонию.

Впрочем, законы поведения за столом, на приеме и в гостях отнюдь не являются предметом нашей книги, и мы упомянули о них исключительно с целью напомнить о необходимости их знать, если вы не хотите попасть в неловкое положение.

\* Их можно понять.

**Эскарго** — так называются виноградные улитки, приготовленные в специальном приборе с маслом, чесноком, петрушкой и шалотом.

**Устриц** не следует есть в месяцы, где отсутствует буква Р, т. е. с мая по сентябрь.

Наиболее распространены так называемые португальские или скальные устрицы.

Сейчас все большую популярность приобретают тихоокеанские или японские устрицы, в то время как наиболее вкусная европейская устрица стала редкостью.

**Кокиль Сен Жак** (этими раковинами украшали свои шляпы паломники в Сантьяго де Кампостелла, отсюда и имя) вкусен, как свежий моллюск (быть может, несколько жестковат), так и приготовленный.

Устрицы Кокиль Сен Жак: 1 ст. л. лимонного сока, чуть кайенского перца, соль, черный перец, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. масла, 2 зубчика чеснока, мелко порезанного, 2 ст. л. мелко порезанной петрушки.

Открыть Кокиль Сен Жак, убрать белые ткани и оранжевую молоку, промыть и обсушить. Разрезать белую ткань горизонтально напополам. Распустить кайенский перец в лимонном соке, посолить, поперчить Кокилей, сбрызнуть соком и чуть-чуть мукой. Разогреть масло и оливковое масло. Обжарить белую ткань с каждой стороны по минуте, добавить молоки. Посыпать чесноком и петрушкой, закрыть и готовить на маленьком огне 4 мин. Немедленно подать к столу.

Вернемся, однако, на прием в отель «Ларом». Вместе со мной за столом оказались несколько крупных чиновников израильского МИДа, пара российских дипломатов и трое бизнесменов из «новых русских». Тут-то и пришлось мне быть свидетелем несоответствия ожиданий с кулинарной действительностью. Разогретые буфетным возлиянием российские гости приготовились к закускам — икорка, семушка, грибочки, буженинка, крабы и т. п. Увы! На фарфоровой, стоящей на серебряной, тарелке лежали зеленоватый прозрачный ломтик дыни, пара кружочков киви и клубничка, разрезанная на четыре части. Да-да, именно на четыре. Глаза гостей нашего государства полезли на лоб. Издевательскую эту картину дополнял официант в белых перчатках, держащий наготове бутылку белого вина\*. Ни один из российских гостей, кроме дипломатов, не притронулся к вилке, а с дипломатов что взять: прожженные бестии — они и не то сожрут. Первым опомнился коренастый российский бизнесмен в зеленом пиджаке, розово-желтом галстуке и с кустистыми седыми бровями. Он был похож на персонажа из пьес Островского, на этакого вол-



Островский

\* В России белым вином называется любой напиток 40 и выше градусов. Здесь же оно было белым по общечеловеческим, а не российским понятиям.

жского ухаря-купца, миллионщика, ворочающего кораблями, лесом и, Бог его знает, чем еще. (Позже, когда Михаил Козаков, обнаружив, что прием даётся не в его честь, надрался и, подсев к нашему столу, стал безобразничать и хамить, купец этот укоризненно ему сказал: «Зря вы так. Вот я, к примеру, являюсь меценатом. Содержу театр оперетты». И Миша хамить перестал.) Так вот, этот самый купец, окаменев лицом, сделал знак официанту и, когда тот со своей бутылкой в обтянутых белой тканью пальцах подскочил, бутылку отодвинул и, указав на стоящий перед ним бокал, на чистом русском языке сказал: «Водки. И доверху».



Козаков

*Я праведностью, Господи, пылаю,  
я скоро тапки ангела обую,  
а ближнего жену хотя желаю,  
однако же заметь, что не люблю.*

Я давно подозревал, что люди на самом деле понимают

не слова, а интонацию. Не знающий ни слова по-русски официант повернулся на каблуках и через минуту вернулся с бутылкой запотевшего Смирнова.

Три бокала поднялись ей навстречу. Они молча, не отрывая стекла от губ, выпили по бокалу водки и, не притронувшись к закуске, стали ждать продолжения.

И они его дождались. В зал почтительно было внесено второе. На тарелке лежала крохотная картофелина размером с перепелиное яйцо, морковочка размером с мизинец новорожденного младенца, катышек капусты кольраби и ножка цыпленка (судя по размерам — только что вылупившегося из яйца), фаршированная фисташками и миндалем.

«Водки, — сказал купец. На лицо его страшно было смотреть. — Доверху».

Вот такая грустная история.

*Гурман, думающий о калориях, все равно что сластолюбец, поглядывающий на часы.*

Д. Бирд

А теперь рассмотрим наиболее близкую сердцу автора форму застолья, связанную с социумом: застолье интимное. Интимное, совместное разделение трапезы возможно рассматривать в применении к любому из уже рассмотренных нами феноменов: за-

столью суточному (завтрак, обед, ужин), к этническим, локальным кухням, соотноситься с аспектом наличия или отсутствия крыши над головой и т. д.

Специфика интимного застолья — это в первую очередь наличие, как правило, только двух сотрапезников\*. Важной чертой интимного застолья является глубоко личный оттенок происходящего. Отсюда следует, что кули-

нарный аспект интимной трапезы определяется характером связи двух сотрапезников. На-

*Так привык на виду быть везде,  
за престиж постоянно в ответе,  
что, закрывшись по малой нужде,  
держит хер, как бокал на банкете.*

ходятся ли их отношения на стадии флирта или они перешли в более глубокую фазу? Их отношения на стадии подъема, развития или упадка? Мы должны обратить внимание на возраст, а также на такой возможный аспект, как разница в возрасте. Мы должны принять во внимание культурный и социальный фон каждого из них. Очередной раз отметив, что жизнь, разумеется, сложнее любых схем и построений, из всего разнообразия практически бесконечного количества вариантов меню мы остановимся на морских тварях. Итак, извинившись перед строгими вегетари-

анцами и чистыми мясоедами, мы для начала укажем на еще несколько принципиальных, на наш взгляд, вещей: интимное

*Ещё вчера сей мелкий клоп  
был насекомым, кровь сосущим,  
а ныне — видный филантроп  
и помогает неумищим.*

застолье вещь настолько глубоко личная, что мы воздержимся от рекомендаций в области одежды, темы беседы, музыкального сопровождения — к интимному застолью надо подходить на цыпочках, с максимальной тактичностью. Мы заметим, что такое

застолье может быть совершенным и в роскошном ресторане, и в дешевой трапезии: все зависит только от самих участников. Трапеза любви мо-

*Болит, свербит моя душа,  
сменяя страсти воздержанием;  
невинность формой хороша,  
а грех прекрасен содержанием.*

жет простекать в городе и деревне, на юге и севере, тем не менее мы позволим себе поместить нашу пару в Париж, и не только потому, что в этом городе выбранный нами кулинарный аспект легко доступен и качеством высок, но и потому, что ежели не мудрствовать лукаво, куда же еще поместить нам влюбленную пару,

\* Конечно, интимные отношения могут предполагать и большее количество участников, подобные ситуации (Саган, Сартр, Лансман или Брики и Маяковский, Мережковские с Философовым и т. п.) несомненно известны нашим читателям, но эти варианты мы рассматривать не будем.

если не в этот, в течение двух столетий бывший мечтой влюбленных и художников город!

Но если в глазах влюбленных его репутация не пострадала, то среди представителей моего цеха принято сегодня снисходительно цедить: Париж — провинция...

Увы. С тех пор как живопись, в классическом понимании этого слова, умерла\*, на первый план выдвинулись Нью-Йорк, Лон-

*Час нашей смерти неминуем,  
а потому не забудь  
себя оставить в чём-нибудь  
умом, руками или хуем.*

дон, Кассель... Но когда-то Париж и вправду был столицей, и не было художника, который не мечтал бы покорить этот капризный, жестокий, коварный,

прельстительный город с женским характером и тяжелой мужской хваткой. Кто только из нашего брата не стирал подошвы о мостовые Парижа: испанцы, русские, итальянцы, евреи, американцы, мексиканцы... Героические десятилетия, беззаботные двадцатые, тревожные тридцатые, трагедия сороковых, благополучие пятидесятых... Годы, ушедшие в прошлое, годы, вписавшие бессмертные страницы в историю искусств, литературы, европейской цивилизации.

Прошлое? Нет! Это неправда, будто время уходит вместе с оторванным календарным листком. Время оседает в садах и парках, в тесных гостиничных номерах и низких мансардах, в очаровательных старинных залах и безликих дворах, на продуваемых ветром набережных и в прокуренных барах. Время продолжает существовать десятки, сотни лет после того, как календарный лист

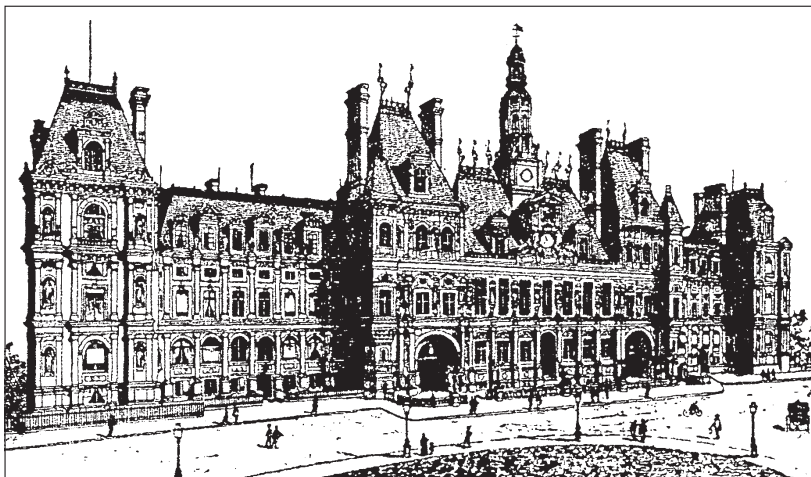
*Дешёвыми дымили папиросами,  
Вольтерами себя не объявляли,  
но в женщине  
с культурными запросами  
немедля и легко их утоляли.*

истлеет и превратится в ничто. За жестяными тазами умывалок в темных углах монпарнасских мансард, комками серой пыли прячутся двадцатые, серебряной паутиной сверкает в листе

Тюильери утраченное столетие назад время изысканного астма-тика с кроткими глазами. Желтыми стеариновыми подтеками застыли десятилетия в щелях доходных домов Монмартра; гречневой кашей и тушеной капустой пахнет конец двадцатых, затаившийся в Пасси и под коричневыми клеенчатыми скатертями консерватории имени Рахманинова. В кафе на улице Риволи, напротив Отель де Вилль, хрестоматийной фотографией бессмертного поцелуя спешащих мимо влюбленных, отражают старые зеркала на-

\* В середине XX века.





Отель де Виль

чала пятидесятых. В домах длинной рю Сен-Жак еще не осела пыль, поднятая бомбардировкой Первой мировой, а неподалеку, в кафе и скверике Контрэскарпа... Сядьте на скамейку, выпейте дешевого красного вина, положите руку на плечо своей спутнице (если мне не изменяет память, она блондинка?) — и по тому, как повернет она голову, по тому, как медленным, ленивым движением опустит ее вам на плечо, а длинные, позолоченные солнцем волосы защекочат вам шею, и улыбка (даже не вам адресованная, а так, никому и всему — прохладному воздуху, высокому небу, листьям, солнцу, вывеске с негритенком, старому велосипеду, прислоненному к серому стволу дерева), когда улыбка медленно раздвинет ее крашенные сладковатой помадой губы, тогда вы почувствуете легкое головокружение (естественное после бутылки красного вина на голодный желудок), вы закурите сигарету, и поскольку, скорее всего, человек вы свободный и спешить вам некуда, останетесь сидеть на скамейке в безумной, блаженной гармонии легкого головокружения, терпкого вкуса табака, шелкового касания светлых волос, вот тогда тонкий прохладный воздух тридцатых наполнит ваши легкие, ибо никогда, вы слышите, никогда тридцатые не покидали Контрэскарпа! Ах, Париж... я многое мог бы вспомнить:

*В воздухе клубится, словно в чаше, дух былых эпох, и поневоле впитывают с детства души наши это излучающее поле.*

и прогулки под платанами набережной Сены, и ресторанчик с поющими официантами на блошином рынке на севере города, и курчавого смуглого юношу, сидящего с тонкой горбоносой женщиной на скамейке Люксембургского сада, и ночные танцульки

под аккордеон на Монпарнас и Сен-Сюльпис, и свечи в Сен-Эсташ, и протертый красный плюш диванов в заведениях улицы Сен-Дени, и дрожащие пятна утреннего солнца на влажной траве Булонского леса, и застывшую в сонном безвременье мою любимую рю Роккет...\*

Я многое мог бы вспомнить и вновь, в который раз, увидеть этот прекрасный, жестокий, манящий город, словно Саломея, закутанный в прозрачные покрывала надежд, воспоминаний, ностальгии, любви, грусти, нежности...

Но пора вернуться к нашей паре и заметить, что все ниже-сказанное следует воспринимать не как рекомендации, но исключительно как личные соображения, никого ни к чему не обязывающие.

Итак, мы обращаемся к раннему периоду отношений, когда знакомство и флирт уже позади, когда наступает счастливый период ежедневных мелких открытий, когда день проходит в нетерпеливом, незамутненном опасениями и подозрениями ожидании встречи, когда каждая ночь продолжает оставаться первой, обещая райское блаженство на грешной земле, когда все на свете становится лишь прелюдией, пусть прекрасной, лишь увертюрой, пусть великолепной, к тому



Саломея

*Живое чувство, искры спора,  
игры шальные ощущения...  
Любовь — продленье разговора  
иными средствами общения.*

ежедневных мелких открытий, когда день проходит в нетерпеливом, незамутненном опасениями и подозрениями ожидании встречи, когда каждая ночь

\* В обжитом до нас пространстве, в силу этого приобретаем статус символа и ауру сакральности, отношения людей развиваются в контексте знаков, оставленных нашими предшественниками. Это пространство пропитано (нам это хорошо известно, более того, именно это и составляет его ценность) чужими чувствами, взглядами, прикосновениями, к которым мы радостно и горделиво причащаемся.

«И вот мы идем, прижавшись друг к другу, рука в руке, и я в таком упоении, что не могу даже разговаривать. Город исчез, люди исчезли, осталась только пронзительная радость от того, что мы идем вместе по пепельно-серым улицам Парижа» (Анаис Нин. Дневники).

Так физическая реальность сменяется реальностью символа, физическое пространство уступает место пространству семантическому.

Пространство, лишённое семантического контекста, мы наполняем своими ощущениями, подчиняем, завоевываем ею, оставляя, подобно собаке, на нем свои метки. Мы делим его лишь с тем, на ком останавливаем свой свободный выбор. В этом смысле занятие любовью, скажем в Париже, по определению становится коллективным сексом, ибо в вашей постели, кроме вас и вашего партнера, находится целая армия, начиная от Элоизы и Абельяра (авторам известны определенные ограничения любовных возможностей П. Абельяра), Эсмеральды и ее козочки, кончая Анаис Нин и Генри Миллером и Аленом Делоном с Роми Шнайдер. Лишь в пространстве, не отягощенном культурно-историческим контекстом, есть шанс побыть наедине друг с другом. Побыть наедине с самим собой нет шанса нигде.

главному, что пронизательный друг мой Игорь Губерман определил как «общенье душ посредством тел». Мы проанализируем подход к этому состоянию и выход из оно, т. е. две трапезы, обрамляющие это общение, — ужин, завтрак и, разумеется, не будем забывать, что, как бы рама ни была хороша сама по себе, целью ее является «подача» картины. Каждый художник знает, что в той же степени, в какой хорошая рама способствует успеху картины, плохая может эту же картину загубить.

*Дается близость только с теми  
из городов и площадей,  
где бродят призраки и тени  
хранимых памятью людей.*

Исходя из всего вышесказанного, мы склонны думать, что первая трапеза (ужин) должна быть одновременно калорийной и легкой. Тяжелый, набитый живот так же, впрочем, как и чувство голода, отнюдь не способствует успеху амурных турниров.

Ужин должен провоцировать фантазии и возбуждать любовный пыл, он должен приподнять участников над прозой жизни. Приняв во внимание эти соображения, мы заявляем, что не знаем ничего лучше того, что по-французски зовется «фрю де мэр», по-итальянски — «фрутти дель маре», а по-русски, скорее всего, следует именовать «дарами моря», ибо дословный перевод «морские фрукты» звучит как-то неуклюже.

Процесс употребления устриц, омаров, улиток, мидий, креветок, лангустинов характеризуется не только формальными, но и вербальными характеристиками, связывающими его с центральным событием, к которому, не будем упускать из виду, он является прелюдией. Сама мысль о таковой связи, об эротическом контексте гастрономии отнюдь не нова — помимо различных афродизиаков (к которым, кстати, относятся дары моря), обратим ваше внимание на банан, клубничку, вишенку («черри» на английском — синоним невинности). Однако часто мы становимся свидетелями грубой, прямой и неуклюжей, мы бы сказали, безвкусной (пардон за незатейливый каламбур) попытки проявить эту связь. Так, г-н Михайлов, автор книги «Эротическая кулинария» (Российское книжное собрание, 1992 г.), на странице 126 советует вырезать из картофеля фаллос и подать его в вареном виде или на странице 135 советует слепить из фарша все тот же фаллос и запечь его в горячей духовке. Мы не говорим о пошлости мышления: сам по себе фаллос — вещь замечательная, однако не на обеденном столе,

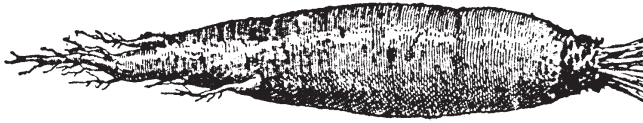
*Всему на свете истинную цену  
отменно знает время — лишь оно  
сметает шелуху, сдувает пену  
и сцеживает в амфоры вино.*



Михайлов

Г. В. Михайлов

эротическая



кулинария



Российское книжное собрание

1992

а в другом месте и в другой ситуации. Но, Боже, какое глубинное непонимание семантической связи эротики и кулинарии! Ну что может быть общего между гордым, напряженным, стальной крепости предметом мужской гордости и отварным, вы слышите — отварным, рассыпчатым картофелем или, еще того хуже, предметом, спеченным из рубленого (!) — такое, Господи, даже представить себе страшно! — рубленого мяса... Впрочем, оставим в стороне грубых, неотесанных мужланов от кулинарии. Вернемся к «фрю де мэр».

*Работа наша и безделье,  
игра в борьбу добра со злом,  
застолье наше и постелье —  
одним повязаны узлом.*

Мы склонны отдавать предпочтение устрицам «ординер», т. е. классическим устрицам, но, возможно, исключительно «ординер» концептуально правильны на более зрелом этапе связи. На том же, который имеется в виду, мы склоняемся к набору разнообразных морских тварей, поданных на горке льда, возвышающейся на большом серебряном блюде. Разнообразные, разумеется, открытые устрицы окаймляют блюдо по периметру, выше по горке — мидии, улитки, креветки, лангустины, крабы и, наконец, на вершине — лангуст. На столе масло, хлеб, соус — в каждом месте свой, как правило, на базе уксуса с легким прикосновением чеснока, — лимоны, майонез и чаши для ракушек.

На этом месте я, с вашего позволения, отвлекусь, ибо чаша напоминает мне одну презабавную историю. Это произошло зимой 1987 года. Я жил тогда в Париже, куда приехал на гастроли театр на Таганке. Одновременно с этим прилетел из Нью-Йорка мой друг профессор А. Щедринский, которого со многими актерами связывала давняя дружба и с которыми, по понятным причинам, он не виделся после отъезда из России.



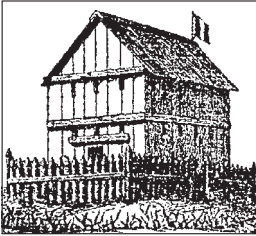
Щедринский

Саша являет собой пример не только блестящего ученого, выдающегося кулинара, Дон Жуана, милого собеседника, но и редкий пример бескорыстия и щедрости, будто фамилия обязывает его быть именно таковым. Перед концом гастролей он устроил для ребят пир в ресторане «Мюнхен», известным именно свежайшими морскими тварями.



Дон Жуан

Мы сидели за длинным столом и ели устрицы. Через некоторое время подошел официант, чтобы переменить чаши. Он наклонился и с удивлением увидел, что чаши пусты. Презрительно зыркнув на сидящую вокруг стола публику, он кинул взгляд под стол, но... под столом ничего не было! С недоуменным выражением лица он опять заглянул



Ресторан «Мюнхен»

внутри чаши, затем под стол, потом еще раз, и вдруг его глаза расширились, и он с ужасом взглянул на клиентов. Парижский гарсон много чего видит за свою жизнь, но людей, едящих устрицы вместе с раковинами! — такое он видел в первый раз. Наши гости (не буду называть знаменитых имен) чувствовали, что что-то происходит, но что — сообразить не могли. То, что причиной полуобморочного состояния официанта были лежавшие в их карманах и сумочках раковины, они так и не поняли.

Однако вернемся к нашему столу: вино. В ведерке со льдом стоит бутылка шампанского или белого сухого вина. В данной ситуации мы отдаем предпочтение шампанскому, а если речь идет о вине, то являемся сторонниками очень сухих, сдержанных, контрастных мягкой желеобразной еде вин.

Все твари, естественно, поедаются сырыми. Около тарелки находятся разнообразные приборы: вилочки, щипцы, иголки, помогающие в каждом конкретном случае. Тем не менее вы

*От одиночества философ,  
я стать мыслителем хотел,  
но охладел, нашедши способ  
общенья душ посредством тел.*

нуждены будете пустить в ход руки, касаясь своими пальцами нежной влажной плоти, всем своим существом напоминающей вам о плоти другой. Самый

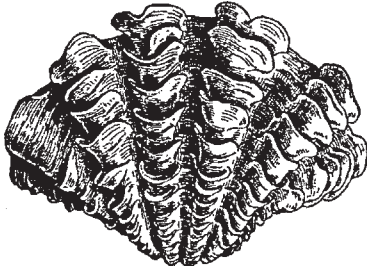
способ поглощения пищи: высасывание конечностей лангустина, высвобождение из панциря трепещущей, живой плоти его хвоста, изымаение из ракушки завитка улитки, втягивание в рот солоноватого сока устрицы — все это дает простор фрейдистским ассоциациям. Бесстыдно открытые, распахнутые лепестки устрицы «ординер» (не случайно в испанском языке «конча» — устрица — есть сленговое название того дивного женского органа, для

*От акта близости захватывает дух  
сильнее, чем от шиллеровских двух.*

которого в русском языке, увы, не нашлось ни одного не просто хорошего, доброго — хотя

бы приличного слова), ее складки при приближении вилки (опять же фаллическая форма) трепещут, и неповторимый вкус устрицы, по словам опытных, просвещенных женщин, идентичен вкусу самого экстракта жизни. Скользкое прикосновение улитки к небу, сладковатая плоть краба, чувственное всасывание креветки — контрастное покальвание лимона, игра шампанского на кончике языка — все это является исключительно правильной подготовкой души и тела к ночному турниру.

**Устрицы с маком на луке порее.** 4 дюжины устриц, 3 стебля лука порея, сок 1 лимона, 200 г масла, 1 ст. л. семян мака, соль, тертый перец. Открыть устрицы, вынуть из раковин, сок слить в кастрюлю. Несколько ми-



Устрица

нут варить в своем соку устрицы, затем вынуть, обсушить. Обжарить мак в духовке.

Тонко порезать лук порей по диагонали. Потушить в 3,5 ст. л. масла. Добавить 1 ст. л. устричного бульона; уменьшить огонь; посолить, поперчить и тушить на слабом огне 5 мин. Вынуть лук порей.

Оставшееся масло смешать с устричным бульоном и соком лимона. Добавить мак, чуть перца. Выложить лук порей на тарелки, на него положить устрицы и залить соусом.

**Устрицы в шампанском.** 12 устриц, 1 шалот, 200 г шампанского, 200 г сметаны, 3 ст. л. масла. Соль, черный перец.

Осторожно, чтоб не вылить жидкость, открыть устрицы. Мелко нарезать шалот, положить в кастрюлю вместе с устрицами. Влить шампанское и сварить на слабом огне. Вынуть устрицы, вложить их в раковины и положить в нагретую духовку. Выпарить

содержимое кастрюли на четверть, добавить сливки и довести до кипения. Снять с огня, распустить в соусе масло, посолить, поперчить. Залить устрицы и подать с бокалом шампанского.

**Устрицы с яблоками.** 20 устриц, 2 яблока, 2 шалота, 200 г кальвадоса, 100 г яблочного вина, 2 ст. л. жирных сливок, молотый перец.

Открыть устрицы, слить и сохранить их сок. Вынуть устрицы. Раковины вымыть и высушить.

Очистить яблоки, порезать каждое на 8 частей, затем несколько долек порезать очень тонкими полосками.

Порубить шалоты. Положить яблочные дольки в кастрюлю, добавить кальвадос, вино, шалоты, довести до кипения и выпарить 1/4 часть. Добавить сливки, размешать и довести на слабом огне до кипения. Добавить устричный сок, процедить. Оставить на 24 часа.

Положить устрицы в раковины, на них яблочные полоски. Слегка поперчить, полить соусом, слегка запечь в гриле и подать.

**Мидии в белом вине.** 2 кг мидий, 2 луковицы, 1 сельдерей, 150 г сухого белого вина, черный перец, 2 ст. л. масла.

Почистить и высушить мидии. Выбросить приоткрытые. Порезать лук и сельдерей. Все вложить в большую кастрюлю, залить вином и щедро посыпать перцем. Закрыть, довести до кипения. Если ракушки открылись — еда готова. Кинуть масло внутрь, потрясти кастрюлю, чтобы оно разошлось, и подать к столу в кастрюле.

Предложим нашим героям на десерт эспрессо и терамису и, целомудренно оставив арену участникам, отметим лишь, что на протяжении ночи мы рекомендуем иметь в пределах досягаемости хороший горький шоколад, любимый вами род цитрусовых,



яблоки, а из вин\* ситуации подобают мускаты, порто, херес, и перейдем к утру.

Дополнительные чувства, испытываемые по утру (при условии, что ночь была проведена безупречно), — это чувство счастья и благодарности, благодарности Господу Богу за то, что Он создал этот мир, и совершенно неважно, что в нем происхо-

*Душевно я вполне ещё здоров,  
и съест меня тщеславию невмочь,  
я творческих десятков вечеров  
легко отдам за творческую ночь.*

дит: кружатся ли за окном снежинки, стучит ли дождь, светит ли солнце.

Вы преисполнены благодарности за то, что он создал эту

теплую кожу, это ровное дыхание и тяжелые веки, за незащищенную доверчивость лежащего рядом с вами тела, за еще не ушедшую из мышц ночную истому, за ощущение счастья быть, счастья жить и за то, что Он даровал вам способность ощущать и понимать это счастье.

Вот тогда очень осторожно, чтобы не потревожить спящую сотрапезницу, встаньте, примите душ и выйдите на улицу. Не надо готовить завтрак дома (вы можете ее разбудить!), да и вообще, утро после такой ночи — это праздник: не надо возиться с готовкой, девиз такого завтрака — сюрприз! Поэтому надлежит следовать интуиции — что бы вы ни выбрали (не забывайте: мы — в Париже!), будет хорошо.

Резкий контраст между помещением и улицей, темнотой и светом, горячей постелью и утренним холодком обостряет и отношение к метеорологическим явлениям, будь то скрип снега под ногами, серебряная вуаль дождя или блестящая под утренними лучами листва деревьев: все ощущается острее, ярче, четче. Город просыпается: урчат автобусы, грузовики; начинают появляться пробки и своя в этих пробках жизнь: кто-то читает в

*Ах, юность, юность! Ради юбки  
самоотверженно и вдруг  
душа кидается в поступки,  
руководимые из брюк.*

машине газету, кто-то бреется, кто-то делает макияж. Открываются продуктовые магазины и лавочки, у входа уже стоят ящики с молочными продуктами.

Из булочной пахнет свежими багетами. Сумма окружающей действительности, утренних ощущений и еще не испарившихся из тела ночных переживаний выльется в неожиданную гастрономическую импровизацию.

\* Подкрепите меня яблоками, освежите меня вином.

«Песня песней» царя Соломона.

Главное, это понимать, что сейчас мы завершаем праздник. Финальное туше должно быть безупречным. Резонно предположить, что и вы, и ваша вчерашняя сотрапезница, в силу понятных причин, будете испытывать естественное чувство легкого (или менее легкого — зависит от возраста) голода. Разумеется, перед вами открыт весь спектр возможностей, начиная от омлетов, яичниц с различными наполнителями, яиц в мешочек, ветчинами, колбасами, прочими мясными изделиями или же, наоборот, различными овсянками, молоком, кефирами, гранолами и т. п., но мы предлагаем вам более изысканный, на наш взгляд, вариант, а именно: транспонировать тему ужина в другую тональность. Как вы относитесь к такому варианту: бокал сока манго, коктейль из фрю де мэр (возможно употребление горячих, вареных и маринованных устриц, креветок, осьминогов, кальмаров) с несколькими ломтиками киви, горячим багетом... Теплый круассан, свежее масло, салат из андивов, ломтик сырокопченой ветчины (как намек на обед), сыр Бри и... вот сейчас самое время для банана и клубнички (вишня, как мы понимаем, уже не актуальна). Вернувшись домой, организуйте, используя лучшую посуду, завтрак на подносе и, учув первые признаки пробуждения, помогите доступным вам способом своей даме проснуться и подайте ей завтрак в постель.

Трудно предсказать, чем закончится эта утренняя трапеза: возможно, вас привлечет прогулка или посещение музея, а возможно, этот завтрак плавно перейдет в утреннее (лирическое,

*От каждого любовного свидания светлеет атмосфера мироздания.*

*Счастливые всегда потом рыдают, что вовремя часов не наблюдают.*

**Лангусты в чесночном масле.** 1 кг свежих лангустов, 150 г оливкового масла, соль, черный перец, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. мелко порезанной петрушки.

Обжарить лангустов в очень горячем масле на большом огне. Посолить, поперчить. Мелко порезанный чеснок, помешивая, припустить в масле, где обжаривались лангусты, 4–5 мин. Залить лангустов маслом с чесноком и поставить в предварительно нагретую до 200 градусов духовку на 10 мин. Вынуть, посыпать петрушкой и подать к столу.

**Креветки с соусом.** 500 г очищенных креветок, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, сок 1 лимона, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. кетчупа, соль, черный перец, кайенский перец. Порубленный мелко пучок укропа.

Смешать майонез, сметану, лимонный сок. Добавить кетчуп, сахар, добавить соль, перец по вкусу, чуть-чуть кайенского перца и нарезанный укроп. Соус подать рядом с креветками.



Креветка

в отличие от страстного ночного) «общенье душ посредством тел»... Что бы там ни было, ваш завтрак станет достойным финальным аккордом, а может быть, и неожиданной интродукцией в новую симфонию: интимное застолье отличается лишь ему одному присущей неожиданной и причудливой динамикой...

*Свадьба — социальное и религиозное событие, в котором церемониальная трапеза играет очень важную роль.*

Энциклопедия Лярусс

*Мечтаю умереть на склоне дня  
за дружеским пиршественным  
обрядом;*

*Покройте чистой скатертью меня,  
Тарелку и стакан поставив рядом\*.*

Марк Антуан Дезайе

В заключительной части этой главы мы поговорим о двух видах ритуальных трапез — семейном празднике и поминках.

Семейный праздник — это возвращение в детство, утверждение преемственности поколений, это встреча и общение с людьми, которых ты любишь, но видишь редко, а порой и не видишь, и не любишь, но все равно встречаешься по одной лишь причине:



Моня, Нема, Беба, Шмулик

мы одной крови, мы из одного клана. Ритуал — это выражение солидарности. Семейный праздник заставляет по сотому разу выслушивать известные с младенчества истории о чудачествах дяди Мони и геройстве дедушки Немы, о прижимистости тети Бебы и проделках маленького Шмулика, а сейчас, посмотрите только, он инженер и у него свои дети...

Мы не можем рекомендовать разблюдовку семейного праздника, ибо она зависит от детства, а оно, куда ни посмотри, у каждого — свое, и мало что способно вернуть нас в него так, как запахи и память вкусовых пупырышек.

\* Перевод И. Губермана.

Этой способности посвящены изумительные строки Марселя Пруста: «...Но когда от далекого прошлого ничего уже не осталось, когда живые существа перемерли, а вещи разрушились, только запах и вкус, более хрупкие, но зато более живучие, более невещественные, более стойкие, более надежные, долго еще, подобно душам умерших, напоминают о себе, надеются, ждут, и они, эти еле ощутимые крохотки среди развалин, несут на себе, не сгибаясь, здание воспоминания.

*Весь путь наш —  
это времяпровождение,  
отмеченное пьянкой с двух сторон:  
от пьянки, обещающей рождение,  
до пьянки после кратких похорон.*

И как только я вновь ощутил вкус размоченного в липовом чаю бисквита, которым меня угощала тетя... в то же мгновение старый серый дом фасадом на улицу, куда выходили окна тетиной комнаты, пристроился, как декорация, к флигельку окнами в сад, выстроенному за домом для моих родителей (только этот обломок старины и жил до сих пор в моей памяти). А стоило появиться дому — и я уже видел городок, каким он был утром, днем, вечером, в любую погоду, площадь, куда меня водили перед завтраком, улицы, по которым я ходил, далекие прогулки в ясную пору. И как в японской игре, когда в фарфоровую чашку с водой опускают похожие один на другой клочки бумаги, и эти клочки расправляются в воде, принимают определенные очертания, окрашиваются, обнаруживают каждый свою особенность, становятся цветами, зданиями, осязаемыми и опознаваемыми существами, так цветы в нашем саду и в парке Свана, кувшинки Вивоны, почтенные жители города, их домики, церковь — весь Комтре и его окрестности — все, что имеет форму и обладает плотностью — город и сады, — выплыло из чашки чаю».

*Бог шёл путём простых решений,  
и как мы что ни назови,  
все виды наших отношений —  
лишь разновидности любви.*

Для меня семейный праздник неполноценен без селедки в орехах и селедки под горчичным соусом, без фаршмака, причем чтобы среди его ингредиентов обязательно были яблоки и сухое печенье типа «Мария», без рубленой печенки, без шкварок, без черносмородиновой и черноплодной рябины наливок, без сухариков с орехами и изюмом, без бульона с кнейделах, таких, как только бабушка умела готовить, как, впрочем, и селедку, и печенку, и мясо под кисло-сладким соусом... Но, кроме этого, она готовила и цимес, и гефилтефиш, которые я в детстве терпеть не мог, ложку меня невозможно было заставить проглотить, а сегодня,

сегодня, когда бабушки уже нет и мне уже столько лет, что в детстве я не верил, будто такое бывает, так вот, сегодня я тоскую по вкусу этого самого цимеса и даже по вкусу манной каши, которую стойко ненавидел все детство, и обожаю, просто обожаю гефилтефиш с хреном... Более того: помните кисель, белый, иногда розовый, мутный, с комками крахмала кисель — отвратительнее его не было ничего...

**Кисло-сладкое мясо.** 1,5 кг говяжьей грудинки, жир, масло, 2 хорошо порубленные луковицы, 50 г замоченного в Мадере изюма, 4 раскрошенных куса имбирного хлеба, 250 г 38%-ных сливок, 1 ст. л. красносмородинового желе, 1/2 чашки красного вина.

Маринад: 500 г воды; 250 г уксуса, 1 ч. л. соли, 19 измельченных горошин душистого перца, 10 измельченных можжевельных ягод, 5 гвоздик, 1/2 ч. л. семян горчицы; 3 очищенные и порезанные луковицы, 1 порезанная морковь, 2 лавр. листа, 1 чашка красного вина; кориандр, розмарин. Промыть мясо в холодной воде, обсушить, положить в кастрюлю. Смешав все ингредиенты, быстро вскипятить маринад, залить мясо и поставить в холодное место на 3–4 дня. Каждый день переворачивать мясо несколько раз.

Разогреть жир в тяжелой глубокой сковороде и обжарить мясо с каждой стороны в течение 5 мин. Добавить лук и готовить еще 5 мин., мешая, а затем влить маринад и тушить на слабом огне в течение 2 часов. Время от времени переворачивать и подливать маринад или воду, чтобы

сохранить уровень жидкости. Через 2 часа вынуть мясо. Процедить образовавшийся соус, отжать изюм и добавить его вместе с хлебом и сливками к соусу. Вскипятить и готовить в течение 10 мин. Добавить соль и перец по вкусу, под конец добавить красное вино и красносмородиновое желе.

**Тушеная капуста.** 500 г капусты, 30 г гусиного жира, 2 луковицы, 2 кислых яблока, 6 можжевельных ягод, 10 горошин перца, 1/2 ч. л. тмина, 1 зубчик чеснока, 250 г сухого Рислинга, 1 морковь, щепотка сахара, соль, 1 очищенная и натертая картофелина. Нарезать листья капусты и посолить. Мелко нарезать лук, яблоки нарезать кубиками. Поджарить на гусином жиру, чтоб зазолотились. Добавить капусту и жарить еще 5 мин. Раздавить чеснок, ягоды можжевельника, тмин и добавить в сковороду. Залить Рислингом, положить сверху морковь и тушить примерно 30 мин.



Капуста

Убрать морковь, добавить по вкусу сахар и соль. Добавить картофель. И варить до готовности.

В начале девяностых мне из Питера привезли два брикета этого самого плодово-ягодного киселя. Я сварил его, попробовал — он ничуть не изменился, он был все тем же мерзким, гнусным пойлом, он пах школьным коридором и заводской столовой. Никто не согласился его есть, кроме Вили и меня самого: корчась от отвращения, мы вдвоем выжрали всю кастрюлю, и слезы счастья и умиления катились по нашим щекам. С той поры, как мы с

Вилей умиленно давились мерзкой жижей, прошло много лет, и Виля умер, умер мой друг Виля, с которым я познакомился в первые дни своего приезда в Израиль и который взыскал меня своей дружбой, несмотря на разницу в возрасте и прочие, если присмотреться, не столь уж значительные различия. И все чаще и чаще хожу я на кладбище, и все чаще и чаще звонит телефон, извещая, что еще одним из нас меньше, и не так уж далек тот день, когда он зазвонит, сообщая тем, кто еще жив, о том, что на этот раз я буду участвовать в похоронах в качестве главного героя...

*Мир создан так однообразно,  
что жизни каждого и всякого  
хотя и складывались разны,  
а вычитались — одинаково.*

Во многих культурах загробная жизнь связывается с едой. На римских и раннехристианских надгробиях усопший часто изображается пирующим со своими друзьями. Понимание рая как пира мы встречаем и в скандинавской мифологии, и у персов, и у мусульман.

У евреев нет обычая поминок, а жаль. Обычай этот в высшей степени человечен и благотворен для родственников и друзей покойного, а возможно, и для него самого. Он облегчает нам переход от соприкосновения с непонятным, неотвратимым — к повседневности, к обычной, привычной жизни, в которой все то, что мы пережили только что, «как будто» не существует. Именно поэтому на поминках особое значение приобретают самые повседневные, самые обыденные блюда. Глупо и неприлично печь на поминки торт «Сен-Оноре» или готовить свежую лососину на пару.

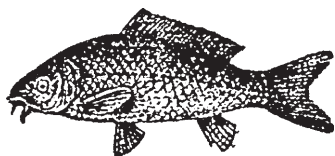
*В последний путь немного несут:  
тюрьму души, вознёсшейся высоко,  
желаний и надежд пустой сосуд,  
посуду из-под жизненного сока.*

Поминки начинаются еще на кладбище, когда, отойдя от свежей могилы, а то и прямо рядом с ней, цепляясь за утлые символы житейского существования, мы распиваем бутылку на троих. А потом, придя в квартиру, топчемся, ощущая пустоту от отсутствия хозяина и тесноту от людей, с которыми мы раньше не общались, ибо они были из его другой, нам незнакомой жизни, и с которыми нас свела его смерть. Накрывая стол, деловито суетится женщина, которую еще вчера все называли женой, и сестра, и подруги, и жены друзей, а сами друзья нелепо толкуются по квартире и курят, натужно, неловко шутят и смеются, пытаются выбраться на берег обыденности, на сыпучий песок существова-

*Те, кто на поминках шумно пьёт,  
праведней печальников на тризне:  
вольная душа, уйдя в полёт,  
радуется звукам нашей жизни.*

ния. На поминках правильной едой будут бутерброды с килькой и крутым яйцом, с вареной или полукопченой колбасой, соленые огурцы, разогретые полуфабрикаты (котлеты, шницели) и винегрет. Обязательно винегрет, ни в коем случае не салат «Оливье». В ход могут пойти пельмени. Возможен сыр, простой желтый или плавленый. И очень быстро все наберутся и будут смеяться, отгоняя от себя призрак костлявой, безмолвно маячащий у дверей, а потом кто-то затынет песню, и когда звук ее поплывет к небу, сквозь вязкий синий дым, безмолвным криком захлебнется вдова, закроет руками лицо сестра, закусит зубами кончик платка стоящая в углу молчаливая женщина и отвернется кто-то из мужчин, чтобы скрыть непослушные слезы.

**Маринованный карп.** 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1 луковица, 50 г гороха, маринованный огурец, 500 г майонеза, 1 ст. белого вина, сок одного лимона, соль, черный перец, сахар, один карп примерно 1 кг. Почистить морковь, корень сельдерея, лук и тонко порезать. Сбланшировать в кипящей воде, высушить и



Карп

остудить. Вскипятить горох в подсоленной воде и добавить вместе с тонко порезанным огурцом к овощам. Смешать майонез, вино и лимонный сок. Протрясти в смеси овощи и добавить соль, перец и сахар по вкусу. Вскипятить карпа в подсоленной воде. Вынуть кости, снять кожу, раз-

резать на мелкие куски и замариновать в овощах на несколько часов.

**Заливное из карпа.** 12 листиков желатина, 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. соли, 1 буке гарни, 1 лавр. лист, 4–5 горошин душистого перца, 2 лимона, 1 белок, свежие овощи, один карп примерно 1 кг.

Положить желатин в воду. Смешать 2 литра воды с уксусом, солью, буке гарни, лавровым листом, перцем и соком одного лимона. Тонко порезать 2-й лимон.

Почистить карпа, нарезать на порции, отварить в смеси и вынуть. Процедить жидкость, отжать желатин и так же добавить их в кастрюлю. Добавить слегка взбитый белок, процедить еще раз и оставить охлаждаться. Выложить рыбу на блюдо и украсить куски рыбы ломтиками лимона и ломтями различных овощей. Залить смесью и поставить в холодильник.

С древнейших времен нам известна выглядящая сегодня несколько экстравагантной, а тогда бывшая совершенно естественной форма поминок, при которой умирающий принимал в них участие собственной персоной.

Исчезновению этой формы застолья мы, по-видимому, обязаны изменившемуся отношению к смерти, при котором мы пытаемся игнорировать ее, сделать вид, будто ее не существует. Мы живем в эпоху, когда разговор о смерти становится почти столб



же неприличным, как разговор о сумме доходов и сексуальной ориентации. Смерть стала безликой и анонимной, произошла деперсонализация смерти, что, согласитесь, довольно нелепо, если учесть, что смерть каждого из нас касается его вплотную, являясь уж, по крайней мере, не менее личностным явлением, чем зубная щетка, тампон и т. д.

Прощальная трапеза позволяет нам в полной мере насладиться скорбью наших друзей и родных, почувствовать свою значимость в их жизни, наяву услышать те добрые слова, которые (надо надеяться) будут произнесены над нашим мертвым телом, подвести итоги своего пути на этой земле и уйти из жизни учтиво и достойно. В зависимости от характера кандидата в покойники, в такой трапезе должны найти отражение подобающие архетипы и символы. Разумеется, поминальная трапеза может в той или иной степени совершать вылазки в этническую, семейную и т. п. кухни.

Отрадно отметить, что и сегодня можно встретить людей, обращающихся к этой торжественной, подводящей итог прожитой жизни трапезе. Уже на моей израильской памяти подобное прощание устроил в своем яффском доме умирающий от рака плейбой и литератор Дан бен Амоц.



Дан бен Амоц



Данелия

Однако наиболее поэтичное воплощение прощальной трапезы мне довелось увидеть в совсем чуть-чуть не дотянувшем до гениальности фильме Г. Данелия «Не горюй!»\*.

Старый доктор, зная, что до смерти ему остается пара дней, зовет гостей на свои поминки. Чувствуя себя несколько неловко, гости скованно сидят за столом и, поочередно поднимаясь, произносят траурные речи. Однако постепенно алкоголь и привычка берут свое, и торжественное застолье плавно переходит в вульгарную пьянку, где никто не обращает внимания на живого еще покойника. Не выдержав, доктор бьет кулаком по столу: «Стыдитесь, забыли, зачем пришли?» Опустив головы, не в силах от стыда поднять глаза, молча сидят вокруг стола гости. Висит тяжелая, неловкая пауза. Доктор отходит к окну. Тишина. И вот тогда встает главный герой филь-

*На время и Бога в обиде  
я чувствую часто под вечер,  
что те, кого хочется видеть,  
не здесь уже ждут нашей встречи.*

*Время льётся, как вино,  
сразу отовсюду,  
но однажды видишь дно  
и сдаёшь посуду.*

\* Фильм этот рекомендуется смотреть хотя бы раз в год.



Кикабидзе

ма, молодой еще актер Вахтанг Кикабидзе. Он понимает, что ни слова, ни извинения неуместны. Он встает и начинает петь старинную грузинскую песню. Один за другим присоединяются к ней сидящие за столом гости. И в этом, другом, не пьяном, но чистом, высоком пении они вновь забывают умирающего доктора, но забывают по-другому. Эта песня словно вбирает в себя его жизнь, и жизнь поющих, и жизни тех, кто умер до нас, и жизни тех, кому еще только предстоит родиться.

Доктор смотрит в окно. За окном — горы, виноградники. Два мальчугана тащат огромный кувшин. Песня становится все шире и шире.

И в песне есть то величественное, простое и спокойное приятие жизни такой, какая она есть: данного на время счастья и приятя

*Наплывы закатного света  
текут на любимые лица,  
уже наша песенка спета,  
и только мелодия длится.*

смерти как неизбежности и части жизни.

Поют грузины, всем своим существом растворившись в этой песне, и все, бывшее еще несколько минут назад, — пьянь, безобразие, скандал — соскальзывает с них и исчезает, несущественное, случайное, яко не бывшее... И улыбается старый доктор, и с улыбкой исчезает, растворяется в этом пейзаже с виноградниками, в этой старинной песне.

Поют грузины, всем своим существом растворившись в этой песне, и все, бывшее еще

## Еда и знак

*В борьбе между сердцем и головой в конце концов побеждает желудок.*

Е. Лец

Итак, мы полагаем, что после всего вышесказанного совершенно очевидно, что единственно верное отношение к еде есть понимание оной как синтеза многих составляющих. Напомним, что сюда входят и манера есть, и тема беседы, и сервировка, и одежда. Это и влияние погоды, сезона, времени суток, места, это и социально-общественные, и национальные факторы. Еда является пищей духовной и интеллектуальной в не меньшей степени, чем физической. Еда в первую очередь должна быть осмысленной. Этот фундаментальный принцип был, к сожалению, оттеснен на задний план соображениями поверхностного гурманства, стандартизацией и массовой продукцией. Спрашивается, существует ли некая теория, некая универсальная кухня, принимающая во вни-

мание все вышесказанное? На этот вопрос мы с уверенностью ответим: да, существует! Это семиотическая кухня, основанная в Париже Александром Окунем в день его рождения 12 мая 1987 года, когда появились на свет два салата «Осень патриарха» и «Нимфетка», имеющие для семиотической кухни такое же значение, как «Песнь о Роланде» для литературы французской, «Божественная комедия» для итальянской, «Илиада» для греческой.

*Азартно дух и плоть вершат пиры,  
азартны и гордыня, и разбой,  
Бог создал человека для игры  
и тайно соучаствует в любой.*

**Салат «Осень патриарха».** Это печальный, умудренный жизнью салат. Основу его составляют подземные овощи: вареный, порезанный кубиками картофель, репчатый лук, эндивы. Ничего свежего, ничего зеленого!

Сюда же соленые грибы (горькушки, серушки, но и подберезовик, и белый), маленькие соленые рыбки, анчоусы и грецкие орехи. (Старый дед — трухлявый гриб; соленая рыбка — путешествия, опыт; грецкий орех — мозг, мудрость.)

Соус делаем белый, на базе майонеза, сметаны и хрена. Сверху салат украшается двумя крутыми яйцами и вялым, поникшим маринованным перчиком.

**Салат «Нимфетка».** В соответствии с семантикой понятия «нимфетка» мы берем все самое свежее, только-только распускающееся: проростки сои, проростки пшеницы, еле-еле распускающиеся листья салата, свежий зеленый огурец. Фрейдистские визуальные ассоциации с салатом и огурцом очевидны, а зеленый цвет под-

черкивает свежесть первого опыта и первых соблазнов. Если вы желаете подчеркнуть американскую ипостась великого писателя, то можно украсить салат маленькими помидорами сорта «черри».

В XVIII веке (золотом веке эротики) помидоры считались афродизиаком, название сорта напоминает, что на английском сленге «черри» (вишенка) — это невинность. Если вы предпочитаете сделать акцент на происхождении Набокова и на его русскоязычных произведениях, рекомендуем заменить черри на порезанную клубнику — салат с «клубничкой», вы же понимаете...

Наконец, соус, который должен оттенять всю экзотичность, пикантность и сладость явления, известного нам под именем нимфетки. Итак оливковое масло (чтоб все прошло гладко), лимонный сок, мед, белое вино, капля тобаско. (Автор является противником точных пропорций, точных объемов и мер. Он считает, что к рецепту должно относиться как к отправной точке, а не как к догме.)

Основной принцип семиотической кухни прост и гениален: «Смысл определяет вкус». Таким образом, прежде чем взяться за приготовление блюда, вы должны определить цель, смысл и назначение, приняв во внимание все перечисленные факторы, дать ему название и только потом подобрать ингредиенты и взяться за приготовление еды. Семиотическая кухня — это кухня личностная, кухня авторская, кухня осмысленная, кухня всеобъемлющая.

Она позволяет при помощи такой фундаментальной материи, как еда, выявить тончайшие философские, этические, эстетические, исторические, общественные концепции. Она дает возможность каждому гастроному реализовать свои представления о культуре, искусстве, политике, истории, добре и зле, придав блюду неповторимый, индивидуальный оттенок.

В качестве примера мы приведем три вегетарианских супа, имеющих один общий ингредиент — грибы, и посмотрим, как посредством кулинарии возможно выразить наше понимание итальянской, французской и русской литературы в лице их выдающихся представителей.

Итак, возьмем чеснок, репчатый лук, корень сельдерея, измельчим их. Обжарим вместе со сладким перцем в оливковом

*Я принёс из синагоги  
вечной мудрости слова:  
если на ночь вымыть ноги,  
утром чище голова.*

масле и смешаем с растертыми грецкими орехами. Отдельно сварим два вида фасоли, белую и красную. Затем возьмем зеленую фасоль, пару ломтиков тык-

вы, положим в кастрюлю, зальем подсолненной холодной водой и начнем варить. Добавим порезанные, обжаренные баклажаны и маленькие помидорчики, продолжим варить на небольшом огне,



Бокаччо

затем добавим порезанные свежие белые грибы, поварим несколько минут, добавим белую и красную фасоль, душистый перец, 1–2 острых красных перчино, лавровый лист, ложку горчицы, заправим приготовленной смесью (орехи, чеснок и т. п.), кинем в кастрюлю зеленые маслины, поварим еще пару минут и снимем с огня. Подавать, посыпав тертым сыром (например, Пармезаном). В этом супе есть ощущение деревни, свободы, игры. Этот суп веселый, острый, яркий, дерзкий — имя ему Бокаччо.

Наш второй суп мы начнем с того, что спассеруем в сливочном масле репчатый лук. Сварим спаржу, затем отдельно возьмем цвет-

*С таинственной женской натурой  
не справится мысли сухой,  
но дама с хорошей фигурой —  
понятней, чем дама с плохой.*

ную капусту, лук порей, корень сельдерея, морковь и, добавив лавровый лист, соль, душистый перец, гвоздику, будем варить на маленьком огне часа два. Го-

товые овощи протрем сквозь сито. Добавим чуть муки. В полученное жидкое пюре вливаем желток, взбитый со сливками, добавляем нарезанные шампиньоны, черные маслины, спаржу, нарезанный соломкой шпинат. В этом супе чувствуется прибли-

жение «естественного человека» эпохи сентиментализма. Вместе с тем это супчик изысканный, остроумный, учтивый, одним словом — Ларошфуко.

Для третьего нашего супа возьмем картофель, очистим и сварим его. Сварим перловую кашу. Сварим гречневую. Это народно. Прочно. Сытно. Затем возьмем коренья: петрушку и сельдерей. И лук. Коренья — они в земле растут. И лук. Тоже. Близость к родной земле — этого нам

не хватает. Оторвались мы от нее, отсюда все беды... Сварим. И еще репу — это архетипично. Сварим грибы: белые и

*У Бога сладкой жизни не просил ни разу я, и первой из забот была всегда попытка в меру сил добавить перец-соль в любой компот.*

подберезовики. Белые — это очень хорошо, а подосиновики нельзя — из-за цвета. По той же причине, добавив в суп соленых грибов, всяких там волнушек, свинушек, рыжики отложим. Любкой оттенок красного цвета — Боже, сохрани. Категорически. Всякие там пряности типа перца, а чеснок тем паче — ни-ни. Во-первых, возбудят (нам это ни к чему), а во-вторых, нежелательные ассоциации вызовут. Добавим спассерованной на сливочном



Нобель

масле муки, чтобы в супе ложка колом стояла. Как Илья Муромец. Для мечтательности и широты горизонта добавим кусочек коричневого мухомора. Добавим лавровый лист — скромно, благородно, достойно: намек на вечность и на Нобеля. Как готово будет, разлить по тарелкам, куда добавить топленого масла и сметаны. Масло для собранности и церковности, а сметану для вкуса и колориту. Итак: серьезно, основательно, народно. Настоящий Солженицын.



Илья Муромец

кам, куда добавить топленого масла и сметаны. Масло для собранности и церковности, а сметану для вкуса и колориту. Итак: серьезно, основательно, народно. Настоящий Солженицын.

Как известно, семиотика — это наука о знаковых системах, а проще — о соотношении знака и значения, формы и содержания. Совершенно очевидно, что одно от другого оторвать невозможно, как сказано: «нельзя влить новое вино в старые мехи», ибо форма и есть содержание, а содержание само по себе является формой. Много лет тому назад случился у меня разговор с приятелем, человеком пишущим. (Существенно отметить, что были мы тогда очень молоды.) Приятель мой пылко утверждал, что Достоевский, будучи несомненно великим писателем, писал крайне плохо: неряшливо, путано, вязко. Он приводил убедительные примеры, возражать которым было трудно. Я возражать и не стал, только предложил ему представить себе «Бедных людей» или



Братья Карамзовы

«Братьев Карамзовых», переписанных слогом Бунина или Набокова. Пожалуй, хорошей иллюстрацией тезиса о невозможности разделить форму и содержание послужит история о том, как однажды я получил от владельца магазина «Волшебство вина» приглашение на дегустацию под названием «Влияние формы бокала на аромат и вкус вина». «Даже для меня это перебор», — подумал я и решил пойти поглядеть на снобирующих гурманов. Перед каждым из нас стояли бокалы разной формы, начиная от стопки и кончая большой пивной кружкой. Дегустация началась с белого вина Лавиль-О-Брион. Я почти не удивился, когда действительно аромат вина в зависимости от формы бокала несколько различался, в конце концов, различные фракции выделяются так или иначе в зависимости от площади, глубины и т. п. Но когда я с ужасом почувствовал, что и вкус различается, я, признаться, решил, что поддаюсь влиянию чужого мнения на манер известной истории про голого короля. Нет!



Набоков

*За повадку не сдаваться и держать лицо при этом дамы любят покрываться королём, а не валетом.*

Платье короля оказалось отнюдь не фикцией. Оказалось, что наш язык не однороден, и разные участки языка как бы отвечают за

разные вкусовые реакции. Бокалы разной формы направляют струю напитка в разные участки языка, вызывая тем самым каждый раз иную вкусовую реакцию.

Поэтому не случайно существуют разные формы бокала для белого и красного вина, водки и ликера, вермута и шампанского. «Отчего этот торт называется “Отелло”?» — поинтересовалась покупательница в московской кондитерской.

«Посмотрите, мадам, — улыбнулась продавщица, — он такой шоколадный, такой коричневый, такой жирный. Вечером вы его едите, а ночью... — продавщица сделала паузу, — а ночью он вас душит!» Вот дивный пример народного стихийного семиотического отношения к еде.

«В чем смысл жизни?»

В том, чтоб жить со смыслом!»\*

А также есть и пить, добавим мы от себя.



Бунин

\* Из переписки В. Файвишевского с В. Кандрором.



Альбин

Ксана

И коль уж мы заговорили (чуть ранее) о напитках, позволю себе привести на этих страницах две забавные истории.

Однажды вечером мы с женой собрались на концерт итальянского пианиста Микеле Кампанеллы. Минут за сорок до выхода в дверь позвонили Верина сестра Ксана с мужем. У мужа в руках была бутылка коньяка. У нас тоже нашлась. Через сорок минут перед нами встала дилемма — либо бросать пить (а пилось хорошо), либо не идти на концерт (а хотелось). Решение было простым — взяв бутылку, мы поехали на концерт. Знакомая кассирша сделала два пропуска. И мы с Альбином уселись в заднем ряду. Сонату Моцарта мы прослушали по инерции предконцертного распития, но 17-я соната Бетховена пробудила в нас такую бурю эмоций, что никак невозможно было удержаться. Деликатно прикрываясь программкой, мы допили коньяк. Но, что важно отметить, мы пили не просто так, а в контексте.



Моцарт

Бетховен

— За Бетховена, — шептал Альбин, делая звонкий глоток.

— За 17-ю сонату, — отзывался я, и струя дивного (такого же крепкого, взволнованного и яркого, как финал сонаты) напитка глоссандо проскальзывала в мое горло.

— За Микеле Кампанеллу! — провозглашал Альбин, отбирая у меня бутылку.

— За темп *allegro vivace*, — поддерживал я...\*

\* Надо отметить, что многие жизненные ситуации с определенным моралистическим, мифологическим, архетипическим — выберите сами — потенциалом имеют свойство, пусть даже и через многие годы, прийти к неописуемому и изящному финалу, завершиться этакой литой пуэнтной, застыть в арабеске, как Китри после головокружительных своих фуэте.

Три десятка лет прошло после того, как распивали мы с Альбином бренди в Малом зале филармонии на Невском проспекте, и вот приехали к нам на обед наши друзья, музыканты Жанна и Юра Гандельсманы. И уже под кофе Юра (выдающийся альтист), рассказывая о своих европейских гастролях, вдруг спохватился: «Да, у меня ведь для тебя сюрприз! Видишь ли, был я в августе на фестивале в Равелло, и вот там тоже, кстати, за столом, болтая с руководителем фестиваля Микеле Кампанелла, я припомнил твою историю. Микеле был крайне польщен, а на прощание просил тебе передать», — и протянул мне диск. На обложке значилось: Ференц Лист. Виа Крусис (одна из наиболее редко исполняемых вещей Листа, если не ошибаюсь, впервые записанная). Пианист и руководитель — Микеле Кампанелла.

Я открыл диск, развернул аннотацию. На оглавлении было написано: «Саше Окуню, который помнит Равелло и тех, кто наполняет его музыкой. Микеле Кампанелла».



Совершенно не исключено, что ошеломительный успех, выпавший в тот вечер на долю Кампанеллы, был обусловлен нашим воздействием. Торжественная, чопорная тишина современных концертных залов отнюдь не способствует ни более глубокому, ни более верному пониманию музыки. Звяканье монет и шарканье шагов под сводами готического собора не только не мешают звучащей мессе, но, напротив, обогащают и обостряют наше восприятие. Светская болтовня и звон бокалов органично вплетаются в музыку моцартовских дивертисментов, а смех, шутки и шуршание шелковых юбок придают шубертовским вальсам еще большую прелесть, ибо музыка — это, разумеется, не просто воспроизведенные звуки нотного текста.

*Все помыслы, мечты и упования  
становятся светлей от выпивания.*

сообствует ни более глубокому,  
ни более верному пониманию

Возвращаясь к концерту Микеле Кампанеллы, позволю себе высказать уверенность в том, что это был первый в истории случай распития алкогольных напитков в концертном зале (я, естественно, разумею концерт классической музыки). Мне так же посчастливилось быть инициатором, полагаю, первого в истории распития крепких напитков в жюри Международного конкурса. Это произошло на конкурсе им. А. Рубинштейна в Тель-Авиве. Член жюри, пианист Михаил Богуславский, который провел меня слушать исполнения участников второго тура, был несколько удивлен, когда посреди очередной сонаты я, пихнув его в бок, показал фляжку виски. Впрочем, колебания его длились не более секунды. Покосившись на сидевшего рядом маститого пианиста N., Миша заслонился программой и сделал несколько больших глотков.

Собственно, кроме того, что излишне серьезное отношение к чему бы то ни было (особенно к любому виду творчества) является, по сути дела, компрометацией оно, я хочу еще раз подчеркнуть, что (коль скоро мы все-таки говорим о кулинарии) ни один из аспектов человеческой жизни не может быть отброшен при составлении программы трапезы.

Вот уже несколько лет время от времени я устраиваю для своих друзей вечера семиотической кухни. Обычно поводом служит какое-либо событие — приезд друзей, внешнеполитические обстоятельства, какое-нибудь событие.



Кампанелла



Рубинштейн



Богуславский



N.

Рядом с тарелкой каждого участника лежит меню, в котором перечислены не только блюда и их последовательность, но и напитки, их сопровождающие, а также рекомендованные к этому блюду темы бесед. Музыкальная аранжировка обеда также продумана в соответствии с темой обеда.

Французское слово «меню» происходит от латинского *minutus*, т. е. дает точное представление о деталях предстоящего

*Характер мира — символический, но как мы смыслы ни толкуй, а символ истинно фаллический и безусловный — только хуй.*

события, с тем чтобы гость, зная, что его ожидает, мог бы сам решить, чего и сколько он желает. Составление меню, т. е. порядка подачи блюд и их выбор, не менее важно, чем качество самих блюд.

Необходимо хорошо продумать последовательность вкусовых отношений, их развитие, гармонию, контрастность. Если в вашем меню присутствует рыба, то ее рекомендуется, как говорят французы, «отрезать» перед следующим блюдом. Это делается при помощи сорбе. Если в сорбе добавить несколько капель водки, такой сорбе называется «Капитан».

Один из первых обедов был посвящен Италии — туда входили блюда под названием «Веронезе», «Данте», «Модильяни», уже знакомый вам «Бокаччо».

В обед на темы израильской действительности входили блюда под названием «Интифада», «Осло», «Испанская баллада», «Бааль Шем Тов», «Выборы».

Из всех меню уцелели меню двух обедов 1999 года.

*Не было у выпивки причин, в песне пьяной не было резона, каждый ошутимо получил порцию душевного озона.*

Первый из них 2 января 1999 года был дан в честь пи-

сательницы Лидии Борисовны Либединской, находившейся тогда с родственным визитом в Израиле. В честь профессии Лидии Борисовны и ее происхождения (Л. Б. Либединская — урожденная Толстая) обед из пяти перемен назывался «Любимые страницы» и был посвящен русской литературе. Принимая во внимание и российскую традицию, и личные вкусы Лидии Борисовны, из напитков за столом подавалась исключительно настоящая на рябине водка под названием «Марина». «Мне и поныне хочется грызть красной рябины горькую кисть». Лидия Борисовна была знакома с Мариной Цветаевой.



Либединская



Цветаева

В обеде, посвященном любимым страницам русской литературы, невозможно обойтись без Пушкина.



Меню обеда  
в честь писательницы  
Лидии Борисовны Либединской



ЛЮБИМЫЕ  
СТРАНИЦЫ



2 января 1999 года

«Борис Годунов» — лейтмотивом этого блюда послужила знаменитая фраза «и мальчики кровавые в глазах». При сочинении этой закуски ключевыми словами являются: кровь, мальчик, глаза. Формой блюда выбран классический бутерброд. Основа его белый хлеб с маслом. Это отражает социальный уровень главного героя драмы. На булку кладется тонкий ломтик красной рыбы. Красный цвет соотносится с кровью, рыба является древнейшим символом христианской общины.

*Высокое, разумное, могучее  
для пьянства я имею основание:  
при каждом подвернувшемся  
мне случает  
я праздную мою существование.*

На рыбу мы кладем слой икры, желательнее черной. Икра, как таковая, есть метафора детства, т. е. каждая икринка — это ребенок (и многие из них мужского пола, т. е. мальчики). Кроме того, круглая форма икринки уподобляется зрачку. Цвет икры с одной стороны символизирует траур по невинно убиенному царевичу, с другой — африканское происхождение великого поэта. Под «Бориса Годунова» рекомендуется беседовать о молодом поколении, о судьбе, о карьере и о преступлениях.

*Душа всегда у нас болит,  
пока она жива и зряча,  
и смех — целебный самый вид  
и сострадания, и плача.*

Среди закусок присутствовали и два вида маринованных овощей под названием «Кавказский пленник» и «Горе от ума».

Произведения под названием «Кавказский пленник» были написаны А. С. Пушкиным и Л. Н. Толстым — двоюродным прадедом Л. Б. Либединской, таким образом, мы имеем плавный переход от великого поэта к великому прозаику.

*Не зря на склоне лет  
я пить люблю и есть:  
на свете счастья нет,  
но вместе с тем и есть.*

Маринад «Кавказский пленник» делается при участии винного уксуса (на базе белого вина), виноградных листьев, стеблей черемши, сельдерея, огурцов, чеснока, яблок, груш, винограда, зеленой крепкой сливы, лаврового листа, черного душистого перца, сахара, соли, гвоздики и одной репки.

Все эти ингредиенты характерны для кавказского региона. Маринады являются интегральной частью меню местных жителей. Только один архетипический овощ — а именно репка — героиней российского фольклора\*, являясь инородным элементом, играет здесь роль кавказского пленника.

\* Сказка о дедке и репке. М.: Советский писатель, 1951.

Маринад «Горе от ума» отличается от предыдущего отсутствием репки и наличием карри и корицы. Это был, бесспорно, перебор. Желание экспериментировать и выпендриться привело, несмотря на, казалось бы, теоретически правильные выкладки, к пусть и блестящей, но — неудаче. Название «Горе от ума» — более чем уместно.

Рекомендуемые темы бесед: о Востоке вообще и о Чечне в частности. О будущем России. Музыкальное сопровождение: народные грузинские, армянские песни, а также квазивосточные произведения российских композиторов типа «Шехерезады» Римского-Корсакова.

Последним в ряду закусок стоят фаршированные артишоки «Карамзин».

Почистить артишоки, вымыть в воде с добавлением ложки уксуса на 0,5 л воды. Высушить. В кастрюлю налить воды. Вскипятить. Добавить соли, сахара, лавровый лист, душистый перец и

*Доколе дух живой вершит пиры,  
кипит игра ума и дарования;  
поэзия, в которой нет игры, —  
объедки и огрызки пирования.*

бальзамический уксус (по вкусу), опустить артишоки и варить 50 минут. Вынуть, остудить, высушить, убрать листья и аккуратно изъять кочерыжку\* из артишока.

Приготовить смесь из порезанных крутых яиц, лука, копченой гусиной грудки, свежего огурца, чуть красного сладкого перца, добавить чуть-чуть оливкового масла и кедровых зерен, по вкусу соли, перцу.

В отверстие артишока вставить тонкий лепесток сыра Моцарелла и нафаршировать приготовленной смесью. Украсить блюдо по периметру листьями артишока и выложить на него нафаршированные артишоки.

К блюду отдельно (для листьев) подать соус «Винегрет». Темы беседы чувствительные, буколические, исторические. Музыка: альтовая соната Глинки.

Карамзин — аристократ, виднейший представитель сентиментализма в русской литературе, певец



Карамзин

поселян и поселянок, знаменитый историограф. Артишок, овощ достаточно обычный в Западной Европе, считался (и продолжает считаться) в России пищей аристократов. Историк, сохраняя для последующих поколений события прошлого и настоящего, не давая им исчезнуть в водах Стикса, как бы баль-



Римский-Корсаков



Глинка

\* В европейской кулинарии кочерыжку эту называют сердцем.

замирает их — отсюда бальзамический уксус. История Российского царства закончилась в 1917 году. Цвет перца намекает на это событие.

Тот факт, что артишок нафарширован, является метафорой исторического трактата: много разного внутри одного. Буколические ценности сентиментализма отражены буколической грудкой гуся (гусь весьма буколичен)\*, сыром Моцарелла (образцом российской буколики служили греческие и итальянские Дафнисы, Хлои и прочие Золотые ослы), огурцами, луком и куриными яйцами. Яйца, помимо буколической, несут и другую нагрузку: с одной стороны, знаменитая дилемма, что было раньше — курица или яйцо, аналогична запутанным историческим загадкам, а с другой стороны, по ассоциации, вызывает в памяти знаменитый российский вопрос: кто виноват.

*Сперва, резвясь  
на жизненном просторе,  
мы глупы, словно молодость сама;  
умнеем после первого же горя,  
а после терпим горе от ума.*

Таким образом, от первой, «дворянской», перемены блюд мы переходим к середине XIX века, когда в русской литературе в полную силу заявляют о себе разночинцы.

Во второй перемене блюд подается рыба под названием «Бесприданница». Блюдо это названо в честь драмы А. Н. Островского. Выбор рыбы обусловлен местом проживания главной героини — на берегах великой русской реки Волги.

Рыбы выбирают небольшого размера (см 20–25) и маринуются (маринованная рыба сохраняется дольше — бесприданнице не просто выйти замуж, ей нужно держаться подольше). Небольшой размер обусловлен не только соображением «рыбка на одну порцию», но и тем, что бесприданница — невелика штучка. Однако мариновать рыбу мы будем в достаточно экзотических для Волги ингредиентах: лимонах, оливковом масле, а также острых и пикантных: киндза, чеснок, чебрец, перец красный и черный, аджика, шалфей — в главной героине была и пикантность, и острота. Маринуем,

*Был томим я, был палим и гоним,  
но не жалеюсь, не плачу, не злюсь,  
а смеюсь я горьким смехом моим  
и живу лишь потому, что смеюсь.*

*Я дивлюсь устройству мира:  
ведь ни разу воробей,  
хоть и наглый, и проныра,  
а не трахал голубей.*

\* Этот ингредиент оказался провидчески семиотичен: как мы узнали уже после изобретения сего рецепта, гусь был главным блюдом ритуально-шутовских трапез последователей Карамзина, поэтов-карамзинистов, входивших в шуточное общество «Арзамас» (заметим, что среди них гузкой гуся наслаждался и юный Пушкин).

*Дикая игра воображения  
попусту кипит порой во мне —  
бурная, как семьяизвержение  
дряхлого отшельника во сне.*

как уже было сказано, долго — 12 часов. А затем обвалием ее в муке — о, как мука похожа на свадебные белые одежды! — и

бросим ее в кастрюлю с кипящим маслом — синоним кипящих страстей и мук, которые претерпела героиня...

Музыкальное сопровождение: музыка Чайковского (особо рекомендуем «Франческа да Римини», «Ромео и Джульетта», 5-я симфония). Тема бесед: случаи из жизни.



Чайковский

Наша следующая перемена посвящена супам.

Сперва суп под названием «Ундина», вдохновленный поэмой старшего друга А. Пушкина, В. Жуковского. Ундина — это, по-нашему, русалка, т. е. проживающая в воде женщина с хвостом. Поэтому в качестве основного ингредиента мы выбираем креветку. Опять же креветка в России (в Санкт-Петербурге, во всяком случае) — вещь достаточно редкая и, можно сказать, аристократическая. В качестве основы берем рыбный бульон. Зеленые травы не вынимаем — они символизируют и сети любви, и речные растения, соблазненный мужчина отображен продолговатым по форме тостом с острым сыром.



Жуковский

Для бульона хорошо взять голову, хвост, позвоночник, плавники и кожу карпа (мясо можно употребить на гефилтефиш). Добавить лук, соль, зеленый перец,

*Прекрасна юная русалка,  
предела нету восхищению,  
и лишь до слез матросу жалко,  
что хвост препятствует общению.*

травы: сельдерей, петрушку. Варить в течение 1–1,5 часов в 2-х литрах воды. Хорошо кинуть шафран — золото — обольщение. Лавровый лист, перец

английский, две гвоздички — прелесть супчик. В последний момент влить стакан белого вина и, когда бульон вновь закипит, кинуть креветки.

Нарезать белый хлеб, смазать оливковым маслом, чесночным соком и посыпать натертым сыром (Пармезаном), запечь в духовке. (Подать к супу.)



Метнер

Снять суп с огня. Разлить по тарелкам, в каждую тарелку положить тонкий кружок лимона и каперсы. История, в общем, кислая.

Музыкальное сопровождение: «Ундина» Н. Метнера, беседовать рекомендуется на мистические темы.



Второй суп (тема воды продолжается) посвящен рассказу Д. Н. Мамина-Сибиряка «Серая шейка».

Это суп-рассольник. Рассольник — потому, что история трогательная до слез. Тарелка супа — озеро. Естественно, что утиное крылышко, ножка, а то и шейка непременно в нем имеются. Сметана — снег. Роль лисы достается человеку, сидящему напротив тарелки.



Мамин-Сибиряк

Музыка — протяжные народные песни, квартеты Шостаковича и песня про журавленка-несмышлениша. Темы беседы: о погоде, об испытаниях, о надеждах, о Боге.

После супа мы переходим к предпоследней перемене. Здесь связь: испытания, беды, горести, надежды. Как может обойтись обед, посвященный русской литературе, без певца страданий, без исповедника страстей человеческих (я имею в виду не Некрасова), без выразителя чаяний, печалей и проблем маленького человечка, великого знатока души, короче, без Ф. М. Достоевского?



Некрасов

Котлеты «Бедные люди». Котлета — пища бедного человека: порой в ней хлеба больше, чем мяса.

О том, какое мясо, и говорить не берусь. Котлета размолота, как бедный человек размолот безжалостной жизнью. Однако, как



Достоевский

и в котлете, есть в нем и вкус, и сок, и достоинство. И котлета может быть хорошей! И в котлете есть красота — надо только уметь ее разглядеть! Котлету хорошо подать с гарниром, в котором на равных будут присутствовать пюре и тушеная капуста. В пюре хороша его растертость (как часто начальник грозит

подчиненному — плюну и разотру!), а в капусте — запах. Доходные дома, особенно на черных лестницах, часто пахнут капустой... А если еще сде-

*Людей давно уже делю —  
по слову, тону, жесту, взгляду —  
на тех, которым сам налью,  
и тех, с кем рядом пить не сяду.*



Кобзон



Пугачева

лать подливу, то вообще! В подливе есть такая умиленность — ни с чем не сравнится. В подливе (любой) и катарсис есть. В этом блюде музыка не важна. Можно даже Пугачеву и Кобзону — тоже бедные люди. Но лучше — не надо. Лучше какой-нибудь сольный инструмент без сопровождения. Хоть скрипичную партитуру Баха. А можно вообще ничего, потому что съедено и выпито уже много, и все самодостаточно. Разговоры рекомен-



Изабелла Юрьева

дуются вести о прошедшей жизни, о тяготах, о долгах, о смирении.

Пятая перемена: рекомендуется на выбор крепкий чай с вареньем и каплей водки (назовем его «Распутин»), кисель «Евтушенко» и кофе «Слуцкий» с печеньем «Малая серия библиотеки поэта». Музыка — джаз 30–40-х годов, Изабелла Юрьева; тема бесед — свободная.

В заключение этой главы позволим себе высказать убеждение, что семиотическая кухня вносит в жизнь крайне важный элемент, без которого она теряет если не смысл, то по крайней мере вкус, а именно — игру. И закончим ее словами Платона: «Каждый мужчина и каждая женщина пусть проводят свою жизнь, играя в прекраснейшие игры, хотя это и противоречит тому, что сейчас принято. Надо жить играя».

*Всё лучшее, что делается нами  
весенней созидательной порой,  
творится не тяжёлыми трудами,  
а лёгкою, искрящейся игрой.*

*Я не пишу для голодных: мудрым будет поесть и выпить, потом читать мои сочинения. Еще мудрее пойти спать, чтобы они приснились.*

Аусониус

*Современная кулинария хоть и имеет своим фундаментом кулинарию старинную, требует меньшей суеты и меньше оборудования, она не менее разнообразна, зато проще, чище и, возможно, более искусна.*

Отец Брюума и отец Бужон.  
«Столовые деликатесы», 1739 г.

## История как меню

Номо perpolitus\* живет внутри истории. Прошлое во всех его проявлениях составляет не просто значительную — большую! — часть нашего сознания. Кем бы мы были без Баха, Моцарта, Шуберта, Стравинского, Малера? Если бы из нашей жизни исчезли Сократ, Экклезиаст, Эпикур, Монтень, Кант, Деррида? Впрочем,

\* Человек утонченный, интеллигентный, культурный (лат.).



Стравинский



Эпикур



Малер



Монтень



Екклесиаст



Кант



Деррида



Еврипид



Шекспир



Сервантес



Стерн



Дарелл



Рембрандт



Ван Гог

Деррида — Бог с ним. Кем бы мы стали без Еврипида, Данте, Шекспира, Сервантеса, Стерна, Толстого, Дарелла? Можем ли мы представить себе свой мир без росписей Альтамиры, Помпейских фресок, Равеннских мозаик, Сикстинской капеллы? Без света Рембрандта и цвета Матисса? Без радости Ренуара и без страданий Ван Гога?

Еще раз повторим, что искусство кулинарии не ниже искусства живописи и музыки, не уступит своей глубиной ни философии, ни литературе, с одной только разницей: в отличие от шедевров живописи, литературы и т. д. — кулинарный шедевр обречен на исчезновение в желудках благодарных поклонников. Даже балет, и тот нынче можно удержать при помощи аудио-видеотехники, но что же до кулинарии — увы... И дело не только в том, что нам неизвестна рецептура — она-то подчас сохранилась, а дело в том, что вкус продуктов сегодня отнюдь не тот, что был — не говоря о сотнях, тысячах лет — десятки лет назад. Не только шедевры, просто еду высокого качества невозможно повторить, как невозможно второй раз воспроизвести однажды сыгранную вещь. Легкие изменения акцентов, неощутимые на первый взгляд изменения в количестве пряностей, импровизация, внутреннее состояние кулинара — все это и делает хорошую еду неповторимой.

*Нам глубь веков уже видна  
неразличимую детально,  
и лишь историку дана  
возможность врать документально.*

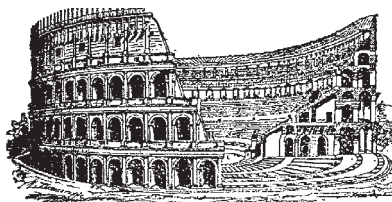
И все же неправильно будет игнорировать исторический аспект кулинарного искусства. Знание кулинарного прошлого, как легкое эхо, будит наше воображение, развивает фантазию и, наконец, помогает нам лучше понять природу исторических собы-

*В соседстве с лихим окаянством  
отрадно остаться изгоем,  
то сном наслаждаясь, то пьянством,  
то книжным беспутным запоем.*

тий, выдающихся личностей, в них участвовавших, и, наконец, самих себя.

Конечно, есть блюда, которые вряд ли нам будет дано воспроизвести, но одно свидетельство об их существовании весьма обогащает наши представления. Паштет из соловьиных язычков, подававшийся за столом у Лукулла, придает особый вкус нашему пониманию Древнего Рима, хотя, увы, попробовать паштет нам вряд ли будет суждено.

Слово «мойра» известно всякому мало-мальски интеллигентному человеку, но известно ли ему, что в переводе с древнегреческого «мойра» — это кусок мяса принесенного в жертву животного? Кстати, всем нам известно, что греки разбавляли вино водой, но известно ли, что вино это пили только совместно и после еды?\*



Римский Колизей. I век н. э.

История — не дважды два четыре,  
история куда замысловатей,  
не знает ни один историк в мире  
того, что знают

*несколько кроватей.*

тамады) назывался симпозиарх. Вернувшись к мойре, заметим, что греки ели мясо редко и, как правило, употребляли в пищу только мясо ритуально умерщвленного животного, а вообще, если мы оставим в стороне римские излишества времен упадка, то увидим, что жители Средиземноморья питались весьма умеренно: хлеб, сыр, оливки, лук\*\*.

*Люди нынче жаждут потреблять,  
каждый занят миской и лоханкой,  
смотрится на фоне этом блядь —  
чистой древнегреческой вакханкой.*

Умеренно, но осмысленно. Кстати, греки превратили разговоры на симпозионе в литературный жанр. Достаточно назвать «Симпо-

\* Сократ был знаменит своей невосприимчивостью к алкоголю и был способен продолжать философствовать в то время, как остальные участники симпозиона либо распоззались, либо отрубались.

\*\* В Риме пообедать можно было задешево. «Из десяти оливок на блюде пять оставались на следующий раз». Марциал.



Лукулл



Платон



Ксенофон



Плутарх



Афенаеус

зиум»\* Платона, «Симпозиум» Ксенофона, «Симпозиарх» Плутарха и т. д. Афенаеус написал застольную беседу аж в 15 томах, назвав ее «Софисты за обедом».

Никакой грек не садился обедать (точнее, не ложился), не украсив голову венком. Некоторые исследователи полагают, что греки верили, будто запах цветов и растений предотвращает слишком быстрое опьянение на симпозионе... и откуда только исследователи берут такое? Другие считают, что венок указывает на связь еды с эротикой. Третьи полагают, что метафорой судьбы в древнем мире была лента и что венок указывал на ограниченность человеческих возможностей, в частности, на невозможность существования без еды. Мы, отдавая должное ученым мнениям, позволим себе обратить внимание на самый что ни на есть лежащий на поверхности аспект нашего венка — это красиво\*\*.

*В этом мире, где смыслы неясны,  
где затеяли — нас не спросили,  
все усилия наши — напрасны,  
очевидна лишь нужность усилий.*

Кроме венков и праздничной одежды обязательным было умащение благовонными маслами до начала обеда и перед переходом к симпозиону.

Кстати, сегодня употребление духов и дезодорантов при дегустации вин (и даже еды) почитается за варварство — ибо мешает насладиться ароматом напитка.

А вот египтяне (древние) во время обедов прикрепляли к головам парфюмированный жир, который по ходу обеда таял и стекал по голове на тело, доставляя, по-видимому, означенным египтянам большое наслаждение — иначе зачем бы они это делали?

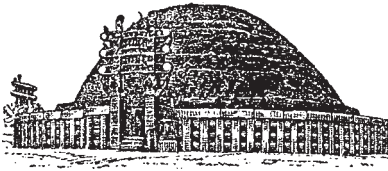
Древние хорошо понимали всемирный, космический характер акта поглощения пищи. Главный банкетный зал императора Нерона был круглой формы и



Нерон

\* В русских переводах — «Пир».

\*\* «Миртовый венок идет мне, когда я пью свое скромное вино». Гораций.



Дворец Нерона. Реконструкция

наподобие земного шара вращался днем и ночью. Купол над ним также двигался, демонстрируя вращение небесных тел. В других обеденных залах дворца на потолке раздвигались панели

*Свято предан разум бедный  
сказке письменной и устной:  
байки, мифы и легенды  
нам нужнее правды гнусной.*

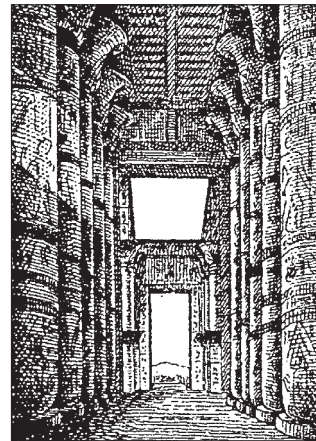
слоновой кости, оттуда на гостей сыпались цветы и брызгались благовония. Во время обеда довольно часто происходили представления, целью которых было напомнить присутствующим о временности пребывания в этом мире и тем самым поощрять их есть, пить и веселиться, покуда есть возможность. В Древнем Египте в конце обеда в залу входил человек со скелетом в руках или же изображением мертвеца в гробу. Да что там говорить — греков относили на погребальную церемонию на тех самых ложах, на которых они возлежали во время праздников.

Как было сказано выше, жители древнего Средиземноморья были достаточно неприхотливы. Эпикур рекомендовал «простые блюда, удовлетворяющие нас не меньше роскошных банкетов».

*Выплёскивая песни, звуки, вздохи,  
затворники, певцы и трубачи —  
такие же участники эпохи,  
как судьи, прокуроры, палачи.*

Платон в «Республике» приводит пример диеты примерного гражданина: хлеб, маслины, сыр, овощи, фрукты. И все же будет неправильным считать, будто греки страдали тотальным отсутствием гастрономического слуха. Начнем с того, что самим словом «гастрономия» мир обязан грекам: гастрос — желудок, номос — закон. Вспомним, что слово «сибарит» происходит от названия греческого города Сибарис. В Сибарисе не только любили и умели наслаждаться жизнью (что значит — и кулинарией тоже), но и умели ценить и поощрять поэтов и художников, в частности, авторов гастрономических шедевров: в Сибарисе поварам выдавались патенты на их кулинарные изобретения. Тем не менее справедливым будет заметить, что в целом греки отдавали предпочтение простым мето-

дальше раздвигались панели о временности пребывания в этом мире и тем самым поощрять их есть, пить и веселиться, покуда есть возможность.



Храм в Сибарисе



дам приготовления пищи (обжаривание на решетке, варка и т. п.) перед сложными процессами готовки с использованием утонченных, изысканных соусов.

Настоящими пионерами европейской гастрономии были римляне. Поначалу римляне в смысле еды были скромными и неприятными, но с ростом государства рос аппетит, росли кулинарные интересы.

Победитель Митридата и Антиоха III, более известный нам как гурмэ, нежели военачальник, Лукулл привез в Рим кулинарные влияния Востока. «Вернувшись из Азии, — писал Ливий, — армия привезла в Рим иностранную роскошь. Приготовление еды стало дорогим и длительным делом. Повара, к которым раньше относились как к рабам, стали требовать большую оплату. То, что раньше было тяжким трудом, стало искусством».



Митридат

Антиох III



Ливий

Для тех, кого Лукулл не звал в гости, оставались бары и таверны, которые в Риме располагались в основном в районе бань. В этих заведениях можно было есть сидя, имелось меню и цены были обозначены.

Вот как описывает заказ в подобном заведении Поллукс: «Смешайте нам вино. Сперва принесите тыкву и добавьте к ней рыбный соус. Дайте редиску, нож. Приготовьте охудагит\* с салатом и огурцом. Принесите лошадку\*\*, черный пудинг. Мы все будем есть белый хлеб. Масло для салата! Отмерь сардин и оставь их на столе. Я хочу горчицу и ветчину. Рыба поджарена? Нарезьте оленину, дикого кабана, цыпленка и зайца. Порежьте капусту. Разрежьте вареное мясо. Подайте жаркое, принесите голубей и фазана... Принесите горшочек меда и жирного гуся и немного маринадов и солений. У вас есть йогурт? Подайте с медом и халвой».



Поллукс



Сенека

Обычно римляне ели три раза в день. Легкий завтрак (хлеб, фрукты) после восхода солнца. Днем — также довольно умеренно: немного рыбы, яйца, холодное мясо, овощи, хлеб. Плотный обед считался вульгарным.

Сенека, тот и вовсе ел немного хлеба и несколько фиг. А вот ужин (если средства позволяли) был

\* Нам неизвестно значение этого слова.

\*\* По-видимому, римляне ели конину, в противном случае зачем бы она им понадобилась за обедом?



обильным. Он состоял из закусок, главных блюд и десерта. Впрочем, если речь идет не о людях типа Лукулла, то и в этом случае мы можем говорить о вполне умеренной трапезе. История сохранила меню ужина, который дал Марциал в честь своего друга Тораниуса.

#### **Закуски:**

Салат и лук порей.

Туец с яйцами.

Приправленное медом вино.

#### **Главные блюда:**

Вареная брокколи.

Колбаса с пудингом из белой фасоли,

белая фасоль с беконом.

Вино.

#### **Десерт:**

Виноград, груши, жареные каштаны.

Банкет, данный зажиточным римским гражданином, мог состоять из закусок, на которые подавались вареная мальва (ее подавали чаще салата) с перечным соусом, печеночный паштет,

*Растёт моя дурная слава  
среди ханжей и мелких равов,  
поскольку свято чту я право  
участия в упадке нравов.*

дрозды, салат, хлеб, *salsum* — соленое мясо или рыба, сардины, молодые бобы. Перед ними подавали аперитивы: концентрированный виноградный сок,

смешанный по желанию гостей либо с горячей, либо с холодной водой, и *conditium* — вино с пряностями.

На горячее подавалась птица, молочный поросенок, в качестве гарнира подавалось блюдо с эндивями, редиской, мятой, зелеными оливками, молодым сыром, трюфелями.

История сохранила меню обеда понтификов в честь инаугурации Лентула в качестве *Flamen Martialis* (между 76 и 69 гг. до н. э.). На обеде присутствовали 11 жрецов, Юлий Цезарь и его брат Люций, авгур, руководящий церемонией.



Марциал



Тораниус



Лентул



Цезарь



Люций

«На закуску морские ежи и сырые устрицы сколько угодно, мидии, дрозды под спаржей, откормленные цыплята, филе косули и дикий кабан».

В качестве основного блюда были поданы: «Вымя, расчлененная голова вепря, патина из рыбы, патина из вымени, жаркое из чирков, зайцы, жареные гуси. Сладкая пшеничная каша и пичентинский хлеб» (Макробиус. «Сатурналия»).

А что же пили? В данном конкретном случае нам неизвестно, но, судя по словам Плиния, Цезарь ценил широкий выбор вин к обеду: «На своем триумфальном обеде Цезарь распорядился подать к каждому столу амфору Фалернского и кувшин Чианского. А к празднованию своего третьего консульства это было Фалернское, Чианское, Лесбийское и Мамертинское — впервые к обеду подали четыре сорта вина».

Короче, римляне входили во вкус хорошей жизни и постепенно докатились до упадка, но какого!

Кулинарным символом этой эпохи стал человек по имени Апициус, про которого Плиний сказал, что он «был рожден с гениальными способностями применительно к любой экстравагантности».

Маркус Кавиус Апициус родился около 25 года н. э. и жизнь свою посвятил кулинарному искусству, в котором достиг небывалых высот. Так он исхитрился послать императору Траяну в Портибию (находящуюся весьма далеко от морских берегов) свежих устриц, «сохраненных его собственным искусством и умением» (Афенаеус).



Траян

Прослышав про гигантских креветок, водящихся у берегов Ливии, он нанял корабль и отправился в путь с целью самолично в этом убедиться. Убедившись, что слухи преувеличены, он отказался сойти на берег и отправился домой, где принялся откармливать свиней инжиром (наильно — свиньи не хотели инжира), чтобы печень несчастных животных была жирнее.

Потратив 60 миллионов сестерций на подобные эксперименты и убедившись, что у него осталось всего 10 миллионов,



Макробиус

Пилат

*О тех, кто принял муки на кресте, эпоха мемуарами богата, и книга о любом таком Христе имеет предисловие Пилата.*

*Я должен признаться,  
стыдясь и робея,  
что с римским плебеем  
я мыслю похоже,  
что я всей душой понимаю плебея,  
что хлеба и зрелищ  
мне хочется тоже.*

он отравился, предпочитая смерть мизерабельному существованию на жалкие копейки и страху остаться голодным.

Марциал почтил его следующей эпиграммой:

*Шестьдесят миллионов истратил  
Апициус, ублажая утробу,  
Еще десять осталось. «Постыдная сумма, —  
Сказал ты. — Только голод и жажду  
Унять, но не боле, пригодна».  
Дорогой и изысканной самой  
Последняя трапеза стала — отрав\**



Апициус

Главным делом жизни Апициуса стала поваренная книга «De re conquinaria libri decem» — «о кухне в десяти книгах», по которой мы в основном и знакомы с тонкостями кулинарного искусства канувшей в Лету эпохи. Книга эта дошла до нас не целиком, но в списках руки неведомого нам римлянина, жившего в начале IV века и записавшего 470 рецептов Апициуса. Вторым был Винадариус, живший в начале V века и скопировавший 32 отрывка из книги. Римская империя в это время разваливалась под ударами гастрономических недоумков. Во весь рост поднималось суровое христианство, почитавшее чревоугодие смертным грехом. И все же нашлись два человека, которые среди всеобщего хаоса, трагедий и смуты занимались явно не соответствующим духу времени бессмысленным занятием: переписывали рецепты покойного гурмана, тем самым сохраняя для нас вкус и запах древней истории. Блаженна будь память этих праведников.

В рамках этой главы мы лишь вскользь касаемся истории кулинарии.

Оставляя Древний мир, нам хотелось бы обратить внимание на интересные кулинарные тенденции и обычаи, свойственные каннибалам. Раньше люди никогда не

*Дядя Лейб и тётя Лея  
не читали Апулея;  
сил и Лейба не жалея,  
наслаждалась Лейбом Лея.*

ели других людей просто так. Во-первых, всегда была причина, а во-вторых, существовал строжайший ритуал, касающийся всех сторон процесса, начиная от умерщвления и (через готовку) кончая самим актом еды и очищения.



Винадариус

\* Перевод А. Окуня.

**Груши в вине и корице.** 1 кг груш, вода, 1 ч. л. корицы, щепотка кумина, 1 ст. л. меда, 1/2 стакана сладкого белого вина, 1 ст. л. оливкового масла, 2 желтка, щепотка мускатного ореха.

Очистить груши и варить в воде до мягкости. Вынуть, высушить. Поделить на 4 части каждую грушу, вынуть



Груша

семечки. Положить куски в кастрюлю, добавить специи, вино, мед, масло и немного жидкости, в которой варились груши. Поварить на среднем огне несколько минут. Добавить взбитые желтки, сгустить. Добавить мускатный орех, подать горячими.

Апициус.

**Свекла с луком пореем в вине.** 500 г молодой свеклы, 3 тонко порезанных стебля лука порея, 1/2 ч. л. молодого перца, 1/2 ч. л. кумина (по вкусу), 1 чашка жидкости (в которой варили свеклу), 1/2 чашки сладкого вина или муската.

Сварить свеклу (сохранить жидкость), порезать, положить в кастрюлю с луком пореем, добавить соль, перец, кумин, жидкость, вино, довести до кипения и варить на слабом огне, пока лук не станет мягким.



Лук порей

Апициус.

**Паштет из печени.** 250 г печени, 2 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. перца, 1/2 ч. л. розмарина, 6 ягод можжевельника, 1 яйцо, 1 чашка свежих хлебных крошек.

Тонко порезать печенку, легко обжарить в масле и порубить. Растолочь вместе кориандр, перец, розмарин и ягоды. Посыпать печенку, опустить в хорошо взбитое яйцо, обвалить в крошках. Тушить на слабом огне в оливковом масле в закрытой кастрюле 20 мин.

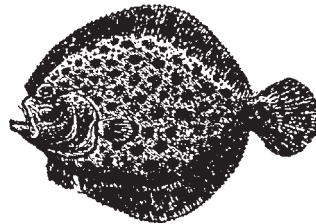


Можжевельник

Апициус.

**Филе камбалы с вином и орегано.** 1/2 кг филе камбалы, 2 ст. л. оливкового масла, 1/4 чашки рыбного бульона, 1/2 чашки белого вина, соль.

Соус: 1/2 ч. л. семян сельдерея, 1/4 ч. л. орегано, 1 чашка рыбного бульона, 2 желтка, щепотка перца, соль. Легко отварить рыбу в смеси ингредиентов.



Камбала

Соус: растереть в ступке пряности. Смешать их с бульоном и хорошо взбитыми желтками. Залить рыбу и закончить ее варить вместе с соусом. При сервировке — поперчить.

Апициус.

**Соус для миног Горация.** «Вот мой соус для миног. Векафранское масло первого отжима, испанский рыбный соус, пятилетнее итальянское вино добавить во время приготовления (если добавлять после, то Чианское подойдет лучше прочих), белый перец и уксус с виноградников Метимны. Мое личное новшество: добавить зеленую сурепку и горькую *inula bellium* (сорт полыни)».

Гораций. «Сатиры».

Примитивных каннибалов можно разделить на две группы: «эндо» и «эксо», или «интро» и «экстро».

Эндо-каннибалы — это ходячие фамильные склепы, ибо по большей части едят родственников, в крайнем случае, друзей и знакомых. Едят они не из-за удовольствия, а по необходимости, т. к. этим актом приобщаются к эссенции жизни, бывшей в усопшем.



Эндо-каннибалы

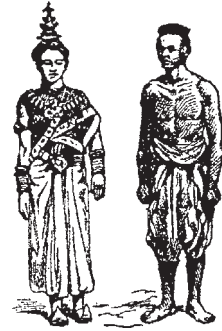
Существовали правила, каких родственников надо есть обязательно, каких касаться ни в коем случае нельзя. Умиравший каннибал, как правило, распоряжался, какую часть своего тела какому родственнику он завещает. Родственников варили\* или, чаще, сжигали, затем пепел добавля-

ли в банановое пюре или напиток и употребляли печально и медленно. Эксо-каннибалы — наоборот, любили мясо своих врагов, а потому постоянно в них нуждались, были воинственными и темпераментными. Но и тут существовали строгие ритуалы. Дабы не портить аппетит читателю, укажем лишь на то, что ежели обычную пищу они ели руками, то человечину — деревянной вилкой.

Особой высоты и сложности достигло искусство людоедства у ацтеков. Оставляя в стороне исторически-этнографически-сакральную сторону дела, отметим, что мясо жертв ацтеки, как правило, варили с перцами и помидорами и подавали с подливой на горке кукурузных зерен.

Средневековье — совершенно иная эпоха.

Бедный народ питался плохо, да и богатый люд, на наш взгляд, ел так себе. Мясо было привилегией высших слоев общества. Впро-



Эксо-каннибалы

чем, ошибкой было бы предполагать, что в кулинарном отношении Средние века были темными веками. Собственно, в каком-то смысле — да, потому что ран-

нее Средневековье — дело темное, ибо информации о нем у нас практически нет. Что же касается позднего, то это вроде бы уже

*Навряд ли может быть улучшен сей мир за даже долгий срок, а я в борьбе плохого с худшим уже, по счастью, не игрок.*

\* В отличие от нас, едящих своих родственников, как правило, живьем, каннибалам не чужды были гуманные порывы.

не столько позднее Средневековье, сколько раннее Возрождение. Тем не менее взгляд на Средневековье как на эпоху упадка давно уже вышел из моды.

Да, Средневековье знало свои кулинарные радости, имело свою кулинарную логику. Представление о грубом мужлане в кольчуге, разрывающем пополам снятого с вертела цыпленка, не вполне соответствует действительности. Одно наличие приправ и соусов свидетельствует о более сложной гастрономической реальности. В начале XIII века Александр Некхам предлагает в качестве приправ «кумин» для вареной птицы, соус без чеснока для жареной, для гуся — острый чесночный на базе вина соус, или же густой мучной соус с чесноком и шафраном, или же соус «марам» с пряностями, грушами и виноградом. К фазану и куропатке он рекомендует имбирный соус, так же как к буженине и молочному поросенку. Прочитав это, понимаешь, что к средневековой кулинарии имеет смысл относиться с подобающим уважением.



Некхам

Когда дело доходило до праздников, то средневековые ребята ни в чем не уступали гордым римлянам. Для коронации Эдуарда I английского в 1284 году было приказано прислать в Лондон 278 свиней, 450 поросят, 440 жирных быков, 430 овец, 22 600 куриц и 13 жирных коз.



Эдуард I

Генрих III, опять же английский, обожал птиц. На рождественский обед 1251 года в Йорке к его столу было подано 125 лебедей. Перечислять феодальных государей и их забавы можно достаточно долго, мы же остановимся на добром короле Ричарде II (1367–1400). С Ричардом II мы знакомы намного меньше, чем с Ричардом III, а все потому, что шекспировская трагедия о Ричарде III ставится значительно чаще, чем трагедия о Ричарде II. А меж тем славный был король! Несмотря на восстания (которые он успешно подавил), бесконечные интриги (с которыми он до поры справлялся) и прочую государственную деятельность, он обожал свою жену Анну Богемскую, искренне интересовался искусствами и литературой — покровительствовал Чосеру, например, перестроил Вестминстер и т. д.



Генрих III



Ричард II



Ричард III



Анна Богемская



Чосер

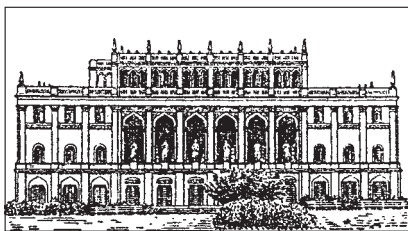


Холинсхед

Естественно, что такой человек не мог не быть гурмэ, и он им был! Его называли лучшим едоком своего поколения и наиболее гостеприимным хозяином.

Хроникер Холинсхед свидетельствует, что у Ричарда было две тысячи поваров. Насколько существенную роль играла кулинария в сознании Ричарда II, свидетельствует тот факт, что, когда парламент ополчился на одного из его фаворитов и потребовал его изгнания, Ричард ответил, что он не уберет согласно желанию депутатов «поваренка из своей кухни». Свидетельство кулинарного великолепия двора Ричарда II оставил в книге рецептов его шеф-повар, чье имя нам, увы, неизвестно. Именно благодаря этому человеку вы, читая нашу книгу, можете причаститься к кулинарным тайнам позднесредневекового двора.

А что же наш Ричард? Он, бедняга, настолько заморочил голову подданным своим стремлением к совершенству (как он его



Замок Понтефракт

понимал), что они, воспользовавшись войнами Алой и Белой розы, перешли на сторону Генри Болинброка, будущего Генриха IV, свергли Ричарда, заключили его в замок Понтефракт, где он через несколько лет помер с голода!

Существует мнение, что он сам себя уморил — какой ужасный конец для гурмэ!..



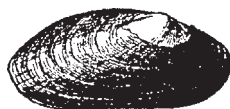
Болинброк

#### Три рецепта повара Ричарда II. 1390 г.

**Суп из мидий.** 1,5 кг мидий, 2 ст. л. белого сухого вина, 1 маленькая, хорошо порубленная луковица, 225 г лука порея, хорошо порубленного, 2 ст. л. оливкового масла, 40 г на тертого миндаля, щепотка шафрана, 450 грибного бульона, соль, черный перец, 1 ст. л. белого винного уксуса — 4 ст. л. двойных сливок. (Двойные сливки — сливки повышенной жирности 30–40%.)

Вымыть мидии, выкинуть приоткрытые. Положить в большую кастрюлю. Сбрызнуть вином, накрыть и на силь-

ном огне готовить 4–5 мин., трясая кастрюлю, пока мидии не откроются. Процедить жидкость и отставить в сторону. Нагреть в кастрюле масло, обжарить лук порей и лук при-



Мидия

мерно 3 мин. Добавить оставшееся вино и выпарить половину. Добавить специи и миндаль. Смешать оставленную жидкость с рыбным бу-



льоном и, постепенно помешивая, добавить в кастрюлю. Готовить на небольшом огне 25 мин. Процедить суп. Добавить уксус.

Выбросить половину раковины каждой мидии. Нагреть суп и вмешать в него двойные сливки и мидии. Разлить по тарелкам. Подать подсушенный хлеб.

#### Кисло-сладкий соус для рыбы.

6 филе камбалы, 25 г масла.

Для соуса: 2 ст. л. оливкового масла, 75 г рубленого лука, 25 г сухого миндаля, 25 г черной смородины, 1 ч. л. молодого имбиря, 1/2 ч. л. молотого мускатного ореха, щепотка молодой гвоздики, 1/2 ч. л. соли, 25 г сахара, 120 г сухого красного вина, 90 г красного винного уксуса, 75 г свежих хлебных крошек, вода. Сперва приготовить соус. Припустить лук, добавить сухофрукты, специи и соль. Поварить пару минут. В другой кастрюле нагреть сахар с вином и уксусом, пока сахар не растворится. Смесь добавить к луку. Тушить под закрытой крышкой 15 мин. Затем сделать из этого сироп (можно использовать блендер). Вылить соус в кастрюлю и добавить крошки, немножко воды. Если необходимо, добавить соли.

Обжарить камбалу в масле, подать в нагретой тарелке. Соус подается отдельно.

**Салат с цветами.** Первый из известных нам рецептов салатов.

2 пучка кресс-салата, 1 ложка горчицы и 50 г свежей петрушки, 1 хорошо порезанный лук порей, 6 стрелок хорошо порезанного зеленого лука, 25 г грубо порезанных листьев щавеля, 25 г хорошо порезанных листьев одуванчиков, 1 небольшая головка фенхеля, нарезанная соломкой. 25 г хорошо порезанных листьев маргариток, несколько листиков



Маргаритки

красного шалфея, несколько листиков мяты. 1 веточка свежего розмарина, хорошо порубленная, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. винного уксуса, морская соль, черный перец, 6 ст. л. оливкового масла, фиалки и пр. цветы для декорации.

Протереть миску чесноком и смешать в ней вымытые и обсушенные овощи. Смешать уксус с маслом и горчицей, заправить салат, украсить его цветами и подать.

А теперь, не затрагивая другие континенты, бросим быстрый взгляд на европейские трапезы Возрождения и Барокко. Обычай, язык азиатской, африканской и т. п. кулинарий настолько отличаются от европейских, что буде мы ими займемся, глава эта уподобится по объему «Обеду софистов». Для примера — даже порядок трапезы меняется от места к месту; китайцы начинают обед фруктами, а кончают супом, а десерт подается в середине обеда. Японцы же едят закуски, основные блюда и десерт одновременно. Кстати, о китайцах — часто на торжественный обед гости являются в одеждах одинакового цвета или заранее оговоренной цветовой гаммы.

*Пока прогресс везде ретиво  
меняет мир наш постепенно,  
подсыть-ка чуть нам соли в пиво,  
чтоб заодно осела пена.*

Но вернемся в Европу.

В Средневековье и раннем Возрождении обед, как правило, начинался с двух-трех вариантов супа, затем птица или рыба.

Порой тут же на столе (подавалось все вместе) стояли легкие блюда вроде языка, анчоусов, цыплят, яиц. Закуски стояли отдельно и продолжали стоять в то время, как главные блюда менялись. На второе подавалось, как правило, жаренное на огне мясо, которое сопровождали различные соусы, желе и т. п. На десерт подавались сыры, сладости и фрукты.

В период Возрождения и Барокко обеды превращаются в настоящие театрализованные представления. Оливье де ла Марш, метрдотель Карла Лысого, описывает гостям *entremets* (легкие блюда, подаваемые перед десертом), сидя на слоне,



Оливье де ла Марш

Карл Лысый

Скаппи

которого вводит в обеденный зал гигант в сарацинской одежде. На этом же празднике на столе стоял пирог, внутри которого помещался оркестр из 28 музыкантов. Появляются пироги, из которых вылетают птицы, огромные кулинарные архитектурные сооружения. Бартоломео Скаппи для обеда, организованного им в Трастевере 31 мая 1536 года, создал девять скульптурных композиций.



Диана

Геракл

Мавр на верблюде

Парис

Елена Прекрасная

Там была Диана с нимфами, собаками, оленем — все из сахара. Из масла был сделан Геракл со львом и мавр, сидящий на верблюде. Что же касается Париса с яблоком, Елены Прекрасной и трех богинь, то они тоже были результатом кондитерского гения.

Во время карнавала в Кенигсберге в 1583 году была изготовлена колбаса весом в 440 фунтов, которую несли 90 мясников. В 1601 году колбаса весила уже 900 фунтов.

Великий астролог и предсказатель Нострадамус был ценителем гастрономии и в том же году, что и «Центурии», издал другую книгу под названием «Превосходная и весьма

полезная небольшая работа, необходимая для всех, кто желает познаться с некоторыми утонченными рецептами».

1555 г.



Элиот

Интересно, что к сырам, овощам и фруктам долгое время относились с подозрением. «Фрукты, как правило, вредны человеку и порождают болезненный нрав», — писал сэр Томас Элиот в «Замке здоровья» в 1541 году. Единственный фрукт, для которого он сделал исключение, была груша, которая «...причиняет меньше вреда и способствует улучшению соков тела».

Современный обед характеризуется и меньшим количеством перемен, и менее формальным языком во всем, начиная от самой еды и кончая манерами и одеждой.

Обычай пить перед обедом аперитив появился довольно поздно. Его предшественником был *coup d'avant* — «предварительный выстрел» — стаканчик вермута, который подавался мужчинам перед обедом.

Происхождение слова «вермут» связано с немецким «*wermut*», что значит «мужская отвага», который славился, как мощный афродиак, являясь одним из ингредиентов полынной водки. Вермут делался из смеси белого вина с Туринским биттером. Туринский биттер изобрел в XVII веке итальянец по имени Алессіо, изготавливая его из экстрактов растений вроде горьких апельсинов и артемизина. Французы познакомились с ним во время итальянского похода Наполеона. Слово «*aperitif*» — «открывалка» — в кулинарном аспекте появляется в 1888 году, до того оно использовалось в медицинском сленге по отношению к порам, венам, кишкам.

*А странно мы устроены: пласты великих нам доставшихся наследий листаются спокойно, как листья альбома фотографий у соседей.*



Алессіо

**Груши в винном сиропе (1430 г.)**  
6 груш (крепких), 450 г красного вина, 125 г сахара, 1/2 ч. л. молотой корицы, щепотка молодого имбиря, красный пищевой краситель. Для украшения маленькие лавровые листья. Вино, сахар, специи смешать в эмалированной посуде. Нагреть, пока сахар не размешается, затем довести до кипения и варить 5 мин. Очистить груши, опустить в сироп, закрыть и варить на слабом огне 15–20 мин. Вынуть груши, добавить к сиропу, если нужно, сахару, довести до кипения и выпарить половину. Чуть остудить и залить груши (если цвет недостаточно

интенсивный, добавить 2–3 капли красителя). Остудить, потом поставить в холодильник. Перед подачей воткнуть лавровый лист около хвостика.

**Красное вино с пряностями (1686 г.)**  
1,5 л сухого красного вина; 225 г сахара; 25 г молотого имбиря, 6 г молотой корицы, 6 г молотой гвоздики. Нагреть вино с сахаром (на небольшом огне), пока сахар не растворится, часто помешивая. Бросить в вино специи и оставить на 24 часа, время от времени помешивая. Процедить сквозь двойной слой марли, залить в бутылку и закупорить.

Знакомясь с историей кулинарии, мы понимаем роль и значение этикета, обычаев, ритуалов. В качестве примера приведем знаменитый «мясной урок», преподнесенный юному протезе князем Талейраном за обедом в своем дворце.

*Несобранный, рассеянный  
и праздный,  
газеты я с утра смотрю за чаем;  
политика — предмет настолько  
грязный,  
что мы её прохвостам поручаем.*

— Господин герцог, — сказал Талейран, почтительно выбирая лучший кусок мяса, — могу ли я иметь честь поднести вам этот маленький кусочек мяса?

Затем с тонкой улыбкой:

— Господин маркиз, могу ли я иметь удовольствие предложить вам немного мяса?

Сделав дружеский жест, он обратился к третьему гостю:

— Милый граф, соблаговолите мяса?

Четвертому, доброжелательно:

— Барон, я предложу вам мясо?

К нетитулованному, но занимающему высокое положение сотрапезнику:

— Господин X., хотите немного мяса?

И, наконец, обращаясь к человеку, сидевшему на конце стола, Талейран чуть приподнял брови, улыбнулся и сказал:

— Мяса?

Князь Шарль Морис де Талейран (1754–1838) служил при всех режимах не столько Франции, сколько себе самому. Причем делал это с большим вкусом и изяществом. Как-то так получалось, что он всегда оказывался в выигрыше. Наполеон на острове св. Елены обвинял его в предательстве и прочих грехах, но князь только пожимал плечами: императора он считал дурно воспитанным человеком, и вообще его мало интересовала история, а гораздо больше собственная выгода и кулинария.

Смысл жизни император и его министр иностранных дел понимали по-разному. Стол Талейрана считался одним из лучших в Европе. В известном смысле дипломатия была для него продолжением кулинарии другими средствами. «Сир, мне больше нужны кастрюли, чем инструкции», — заявил он Людовику XVIII, отправляясь на Венский конгресс. За своим обеденным столом он выторговал для Франции куда больше, чем за дипломатическим столом. Князь был не чужд искусствам: его незаконнорожденным сыном был Эжен



Талейран



Людовик XVIII



Делакруа

Делакруа. Именем Талейрана названы самые разнообразные блюда: сладкие, мясные, из птицы, из рыбы. В его честь назван соус. Из множества блюд мы приведем рецепт омлета Талейран, который



Карем

создал знаменитый шеф Карем в честь своего хозяина, которого презирали и боялись, которого ненавидели и которым восхищались. Все эти чувства давным-давно потухли и исчезли.

А омлет остался.

**Омлет «Талейран».** Легко обжарить в сливочном масле тонко порезанный и припудренный карри репчатый лук. Вынуть и обсушить. Взбить яйца, добавить лук и приготовить омлет. Снять с огня и поставить в теплое место. Порезать телячью подже-

лудочную железу тонкими слоями, обмакнуть их в яйцо, обвалить в панировочных сухарях и обжарить в сливочном масле.

Выложить на тарелку омлет, обложить его кусочками мяса и подать с соусом из сливок.

Каким образом при помощи еды можно высказать свое отношение к человеку?

Гертруда Стайн рассказывала, что ее кухарка, француженка Элен, недолго любила Анри Матисса, ибо, по ее мнению, француз



Элен

не должен оставаться без приглашения на обед, особенно если до того осведомился у служанки, что именно готовят. Такое поведение простительно иностранцу, но не француз. Если Матисса приглашали остаться, она, например, подавала ему вместо омлета яичницу. «У меня уходит то же количество яиц, — холодно утверждала

она, — то же количество масла, но это выказывает меньше уважения. Месье Матисс — поймет».

**Баранина с огурцами.** Баранья лопатка одним куском с вынутой костью, соль, перец, 1 ч. л. натертого мускатного ореха, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сливочного масла, 225 г мелко порезанных грибов, 4 мелко порезанных шалота (или белых частей зеленого лука), 2 мелко порезанные луковицы, 1 чашка панировочных сухарей, по 1/4 ч. л. майорана и тимьяна, по 1/2 ч. л. эст-

рагона и чебреца, 2 ст. л. порезанной петрушки, 1 взбитое яйцо, 1/2 чашки сливочного масла, 1,5 чашки говяжьего бульона, 8 огурцов, 2–3 ст. л. муки, сок половины лимона.

Посолить, поперчить и посыпать мускатным орехом мясо. В жароупорной посуде нагреть сливочное и оливковое масло, обжарить грибы, шалоты и половину лука. Снять с огня и положить внутрь половину петрушки,

приправы, сухари и яйцо. Обмазать мясо получившейся смесью и хорошо его связать.

Добавить в посуду 3 ст. л. масла, нагреть и обжарить в нем мясо и оставшийся лук. Залить одной чашкой бульона, закрыть и поставить в нагретую до 190 градусов духовку приблизительно на 1,5 часа. Почистить и порезать огурцы на 5 см куски. По-

ложить в миску и хорошо посолить, дать постоять полчаса и аккуратно отжать жидкость. Поперчить муку, обвалять в ней огурцы и обжарить в оставшемся масле, пока не подрумянятся. Вынуть мясо, разрезать. В посуду долить оставшийся лимонный сок, нагреть. Выложить огурцы слева (или справа) от мяса, залить соусом и посыпать оставшейся петрушкой.

Поскольку мы перешли к конкретным людям, то я считаю нужным отметить тот факт, что великие творцы были, как правило, если не великими кулинарами (как Россини), то по крайней мере великими любителями и знатоками кухни. Пушкин, Бальзак, Аполлинер, Моцарт, Бернштейн, Шабрие, Моне, Сезанн — список необъятен.



Россини



Бальзак



Шабрие



Сезанн

Тем не менее мы, пожалуй, начнем с кулинарных историй, связанных с коронованными особами. И вовсе не из снобизма или субординации. В силу хорошо понятных причин свидетельства об их кулинарных пристрастиях уходят в глубину истории намного дальше, чем наши сведения о людях творческих.

Мы начнем с Елизаветы I, королевы Британской, поскольку уважение наше к представительницам Британской монархии настолько велико, что даже превышает нелюбовь к британской кухне.



Елизавета I

Женщина она была непростая: с одной стороны, звалась королевой-девственницей, с другой — имела любовников, отрубила голову несчастной Марии Стюарт и, наконец, имела привычку 25 августа каждого года отправляться путешествовать по своему королевству. Подданные Ее Величества из кожи вон

лезли, чтобы заполучить королеву к себе на постой. В 1578 году чести принимать королеву с трехдневным визитом был удостоен сэр Роджер Норт. В скобках заметим, что королева была не одна, а со свитой около 300 душ. Сохранились счетные книги лорда Норта, в которых среди прочего упомянуты расходы



Мария Стюарт





Норт

на приобретение «воза устриц, 650 кг наилучшей говядины, 400 кг масла, 500 л сметаны и 4522 яйца». Лорд так разошелся, что даже выстроил специальный дом для банкетов в честь королевы, а еще вызвал из Лондона поваров в дополнение к собственному, насчитывавшему 82 человека кухонному персоналу. Королевский визит обошелся сэру Роджеру в 700\$ (на сегодня порядка 48 000\$, но беспокоиться не надо: Елизавета имела привычку по-королевски благодарить усердных подданных, и не только земельными наделами, но и дружбой). Кстати, в нашей книге мы совершенно обошли медицинский аспект кулинарии. Дабы хоть отчасти исправить это упущение, приведем совет Елизаветы (данный ею через несколько лет) лорду Норту, когда тот страдал от инфекции в ухе: «Испеките хлеб из бобовой муки и, пока он еще горячий, разделите его напополам. Каждую половину нашпигуйте тремя или четырьмя ложками горького миндаля, а затем приложите к ушам перед тем, как отправиться в опочивальню».

*Как мы гуляем наповал!  
И пир вершится повсеместный.  
Так Рим когда-то ликовал,  
и рос Аттила, гунн безвестный.*

Нам неизвестно, поправился ли лорд Норт, но зато известно, что среди яств, которыми он потчевал Елизавету в первый день ее визита, были копченая осетрина, цыплята, фаршированные беконом и устрицами, жареные куропатки, пирог с олениной, вареная говядина под соусом Робер, груши в сиропе и баранина с огурцами, рецепт которой мы предлагаем вашему вниманию.

Отдав должное Британской монархии, перейдем к другим венеценосным особам и начнем с царя Ирода, известного всему миру великого злодея. Евреям же он еще известен как великий строитель. Это он сделал Храм выдающимся событием древней архитектуры, это он выстроил Кейсарию, и, наконец, это он между 37 и 31 годом до н. э. превратил Масаду в неприступную крепость\*. Однако Масада была не только крепостью, но и одним из самых роскошных дворцов древнего Ближнего Востока



Масада

\* Три года римский легион был не в состоянии захватить Масаду, которую обороняла горстка zelotim.





Александр

ка, в котором можно было получить весь мало с тех пор изменившийся набор наслаждений, составляющий мечту Древнего Рима. А именно: еда, вино, секс. Масада стала знаменитой благодаря своим, в стиле лучших традиций Лукулла и Александра, десятичасовым банкетам-оргиям. Посиделки начинались с закусок: цыплята, утки, гусочки, зайчики, голубочки, горлицы, куропатки. Затем стриптиз или, если хотите, эротическое шоу. После него подавались главные блюда: свиньи, начиненные дроздами\*, соловьи, гороховое пюре, устрицы. Все это поглощалось под выступления акробатов, фокусников, огнеглотателей и пародистов. Затем шла очередь жаркого из кабана или вола. Ну а когда с едой, наконец, было покончено, подавалось вино и сладкое (в разнообразных смыслах этого слова). «Яблоки и разврат, — написал один из гостей Ирода, — были наиболее популярной формой десерта».



И. Флавий

Рецепты, один из которых описан Иосифом Флавием, а один — Апициусом, дадут вам представление о том, как питались гости Ирода Кровавого.

#### Рецепты Ирода Великого

**Мраморизированные яйца.** Шелуха 6 больших луковиц, 1/2 чашки соли, 1/4 чашки соевого соуса, 12 крутых яиц.

Влить в кастрюлю 6 чашек воды, вскипятить в ней шелуху, пока вода не станет желто-коричневого цвета. Добавить соль, размешать, остудить, добавить соевый соус. Надбить крутые яйца и покатавать в руках так, чтобы скорлупа вся потрескалась. Положить яйца в кувшин, залить приготовленной жидкостью, закрыть и поставить в холодильник на двое суток. Перед тем как подать, яйца почистить.



Ирод

**Сливы в меду и вине.** Мед, 6 больших слив с хвостиками, бутылка Шерри или Мадеры, 2 ч. л. тертого мускатного ореха, 1/2 ч. л. натертого имбиря, 3 гвоздики, 2 палочки корицы около 8 см длиной.

В достаточно большую керамическую посуду налить меду слоем 1 см, положить сливы так, чтобы не касались друг друга.

В кастрюлю положить все остальные ингредиенты, довести до кипения и кипятить, покуда содержимое не уменьшится наполовину. Вынуть корицу, гвоздику и залить жидкостью сливы. Если сливы не покрыты целиком, добавить вина. Закрыть и поставить в холодильник на двое суток. Подавать при комнатной температуре.

\* То-то евреи не любили Ирода.

От Ирода перейдем к не менее привлекательному персонажу, потомку монгольских кочевников, рожденному неподалеку от Дуная человеку, чье имя наводило ужас на Европу. «Бич Божий» — такой титул выбрал себе при коронации повелитель гуннов Аттила.

Вся дальнейшая практика этого славного джентльмена показала, что с титулом он не преувеличил. Сожженные (вместе с населением, разумеется) города, тысячи распятых — Аттила свою репутацию берег. Было бы только странным, если бы он при этом не был поклонником Бетховена и Вагнера, но, к сожалению, они тогда еще не родились. Поэтому он был нежным, заботливым мужем и верным другом. И, наконец, по свидетельству знавших его людей, превосходным поэтом.

Приск, римский вельможа, описал обед у Аттилы, на котором тот через пять лет после вступления на престол принимал послов Германии, Скандинавии, Прибалтийских государств, а также Восточной и Западной Римских империй.

Около трех часов пополудни гостей отвели в устланный роскошными коврами шатер Аттилы. После нескольких речей и других официальных формальностей слуги внесли столы. Личный слуга Аттилы внес блюдо с мясом. После того как Аттила попробовал его, слуги начали подавать гостям мясо, овощи и хлеб в огромных количествах. Вина



Приск

тоже не жалели. Еду сервировали на золотых и серебряных тарелках, бокалы были инкрустированы рубинами, изумрудами, жемчугом. А вот сам Аттила ел с простой деревянной тарелки и пил самое дешевое вино из простого деревянного стакана. Он, как и многие другие истинно великие вожди, был скромнен и, вероятно, застенчив. Можно представить себе, как он страдал, когда после еды был вынужден выслушивать тосты за свое здоровье. С другой стороны, и гостей понять можно: когда тебе подносят бокал и советуют произнести — произносишь. После тостов гостей усаживали, и все начиналось по-новой. И так до утра. Время от времени в шатер входили солисты ансамбля песни и пляски армии и в музыкально-художественной форме информировали гостей о победах, одержанных их шефом, о его доблести, силе и т. п.

При таком гостеприимстве сам Аттила, как и следовало ожидать, отличался воздержанностью и неприхотливостью — даже



Аттила

*Девушка, зачем идёшь ты мимо  
и меня не видишь на пути?  
Так ведь и Аттила мимо Рима  
мог однажды запросто пройти.*

овощей не ел, только жареное мясо, причем даже без соуса. А для гостей не жалел ничего, даже жирного, сладкого пудинга.

Рецепт жаркого из баранины, который мы приводим, по словам Приска, пользовался большой популярностью у гостей великого гунна. Впечатление было настолько сильным, что блюдо это остается популярным до сего дня в таких разных странах, как Италия, Греция, Венгрия, Норвегия, Франция.

Оставив венценосного разрушителя, снова обратимся к королю, ценившему архитектуру. Людвиг Баварский обожал проектировать и строить замки, будто сошедшие со страниц иллюстрированной сказки.

Короля этого прозвали Безумным. По словам одного из его генералов: «Человек этот обладал гениальной способностью заставлять других чувствовать себя не в своей тарелке».

Вообще, этот король явно вел себя в соответствии со своими понятиями о том, как должен вести себя человек с короной на голове, за что и заработал себе такое прозвище.



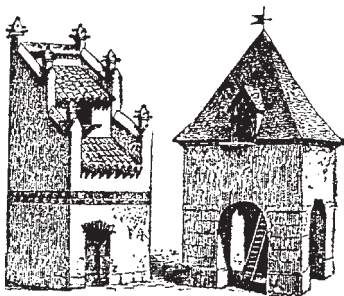
Людвиг  
Баварский

Характером Людвиг обладал импульсивным, отказывая себе не любил, и по словам Теодора Хернейса, королевского повара: «Капризы короля кого угодно из нас могли свести с ума».

Повар имел в виду частые внезапные поездки Людвиг из Мюнхена в многочисленные свои охотничьи домики в Баварских Альпах. А поскольку король привык питаться, не изменяя правилам и ритуалам, то весь кухонный департамент обязан был явиться на место до появления монарха «со всеми необходимыми кухонными принадлежностями, скатертями, льняными салфетками и полным сервизом китайского фарфора». Порой Людвиг завтракал в 6 вечера, часто обедал в 2 часа ночи и затем ужинал в 6–7 часов утра. Мало того, что кухня была вынуждена работать по ночам, так еще и готовить приходилось на четверых. Потому что, даже трапезничая в одиночестве, Людвиг воображал себя в компании французских королей. Впрочем, это еще не повод считать его безумным.



Хернейс



Охотничий домик в Тироле

13 июня 1885 года Людвиг обедал в своем любимом охотничьем до-

мике в Тироле. Обед начался консоме с печеночными клецками. Затем тушеная квашеная капуста с рыбой — по традиции, любимое блюдо немецких коронованных особ — и форель под голландским соусом. Потом Его Величество продолжили цыплячьим фрикассе, паштетом из куропаток с горохом, а на десерт подавали фрукты в винном желе и ванильное мороженое под апельсиновым соусом. Через год после этого обеда Людвига объявили душевнобольным и сместили с трона. От огорчения Людвиг утонул в озере неподалеку от домика, который так любил. Отсюда следует, что, попавши на трон, надобно вести себя как положено, а не оригинальничать.

**Жаркое из баранины.** 1 баранья нога примерно 2,5 кг.

3 ст. л. куриного шмальца, 1/2 ч. л. паприки, соль, перец, 1 давленный зубчик чеснока, 2 чашки куриного бульона, 2 ст. л. уксуса, 6 кусков порезанной гусяной грудки, 2 веточки петрушки, 3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, сок 1 лимона, по 1/4 ч. л. розмарина, орегано и кумина.

Натереть баранину шмальцем, посолить, поперчить, посыпать паприкой. Натереть давленным чесноком, положить в огнеупорную посуду и держать в духовке при максимальной  $t^{\circ}$  15 мин., перевернув один раз.

Положить остальные ингредиенты в кастрюлю и довести до кипения. Уменьшить  $t^{\circ}$  духовки до средней, добавить к мясу 1/2 чашки жидкости. Готовить, исходя из расчета 35 мин. на 1 кг веса, каждые 10 мин. поливая жидкостью.

Вынуть мясо. Поставить посуду на огонь, помешивая, довести содержимое до кипения. Вынуть лавровый лист, чеснок, петрушку, посолить, поперчить и подать к мясу.

**Тушеная квашеная капуста с рыбой.** 1 кг филе камбалы, 1 порезанная луковичка, 125 г покрошенного сыра Фета, 1/2 порезанного стебля сельдерея с листьями, 8 горошин черного перца, 1/4 ч. л. соли, 12 кусков порезанной копченой гусяной

грудки, 2 грубо порезанные луковички, 1 чашка панировочных сухарей, 250 г квашеной капусты, 1/2 чашка сливочного масла, 3 ст. л. муки, 1/2 чашки сметаны, соль, паприка, 500 г вареных очищенных креветок. В кастрюлю положить рыбу, луковичку, сельдерея, перец, соль, залить небольшим (чтобы прикрыть) количеством воды и варить, пока рыба не станет мягкой. Вынуть рыбу. В сковороде обжарить грудинку, добавить лук и готовить, пока не станет золотистым. Смазать маслом огнеупорную посуду и обмазать дно и стенки панировочными сухарями. Выложить на дно треть капусты, на нее слой смеси лука с грудинкой, на нее половину рыбы, повторить операцию и сверху прикрыть последней третью капусты. В небольшой кастрюльке развести 3 ст. л. масла, добавить муку и, помешивая, готовить, пока мука не начнет подрумяниваться. Добавить в рыбный бульон воды, чтобы в целом было 2,5 чашки жидкости. Влить ее в кастрюлю с мукой, перемешать и добавить сметану, перемешать, посолить, добавить паприку. Выложить на капусту креветки. Залить приготовленным соусом и присыпать оставшимися сухарями. Сверху положить оставшееся масло, поставить в нагретую до средней  $t^{\circ}$  духовку до тех пор, пока соус не зарумянится и не начнет пузыриться.

А теперь перейдем к французской короне.

«Король не пользовался популярностью не потому, что творил дурные дела, а потому, что вообще ничего не творил», — так в 1559 году написал один из королевских писцов о своем покойном государе Генрихе II. Данное утверждение свидетельствует об отсутствии исторической перспективы и узком кругозоре, ибо мы беремся утверждать, что ни один французский король не принес своей стране больше пользы, совершив поступок, определивший национальный характер граждан прекрасной Франции.



Лоренцо  
Великолепный

Генрих женился. Женился он на правнучке Лоренцо Великолепного — 14-летней Екатерине. Приехав во Францию, Екатерина обнаружила себя (после тосканских застолий) в кулинарной дыре, пришла в ужас и выписала из Флоренции поваров. Кулинарные семена, привезенные тосканскими мастерами, упали в благодарную почву и в дальнейшем принесли французской кухне репутацию лучшей в мире. Кстати, заодно с поварами Екатерина привезла огромное приданое, которое спасло Францию от банкротства.



Екатерина Медичи      Генрих II

Сама Екатерина, как известно, тоже была не чужда кулинарии, хотя, по большей мере, пользовалась чрезмерно сильнодействующими приправами и специями. Муж ее, Генрих, был менее изобретателен и остался верен старой французской кухне.

Амеро, автор труда «Классика стола», напечатанного в 1580 году, рассказывает, как 5 марта 1558 года пригласил король группу друзей пообедать с ним в только что построенном замке около Авиньона. Обстановка была великолепна, в камине горел огонь, столы были покрыты роскошными скатертями. На огромном алом блюде лежали куски хлеба, на которых стояли кожаные ящички с вилками. Король занял свое место во главе стола и пригласил монсеньера Пьера де ла Вьевилля, барона Руле, занять место справа. Слева он усадил барона Арсифьера. Остальные 23 человека уселись вокруг стола. Как свидетельствует Амеро, на первое подали густой суп из устриц, мидий и риса с шафраном. За этим последовала говядина, баранина и овощи, залитые вином из района Дижона.



Вьевилль



Арсифьер

Следующее блюдо внесли пять слуг. Первый нес огромный поднос с гусятами и угрями, второй — огромное филе осетра и четверть жареного оленя, тре-

тий — блюдо с жареными певчими птицами. Четвертый нес два гигантских пирога с куропатками и голубями, пятый — торт из заварного крема в форме бриллианта.

После еды стол почистили, подали еще вина, которое способствовало более вольной беседе. Речь зашла о воинских подвигах, но это быстро наскучило королю, который предложил монсеньору де ла Вьевиллю почитать свои стихи.

«Под конец, — свидетельствует Амео, — после того, как посплетничали о дворе и подняли тосты за королеву и отсутствующих дам, мажордом внес жареного лебедя. С распахнутыми крыльями, ослепительно белый, с животом, наполненным разного рода мелкими птицами, он был так хорош, что король попросту не мог не вонзить в него зубы и ел с таким удовольствием, что возбудил зависть всех присутствующих».



Амео

Жареные лебеди сегодня редкость. А по правде говоря, знатоки считают это жирное и жесткое мясо малосъедобным. Но кой-какие из блюд, вызывавших восторг Генриха II, как, например, пирог с птицей, вполне могут вызвать и наш интерес.

В династии Бурбонов наиболее знаменитыми королями были Генрих IV и Людовик XIV. Генрих стремился к тому, чтобы каждый француз ел куру, но как, точно не пояснил, хотя, судя по всему, имел в виду бульон. Его внук, король-солнце, довел французское стремление к пышности, сложности и количеству еды если не до абсурда, то по крайней мере до рекордной высоты. Так, в 1656 году Людовик дал банкет для членов королевского двора. Меню включало 16 горячих закусок, 14 видов паштета, 10 разных супов, 12 рыбных и 16 мясных блюд, 16 различных овощных, 32 салата, 12 видов пирогов с дичью и 24 разных тортов.



Генрих IV

Людовик был не просто гурманом, но и, пардон, вульгарным обжорой (что, по-видимому, и принесло ему любовь французов), но даже он со временем понял, что всего не съешь, поэтому он ограничивал себя 60 блюдами. Палатинская принцесса писала: «Я часто видела, как король съедает четыре порции супов, целого фазана, куропатку, большую тарелку салата, баранину, приготовленную в своем соку с чесноком, два добрых куска ветчины, полную тарелку пирожных, фрукты и джем». Именно Лю-

*На мир если смотреть  
совсем спокойно,  
то видишь в умягчающей усталости,  
что мало что проклятия достойно,  
но многое — сочувствия и жалости.*





Людвик XIV

довик XIV окончательно сформировал отношение французов к еде как к священнодействию. Именно он превратил трапезу в театральную церемонию. Кстати, по поводу обеда и французов: в отличие от распространенного мнения, французы вовсе не снобы. Им просто известна банальная истина, глаголящая, что все французское: автомобили, искусство, женщины и, уж конечно, кухня — лучше, чем нефранцузские автомобили, искусство, женщины, et cetera и, конечно же, еда\*. Поэтому не вздумайте общаться с французами по каким бы то ни было важным делам с 11 до 12 часов дня. В это время француз занят только

*Есть люди — их усилия немалы, —  
хотящие в награду за усердие  
протиснуться в истории анналы —  
хотя бы сквозь анальное отверстие.*

одним: рассуждением о предстоящем обеде. Забавно, что, настаивая на сугубой формальности, сам Людовик правилами часто пренебрегал, в частности, жевал с открытым ртом, хватал пищу руками, а уж о том, что сидел за столом в шляпе, и говорить не приходится. Мы счастливы поделиться рецептом антрекота в соусе из красного вина одного из любимых блюд Людовика XIV.

#### **Антрекот в соусе из красного вина.**

2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, 4 стейка толщиной 2,5 см, соль, перец, 4 порезанных шалота (или белых частей 4-х стеблей зеленого лука), 2 порубленных зубчика чеснока, 1 чашка сухого красного вина, 1 ст. л. порезанной петрушки, 1 ст. л. порезанного лука резанца.

В тяжелой сковороде на большом огне разогреть оливковое и сливочное масло и обжарить стейки. Посо-

лить и поперчить. Переложить в огнеупорную посуду, закрыть и поставить в теплую духовку. Дать сковородке 3–4 мин. остыть, затем положить в нее шалоты, чеснок и готовить на среднем огне, пока шалоты не начнут становиться мягкими, добавить вина, постоянно помешивая, довести до кипения и кипятить, пока количество жидкости не уменьшится наполовину. Снять с огня, добавить петрушку, лук резанец, размешать, залить стейки и подать к столу.

\* Как известно, французский этнос, помимо обожествления еды, отличает стойкая нелюбовь к англичанам, по-видимому, проистекающая от несъедобности английской кухни. Англичане, в свою очередь, поносят французскую кухню если и с меньшей страстностью (англичане — флегматики), то с не меньшей язвительностью. Вот мнение сэра Роберта Кэмпбелла: «Рыба, побывавшая в руках французского повара, это уже не рыба: у нее нет ни вкуса, ни запаха, ни вида рыбы. Она, как и все остальное, украшена мишурой, сдобрена медленно действующими ядами, и каждое блюдо беременно семенами хронических и острых заболеваний». Недалеко ушел от своего современника Джонатан Свифт, который в «Наставлениях слугам» советует повару, уронившему лампу с сажей в суп, оставить ее там: «Это придаст супу настоящий французский вкус».



**Пирог с птицей.** 2,5 чашки муки, 120 г порезанного кубиками сливочного масла. Вместо 12 куропаток или юных голубков мы предлагаем вам 12 куриных ножек и 12 куриных крыльев. 1 чашка можжевельных ягод (если нет свежих, взять сухие и на ночь замочить в воде), 12 очень тонких кусочков копченой грудки муллара (при отсутствии заменить гусем или уткой), 1/2 чашки сухого белого вина, 1 порезанный стебель сельдерея, 1 порезанная морковь, 3 почищенных, порезанных картофелины, соль, перец.

Высыпать муку на доску кольцом. Отложить 2 ст. л. масла, а остальное положить в центр кольца и мешать, пока не будет единой субстанции. Добавить 2 ст. л. воды и размешать.

Сделать из теста шар, положить в пластиковый пакет и поместить в морозилку на полчаса. Нафаршировать ноги и крылья ягодами и завернуть в куски грудки (закрепить деревянными зубочистками или нитками).

Обжарить в оставшемся масле, пока не зарумянится. Добавить вино, сельдерей, морковь, картофель, посолить, поперчить, закрыть и готовить 20–25 мин.

Легко смазать маслом и попудрить мукой противень или форму. Отделить две трети теста и выложить на дно. На тесто выложить овощи и птицу. Раскатать оставшееся тесто и накрыть пирог. Проколоть вилкой в нескольких местах и запечь в духовке, пока не зарумянится при средней температуре (около 40 мин.).

Рассказывая о Людовике, мы не можем не упомянуть славное имя Вателя, шеф-повара принца де Конде. Весной 1671 года он готовил в Шантильи, замке принца, прием для Людовика и двухсот гостей. Король явился 23 апреля после обеда и отправился со своей свитой на вечернюю охоту. Вечером легкий ужин, в который входили черепаховый суп, цыплята в сливках, жареная форель и жаркое из фазана, был сервирован в парке.



Конде

Поскольку прибыло на 75 человек больше, чем ожидалось, на несколько столов не хватило жаркого. Ватель почувствовал, что на его честь ложится пятно, однако принц, заметив волнение своего шефа, публично его похвалил.

Но на следующее утро произошло ужасное. Ожидался привоз рыбы, причем в большом количестве. На деле прибыло всего лишь несколько корзин. Это было той самой соломинкой, которая сломала шею верблюда. «Позор слишком велик, чтоб его снести», — так написал в своей последней записке честный Ватель и покончил самоубийством, доказав тем самым, что европейский кодекс чести (среди поваров, по крайней мере) не уступает самурайскому.



Ватель

Вскоре после того, как тело бедняги было найдено, прибыли повозки с рыбой... Поступок А. Вателя произвел в обществе большое впечатление, и сам король отметил его высокое чувство чести.

**Баранья нога а-ля Ватель.** Баранья нога около 2,5 кг, 6 порезанных вдоль зубчиков чеснока, 1/4 чашки сливочного масла, 3 порезанных моркови, 3 порезанных луковицы, 1 чашка сухого белого вина, 1 чашка мясного или куриного бульона, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец, буке горни (3 веточки петрушки, 2 тимьяна, 1 лавр. лист).

Нашпиговать мясо чесноком и обвязать. Развести масло в огнеупорной посуде, добавить лук, морковь, поло-

жить на них мясо и обжарить его со всех сторон. Добавить вино, поварить 1–2 мин. Затем влить бульон, добавить томатную пасту — размешать. Посолить, поперчить, добавить буке гарни. Закрывать посуду и готовить в духовке, нагретой до 250 градусов, в течение 6–7 часов.

Переложить мясо на блюдо и залить процеженной жидкостью, в которой готовилось мясо.

Мясо должно быть настолько мягким, чтобы можно было его есть ложкой.



Мадам де Совиньи

Мадам де Совиньи, присутствовавшая на этой вечеринке, описывая дочери случившееся, завершила письмо следующим образом: «Нет сомнения, что этот человек спас свою честь, однако несколько испортил прием в целом».

Остается заметить, что своим поступком он положил начало традиции французских шефов, в случае когда они чувствовали, что их честь задета, делать соответствующие выводы.

Один из самых важных и значительных соусов сегодняшней кухни был изобретен во времена Людовика XIV и носит имя его советника по делам экономики Бешамеля, маркиза Нонтейля. Бешамель занял эту должность после Фронды — бунта аристократии и парламента против кардинала Мазарини в 1648 году. К сожалению, мы не знаем, сам маркиз изобрел соус или это сделал его повар. Вполне возможно, что кто-то из поваров королевской кухни посвятил ему этот соус. Зато нам известно, что герцог Эскез горько жаловался в письме своему другу: «Счастливец Бешамель. Я подавал куриные грудки под соусом из сливок за 20 лет до его рождения, но мое имя не удостоилось чести быть данным этому возможно наименее значительному из всех соусов».



Мазарини



Бешамель



Эскез

Бешамель, один из наиболее легко приготавливаемых соусов, достаточно вкусный сам по себе, служит основой для приготовления около 50 сложных соусов.

Когда-то изготавливаемый путем добавления сладких сливок к густо-

му соусу, приготовленному на основе куриного, телячьего или рыбного бульона, сегодня он готовится путем смеси молока с мукой и маслом.

**Соус «Бешамель».** 5 ст. л. сливочного масла, 50 г постной мелко порезанной телятины, 1 ст. л. муки, 3 чашки молока, доведенные до кипения прямо перед употреблением, 2 ст. л. мелко порубленного лука, 1 веточка тимьяна, 1/2 лавр. листа, щепотка мускатного ореха, соль, белый перец.

В небольшой сковородке распустить 1 ст. л. масла и обжарить телятину, не доводя до подрумянивания.

В эмалированной кастрюле развести оставшееся масло, добавить муку и готовить в течение 5 мин., постоянно мешая деревянной ложкой. Затем добавить молоко, хорошо перемешать, добавить телятину, специи и готовить на слабом огне, помешивая, около часа. Процедить сквозь сито.

Если соус не используется немедленно, то следует аккуратно залить его тонким слоем молока или топленого масла. Затем разогреть на водяной бане.

В середине XVIII века Францией правила женщина, о которой братья Гонкуры писали: «Все было ей подвластно, даже король Франции». Действительно, влияние Жанны-Антуанетты Пуассон, маркизы де Помпадур, любовницы Людовика XV, ощущалось повсюду.



Братья Гонкуры

Она убедила короля войти в союз с Австрией, сделать одного из ее кузенов епископом Парижа, 23-летнему офицеру дать генеральское звание, издать закон о запрете экспорта бургундских вин в Англию. Она подвигла короля на поддержку издания Энциклопедии (которой занимались два ее брата), открыть новый университет в Гренобле (ректором стал ее дядя) и перепланировать сады Версаля. Каким образом Помпадур, «обычная, даже незаметная внешне, с вульгарной манерой изъясняться», по словам жены Людовика, королевы Марии Лещинской, сумела взлететь так высоко — неизвестно, но кто может объяснить механизмы влияния женщины на мужчину. Более того, она вообще редко позволяла больше, чем поцелуй в щечку. И тем не менее, по словам Людовика в письме к своему брату: «Хоть это правда, что я правлю Францией, Помпадур правит мной».

*Достану чистые трусы,  
надену свежую рубашку,  
приглажу щёткой усы  
и навещу свою милашку.*



Людовик XV

Маркиза де Помпадур



Версаль

Железной рукой правила Помпадур и королевским дворцом в Версале, и своим замком в Белльвюю, и нигде ее присутствие не ощущалось больше, чем на кухне. Гастрономия заняла первое место в списках интересов французского двора, и вся знать просто с ума сходила, желая обессмертить свое имя в названии блюда. Никто из них не мог соревноваться с Помпадур, в чью честь было названо более 50 блюд, многие из которых популярны до сегодняшнего дня. Она и сама принимала участие в изобретении некоторых из них, как это было в случае с камбалой, приготовленной специально для короля в ее замке Белльвюю.

#### **Филе камбалы а-ля Помпадур.**

1,5 кг сваренных и очищенных креветок, 1/2 чашка сливочного масла, 2 чашки куриного бульона, 1/2 чашки сухого белого вина, 12 кусков филе камбалы, соль, перец.

Растолочь в ступке третью часть креветок (кто хочет, может использовать блендер), смешать с маслом и пропустить через сито. Смесь положить в кастрюлю, нагреть и переложить в отдельную посуду. В другой большой кастрюле довести до кипения буль-

он с вином. Уменьшить огонь, опустить в жидкость филе камбалы и варить до готовности (5–6 мин.). Вынуть, положить на нагретое блюдо, поставить в теплое место.

Оставить в кастрюле одну чашку жидкости, довести до кипения и выпарить две трети. Добавить смесь масла с креветками, нагреть, помешивая. Добавить соль, перец. Обложить филе камбалы креветками, немного полить соусом. Оставшийся соус подать отдельно.

Несколько слов о военных.

Шарль де Роган, последний принц Сюбис, военачальник Людовика XV, одержал больше побед на кухне, чем на поле боя. Он поставил своего рода рекорд: участвуя более чем в 80 сражениях, он не выиграл ни одного. За 40 лет своей военной карьеры он потерял более 16 000 солдат и офицеров. Его соперники захватили у неудачливого вояки более 800 орудий, 2000 лошадей, 240 ослов и верблюдов.



Сюбис

Тем не менее большинство французов считают его героем, чему нет иного объяснения, кроме того, что во все свои кампании Сюбис отправлялся с личной походной кухней, посудой, лучшей

снедь, винами и личным шеф-поваром Марэном. Однажды после пятидневного отступления (бой до этого он, разумеется, проиграл) принц отправил к командующему прусской армии посланца с предложением 24-часового прекращения огня, с тем чтобы его шеф-повар смог приготовить фазанов, которых добыл этим утром. Командующий согласился, и вече-



Марэн



Констант

ром военачальники отобедали совместно. У Сюбиса не было наследников, но имя его не исчезло благодаря луковой смеси, известной как «Сюбис», которая не только используется сама по себе в качестве гарнира, но также применяется в более чем 35 разных соусах. Кто был ее автором, Марэн или Констант, шеф его фамильного замка, неизвестно.

В честь принца назван и соус, основанный на луке и соусе «Бешамель». Сегодня все блюда под именем «Сюбис» подаются либо с соусом «Сюбис», либо с луковой начинкой «Сюбис».

**Соус «Сюбис».** 250 г порубленного лука, 1/2 чашки сливочного масла, 2 чашки соуса «Бешамель», соль, перец, мускатный орех, 1/4 чашки сливок.

Положить лук в кипящую воду на 5–6 мин. Обсушить. Затем распустить 60 г масла на сковороде и на неболь-

шом огне тушить лук, не доводя его до обжаривания. Добавить соус «Бешамель», специи, потушить 4–5 мин., часто помешивая.

Пропустить через сито, втирая смесь деревянной ложкой. Нагреть полученное пюре с оставшимся маслом и сливками, перемешать и подать.

Наполеон, как мы уже писали, любил вино Шамбертен, хвалил коньяк Курвуазье, ценил литературу, а к женщинам относился с подобающей суровостью. Так, на вопрос госпожи де Сталь, какую из женщин он назвал бы первой женщиной мира, Бонапарт сухо ответил: «Ту, сударыня, которая сделала больше всего детей». Сегодняшние феминистки вряд ли бы согласились и с тем, что: «Муж имеет право сказать своей жене: “Мадам, Вы не выйдете, мадам, Вы не сделаете это, мадам, Вы не встретитесь с этим человеком... Так сказать, мадам, Вы принадлежите мне сердцем, душой и телом”». Кодекс Наполеона полностью выражает отношение императора к слабому полу. Одна из статей кодекса объявляет недееспособными: «несовершеннолетних, душевнобольных, бывших осужденных и замужних женщин».



Мадам де Сталь

Другая статья отмечала, что так же, как мужчины обязаны защищать своих жен, жены обязаны повиноваться своим мужьям.



Мадам Рекамье

Женщины не имели права учиться в университетах, открывать счет в банке или обзаводиться лицензией на охоту без ведома мужа. Сегодня существуют люди, не вполне согласные с мнением На-

полеона. Во времена, когда великий император был жив, таких людей было значительно меньше. Среди таких оригиналов была интеллектуалка, острословица и гастрономша, знаменитая мадам Жюльетт Рекамье (в ее честь потом была названа кушетка). Мало того, она осмелилась пародировать законы императора. Так однажды она продекла-

рировала, что отныне вечно будет апрель. Другой закон гласил, что по вторникам будет солнечно, а если не будет, то солнечность переносится на среду. В отличие от непривередливого маленького капрала, мадам Рекамье была просвещенным гурмэ, веря, что

*Любой альков и будуар,  
имея тайны и секреты,  
приносит в наш репертуар  
иные па и пируэты.*

«без хорошей еды нет хорошей жизни». Символ искусства изысканной беседы, она была готова пожертвовать шестнадцатью часами, чтобы приготовить еду

«настолько вкусную, что никто не мог бы вспомнить, о чем говорилось за столом, но никто бы не мог забыть все то, что было подано на стол».

### **Сырный пирог Жюльетт Рекамье.**

Тесто: 2,5 чашки просоленной муки, 1 яйцо, 10 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли.

Крем: 2,5 чашки молока; 1/2 ч. л. экстракта ванили, 1/2 чашки просеянной муки, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сливочного масла, 4 яйца.

Сырный наполнитель: 225 г говяжьего костного мозга, тонко порезанного; 2 чашки телячьего бульона, вываренного до 1 чашки; 1/4 чашки белого вина; 2 ст. л. порубленных шалот или белых частей зеленого лука; 2 ст. л. порезанной петрушки, соль, перец, мускатный орех; 3 ст. л. масла; 6 яиц; 6 ст. л. тертого сыра Эмменталь или Грюйер.

Рассыпать муку кольцом на доску, в центр вылить яйцо, треть чашки воды, положить масло, соль, сахар. Смешать и размешать с мукой. Сделать

шар, замотать его во влажную ткань и положить в холодное место.

Тесто должно быть готово за 3 часа до начала работы.

Смешать в кастрюле молоко с ванилью и довести до кипения. В другой кастрюле смешать муку, соль, масло, яйца, растереть деревянной ложкой, медленно влить в смесь молоко, на среднем огне довести до кипения и варить, помешивая, 2–3 мин. Перелить в нагретую посуду и дать остыть, изредка мешая.

Положить мозг в плоскую огнеупорную посуду, залить бульоном. Дать постоять 15 мин. Слить бульон. Добавить белое вино, чтобы покрыть мозг, добавить шалот и петрушку и варить на медленном огне, покуда жидкость почти не испарится. Добавить соль, специи и растереть мозг вилкой.



Раскатать тесто, положить на слегка смазанный маслом и присыпанный мукой противень. Выложить на тесто мозг, а сверху крем. Поставить в духовку на 20–25 мин. при  $t^{\circ}$  180 градусов. Растопить масло в тяжелой сковороде.

Слегка взбить яйца с 4 ст. л. натертого сыра, выпустить в сковородку и перемешать. Когда пирог готов, наполнить его только что приготовленной смесью, сверху посыпать оставшимся сыром и поставить под горячий гриль запечься.

Приведенный рецепт был сочинен мадам Рекамье в честь собственного 50-летия.

Обычно в дни сражений Наполеон совсем ничего не ел, покуда сражение не заканчивалось. Даже не завтракал. Так было и в битве при Маренго (14 июня 1800 года). Как известно, поначалу Бонапарт сражение практически проиграл, но тут неожиданно ему на помощь явилась дивизия Дезе и превратила поражение в победу.



Дезе

Однако победа была омрачена гибелью Дезе, человека, которого Наполеон искренне любил и уважал.

От всех этих переживаний первый консул захотел есть, о чем и сообщил своему повару Дюпо. Увы. Все, что мог разыскать Дюпо, были три яйца, четыре помидора, шесть раков, куренок, оливковое масло, чеснок и глубокая сковородка. А еще у Дюпо имелся личный паек хлеба. Дюпо размочил хлеб, затем размешал его с водой и маслом, выпотрошил и распялил куренка, обжарил его в масле, затем в том же масле зажарил яйца вместе с несколькими зубчиками чеснока и помидорами. Размоченный хлеб он залил небольшим количеством воды, долил туда коньяку из наполеоновской фляжки (есть Бонапарт не ел, но коньяк во фляжке у него для чего-нибудь да был?). Сверху положил раков и сварил. Затем выложил на тарелку куренка, вокруг положил яйца и раков и залил образовавшимся соусом. Наполеон съел, одобрительно взглянул на Дюпо и сказал историческую фразу: «Вот как надо меня кормить после каждого сражения». Так появился на свет «цыпленок Маренго».



Дюпо

*Я лодырь, лентяй и растяпа,  
но вмиг, если нужен я вдруг,  
на мне треугольная шляпа  
и серый походный сюртук.*

В созвездии наполеоновских маршалов ярким светом сияло имя Жиро-Кристофа-Мишеля Дюрока, герцога Фриульского, самого близкого и единственного человека, которому Наполеон безоговорочно доверял. В 1789 году он не был еще ни маршалом,





Бери

Матильда  
Бери

Дюрок



Мадам Дюрок



Зарецкий

ни герцогом и в промежутках между сражениями постоянно посещал модный ресторан «Мео». Однажды он заметил там юного повара, 18-летнего Жана-Поля Бери, который, как тот писал в своем дневнике\*, за пять дней до того явился в Париж «с двумя рубашками, запасной парой брюк, собачонкой, вздорным рыжим котом и женой, на два года моложе меня самого». Через два дня он нашел работу в ресторане, где судьба свела его с Дюроком. Молодой человек приглянулся Дюроку, но еще больше приглянулась ему его жена Матильда, которой он предложил работу в своем доме. А дальше приключилась настоящая любовь. Но любовь приключилась и с другой стороны: не прошло много времени, прежде чем



Ресторан «Мео»

Бери стал проводить долгие часы в спальне мадам Дюрок. Так они и жили, являя пример социального альянса и достойной подражания терпимости. Когда Бери, ставший выдающимся шефом, решил открыть ресторан, Дюрок финансировал предприятие и рекламировал его среди своих друзей. В 1808 году Бери настолько процвел, что перебрался вместе со своим заведением в Пале Ройяль, где ресторан завоевал славу лучшего ресторана Парижа. Слава Бери была так велика, что Пушкин (сам в Париже никогда не бывавший) отправил туда Зарецкого:



Ресторан Бери в Пале Ройяль

*...Как зюзя пьяный и французам  
Достался в плен: драгой залог!  
Готовый вновь предаться узам,  
Чтоб каждым утром у Бери  
В долг осушить бутылки три.*

\* Тогда все вели дневники.

К этому времени Дюрок был уже генералом. Однажды он пришел в ресторан самого Наполеона, который заявил, что «декор безупречен, обслуживание совершенно, кухня изыскана», что было немалым комплиментом из уст человека, никогда не проводившим за столом более 15 минут.

Знали ли Дюрок и Бери об амурных приключениях своих жен, нам неизвестно. Это, как говорится, покрыто мраком тайны. Да, в общем, какое нам дело?\* А вот блюдо, которое Бери посвятил своему патрону и в каком-то смысле родственнику, нам известно, и мы его с удовольствием приводим всем в пример.

**Антрекот «Дюрок».** (Антрекот можно заменить телятиной, филе миньон и даже бараньими отбивными.) Для стейков: 4 стейка, легко отбитых, 350 г мелкого картофеля, 6 ст. л. сливочного масла, соль, перец, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. порубленного эстрагона.

Для соуса «Охотничий»: 1/2 чашки сливочного масла, 2 чашки порезанных грибов, соль, 2 ст. л. мелко порезанных белых частей зеленого лука, 1/2 чашки сухого белого вина, 1 чашка мясного бульона, 1/2 чашки томатного соуса, по 1 ч. л. хорошо порезанных петрушки, эстрагона, кервеля. Опустить в кипящую, слегка подсоленную воду картошку, варить до готовности (20–30 мин.). Вынуть, высушить и снять кожуру. В сковороде разогреть 1/4 чашки сливочного масла и обжарить картофель, встряхивая сковородку, покуда не зарумянится как следует. Поставить в теплое мес-

то. Посолить и поперчить стейки. В чистой тяжелой сковороде разогреть оливковое и оставшееся сливочное масло и обжарить стейки с двух сторон.

Для приготовления соуса распустить 2 ст. л. сливочного масла в сковороде, где до того жарились стейки, и



Шампиньоны

обжарить грибы. Когда грибы почти готовы, посолить и добавить лук. Когда грибы готовы, добавить вина, выпарить до половины. Предварительно выпарить до половины чашку бульона и добавить к грибам вместе с томатным соусом. Кипятить около минуты, снять с огня, добавить оставшееся масло, кервель, петрушку и перемешать.

Выложить на тарелку стейк с картофелем, полить соусом, сверху посыпать эстрагоном, оставшийся соус подать отдельно.

Гастрономия была фоном судьбоносных моментов испанской истории.

20 марта 1492 года королева Испании пригласила Христофора Колумба на роскошный обед. Обед действительно удался, но под конец Колумбу поднести горькую пилюлю. Вот уже два года, как он вел переговоры с их Католическими Величествами Изабеллой и Фердинандом о своей экспедиции в Индию, и вот после обеда ему было сообщено, что денег на это предприятие нет. Колумб очень

\* Хотя и интересно, конечно.



Колумб

расстроился и решил покинуть Испанию. Навсегда. Тем паче что, судя по всему, происхождение его было не совсем кошерным с точки зрения святой инквизиции. Меж тем многие занимавшие высокое положение евреи чуяли, что дела пахнут плохо. Среди них был и Луис де Сантангель, выкrest и влиятельный советник их Величеств. Фердинанд и Изабелла доверяли Сантангелю, а зря, т. к. он оставался практикующим евреем. Правда, втайне. Дон Луис был знаком с Колумбом. Мы никогда не узнаем точно, почему он так способствовал путешествию Колумба — потому ли, что считал, будто тем самым поможет евреям Испании, над которыми уже висела тень изгнания, остаться, а может, потому, что рассчитывал на то, что Колумб найдет место, где евреи смогут обрести мир.



Фердинанд

Как бы то ни было, ему удалось убедить королеву оказать поддержку Колумбу при условии, что он найдет возможность финансировать этот проект. Изабелла дала свое согласие. Сантангель пригласил к себе на ужин нескольких друзей. Меню, в отличие от королевского, было достаточно скромным: чесночный вегетарианский суп, жаркое из цыплят, фаршированных луком, кедровыми орешками и ягодами. Опять же после трапезы (кто за едой говорит о делах?) он поделился с друзьями новостями и сообщил, что вкладывает в дело миллион мараведи. Граф Мединачели, еще один марран и двое евреев — кастильский раввин Авраам Сенеор и знаменитый философ, негласный глава испанской общины дон Ицхак Абарбанель — поддержали ставку.



Мединачели



Сенеор



Абарбанель



Сантангель



Торрес

28 марта 1492 года, довольная тем, что ей удалось заставить евреев раскошелиться, королева подписала с Колумбом контракт. Через три дня она пригласила Сантангеля и Абарбанеля отобедать. С умыслом или без оногo, но меню было составлено таким образом, чтобы оскорбить королевских гостей, ибо в него входили суп из креветок, фаршированные лобстеры и свиное жаркое\*.

\* Евреи, как правило, не едят эти вкусные вещи.

Через час после ухода своих гостей Изабелла и Фердинанд подписали эдикт об изгнании из Испании 150 000 испанских евреев. Всем им — и в том числе тем, кто финансировал экспедицию Колумба, — было дано четыре месяца, чтобы ликвидировать свои дела и покинуть свою родину.



Изабелла

Дон Луис де Сантангель не покинул Испанию. Он остался и продолжал нести свою верную службу. Однако с тех пор, получая неоднократные приглашения на королевские обеды, он неизменно находил уважительную причину от них уклониться...

Среди рецептов, приведенных здесь, первый был посвящен Сантангелю его шеф-поваром Федерико Торресом, а острый картофель входит в число наиболее любимых кушаний евреев, выходящих из Испании.

#### **Цыплята «Луис де Сантангель».**

1/4 чашки оливкового масла, 2 цыпленка примерно 1 кг каждый, традиционным способом разделанные на куски, 1 большая порезанная луковица, 4 мелко порезанных зубчика чеснока, 1 чашка сухого белого вина, 1 ст. л. муки, 2 чашки горячего куриного бульона, 1 буке гарни (1 стебель петрушки, 2 стебля тимьяна, 1 лавр. лист), 1/2 чашки порубленного миндаля, 1/2 ч. л. шафрана, соль, перец, 1/2 чашки обжаренных в масле сухарей, 3 мелко порубленных крутых яйца, 1 ст. л. порубленной петрушки.

В большой глубокой сковороде нагреть масло и легко обжарить куски

цыплят. Вынуть, положить в теплое место.

В этом же масле обжарить чеснок и лук до прозрачности.

Положить цыплят на сковороду, залить вином и готовить на слабом огне, покуда количество жидкости слегка не уменьшится. Посыпать сверху мукой и залить бульоном так, чтобы закрыть мясо. Добавить буке гарни, закрыть и готовить в течение 30 мин.

Добавить шафран, миндаль, соль, перец. Помешать, закрыть и готовить, пока мясо не станет мягким.

Перед тем как подать, посыпать панировочными сухарями, яйцом и петрушкой.

Ну а теперь в Италию! Виктор Иммануил II, чья бочкообразная бронзовая фигура на бронзовой же лошади украшает площади многих итальянских городов, пользовался дурной репутацией. Чего о нем только не говорили и не писали: «венценосный клоун», «человек, похоже, больше живший в лагере, чем при дворе», «человек, чувствующий себя на месте в домах плохой репутации больше, чем во дворце». И это еще самые мягкие отзывы. А меж тем человек был королем Пьемонта и Сардинии, а потом первым королем объ-



Виктор Иммануил II

единенной Италии. Его коллеги-короли относились к нему с пренебрежением. Позволим предположить, что за этим скрывалась зависть. Ибо хотя манеры короля и оставляли желать лучшего,



Муси

это не мешало ему быть натуральным бонвиваном. Он был спортсменом, охотником и имел удивительный аппетит как по гастрономической, так и по дамской части. Один из его слуг, Джованни Муси, в своем письме к родственнику в Америку сообщил, что: «Его Величество поражает нас своим аппетитом, часто имея в день столько же женщин, сколько трапез». Король ел не реже 4-х раз в день. Он недолюбливал официальные приемы, предпочитая проводить время в компании двух-трех друзей (а лучше подруг) за такими типично простонародными кушаньями, как жареная дичь, боллито (жаркое из пяти сортов мяса с луком и чесноком), ризотто с белыми пьемонтскими трюфелями.

**Острый картофель.** 4 среднего размера картофелины, 1/2 чашки оливкового масла, 3 мелко порубленных зубчика чеснока, 2 растертых сухих перчика чили, 1 ст. л. паприки, соль. Сварить картофель до готовности (но не переварить), очистить, дать 10 мин. остыться и порезать на куски толщиной в 0,5 см. Разогреть масло в сковороде, обжарить до золотистого цвета картофель, затем легко посыпать пряностями и готовить, помешивая, еще 5 мин.



Картофель

**Боллито мисто.** 3 ст. л. оливкового масла, 8 порезанных зубчиков чеснока, 1,5 кг говяжьей грудинки, 500–700 г мозговых костей, 1/2 кг тонких телячьих отбивных, 6 порезанных

морковей, 6 стеблей лука порея, 6 порезанных стеблей сельдерея, 6 маленьких очищенных луковиц, 300 г капусты, 1 куриная, порезанная тонкими полосками, грудка, 500 г копченого или маринованного языка, порезанного большими кубиками.

В большой тяжелой кастрюле нагреть масло, обжарить в нем чеснок (пока не начнет коричневеть). Положить мясо, кости и залить 8 чашками воды. Закрыть, довести до кипения. Убрать огонь до слабого и варить 1,5 часа. Добавить отбивные. Через 30 мин. добавить овощи и варить еще 30 мин.

Вынуть овощи и мясо. Снять с поверхности супа жир, вложить куриную грудку, язык и довести до кипения. Варить 15 мин. Добавить мясо, овощи, довести до кипения и кипятить 5 мин. Подать горячим.

Естественно, что Виктор Иммануил обожал пикники. Его шеф готовил своему господину медвежачьи отбивные, жареное оленьё филе, горную форель на открытом огне. До сегодняшнего дня многие его излюбленные блюда, такие, как «Боллито мисто», считаются эталонами итальянской «деревенской» кухни.



Среди итальянских гурмэ особой славой пользовались обеды семейства Борджиа. Во-первых, они были изысканны и великолепны. А во-вторых, шанс вернуться живым с такого обеда был



Чезаре Борджиа



Папа Александр



Макиавелли



Леонардо



Лукреция Борджиа

велик, но не стопроцентен. Чезаре Борджиа, сын папы Александра, предмет поклонения Макиавелли и Леонардо, еженедельно давал 500 гостям обеды из 8–10 перемен.

Сестрица его Лукреция, роскошная блондинка (о ее отношениях с братом и папой римским, одновременно ее собственным, ходили разные слухи), последним браком была за Феррарским герцогом д'Эсте. Там то ли она исправилась, то ли раскаялась, то ли ее оклеветала история, только когда она безвременно усопла, ее искренне оплакивали. Вообще сегодня — возможно, в связи с переоценкой ценностей и прочей демифологизацией — историки утверждают, что слухи, будто Борджиа травили народ налево и направо, несправедливы.



д'Эсте

Да наоборот, были Борджиа душки, мягкие и пушистые. Нам, простым людям, от этого беспокойно — хочется знать правду. Поэтому радостно на душе от того, что среди историков, по крайней мере, не существует разногласий по поводу Грегорио Платини — шефа кухни Лукреции в Ферраре. По единодушному мне-



Феррара



Платини

нию, он был одним из самых выдающихся поваров Итальянского Возрождения. В отличие от своего брата, Лукреция любила более интимные застолья, зато не раз, а три на неделе.

Сохранился рецепт пирога с луком пореем, который был изобретен другим великим шефом болонцем Кристофоро ди Дзеффирано в честь свадьбы Лукреции с герцогом Альфонсом д'Эсте в 1503 году.



Дзеффирано

**Пирог с луком пореем.** Приготовленный на свадьбу Лукреции Борджиа с Альфонсом д'Эсте в 1503 году. 500 г белых частей лука порея, рис, 125 г мягкого сливочного масла, 3 чашки муки, 1,25 чашки теплого молока, перец, соль, 1/2 чашки натертого Пармезана, 2 желтка.

Сварить в течение 10 мин. лук в кипящей подсоленной воде, вынуть, осушить. Развести в сковороде 2 ст. л. масла и на слабом огне тушить лук примерно 4–5 мин.

В кастрюле развести 2 ст. л. масла и вмешать в него 1/2 чашку муки. Медленно добавить молоко, постоянно

помешивая. Снять соус с огня, добавить по вкусу перец. Взбить с Пармезаном и желтками.

Оставшуюся муку смешать с оставшимся маслом, добавить соль, 1 ст. л. воды. Если надо — добавить еще воды. Выложить тесто на смазанный маслом противень так, чтобы получился круг диаметром 22 см со сторонами, высотой в 5 см. Наполнить пирог рисом и поставить в духовку при умеренной t° минут на 20. Вынуть рис, положить внутрь лук, залить соусом и поставить в духовку на 20–25 мин. Перед тем как порезать и подать, дать пирогу отдохнуть 2–3 мин.

Казалось бы, государственные заботы должны вредно сказываться на аппетите великих мужей. Отнюдь! И здесь, как в остальных областях политики, логика не в ладах с действительностью. Возьмем в пример Армана Жана дю Плесси, герцога Ришелье, того самого, которого обессмертил Александр Дюма и который в течение 20 лет манипулировал не только Францией, но и всей Европой. Его обеды и по сей день, почти что через 350 лет после смерти великого кардинала, продолжают служить образцом культуры и глубины застолья. Поскольку, как писал историк



Ришелье

де Граммон, ни один француз, ни до, ни после Ришелье, не имел столько врагов, кардинал появлялся за столом в сопровождении 3 телохранителей и человека, в чью функцию входило пробовать подаваемую Ришелье еду. После смерти кардинала (в возрасте 57 лет) этот



Де Граммон



Гравьё



самый пробоователь, которого звали Филипп Гравье, вернулся на Корсику в свою родную деревню Аллерия и открыл там таверну, которой руководил до своей мирной кончины, приключившейся на 99 году жизни. Его потомки продолжают содержать эту таверну (сегодня ресторан) и по сей день. К сожалению, история не сохранила имени шеф-повара Ришелье, но оставила нам рецепты нескольких блюд, созданных им в честь своего патрона.

**Омлет «Ришелье».** 6 яиц, соль, перец, 200 г сваренного, порезанного лосося, 2 ч. л. порезанного лука, 1/4 чашки сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. черной икры. Смешать и взбить яйца с 1 ст. л. холодной воды, посолить, поперчить. В другой миске смешать рыбу с луком и сметаной.

В сковороде на среднем огне распустить масло и вылить в нее яйца. Когда яйца почти готовы, выложить сверху смесь рыбы со сметаной и луком. Закрывать сковороду и готовить еще 1–1,5 мин. Снять с огня, «сбрызнуть» икрой. Сложить омлет пополам и подать.

Если не Томас Джефферсон был выдающимся государственным деятелем, то тогда кто? Автор Декларации Независимости, третий президент США — он больше, чем кто-либо иной, способствовал формированию молодой нации и ее идеалов. Он искренне верил, что Америке суждено стать раем на земле\*. А понятие земного рая, по Джефферсону, обязательно включало в себя гастрономическое блаженство.



Джефферсон

Путешествуя по Европе, он уделял пристальное внимание еде. Из Голландии он вывез вафельницу, а из Италии — полные карманы риса — преступление, за которое полагалась смертная казнь, так ревниво охраняли свой рис жители долины По. Позднее Джефферсон считал этот поступок и, как результат, производство «сухого» риса в США одним из наиболее важных достижений своей жизни. Он восхищался французами: «В застольных удовольствиях они нас далеко обогнали, поскольку сочетают хороший вкус с умеренностью». Чтобы понять человека, писал он Лафайетту, «нужно заглянуть в его кастрюлю, отпробовать его хлеб и прилечь на его кровать». Будучи президентом, он, к неудовольствию многих, существенно упростил протокол, завел круглый стол, за которым устраивал обеды не более чем на 14 человек вместо грандиозных парадных обедов дважды в неделю. Хоро-



Лафайетт

\* Многие уверены, что так оно и получилось.

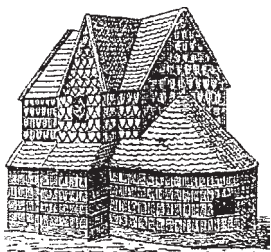
шая еда, хорошее вино, остроумная беседа и чувство юмора были, по мнению Джефферсона, лучшим способом дипломатии и необходимым условием счастья.

Джефферсон также ввел в американскую кулинарию пасту. В его бумагах сохранились рецепты изготовления пасты и чертежи машины для приготовления макарон. В ознаменование появления первой клубники он ежегодно устраивал праздник. Сладкоежка, он регулярно снабжал своих дочерей рецептами винного желе, савойского торта, меренг, мороженого и бламанже, рецепт которого мы приводим на этих страницах вместе с рецептом персиков в бренди, которому Джефферсон научился у своего повара — француза Лемэра.



Лемэр

В литературе XIX века часто упоминается кафе Тортони. Это было не просто кафе, а социально-культурная институция. Как известно, лучшее в мире мороженое делается в Италии, столицей же мира в XIX веке был Париж. Два этих обстоятельства привели к тому, что в 1798 году 23-летний неаполитанский мороженщик Джузеппе Тортони явился в славный город Париж. Согласно



Кафе Веллони

дневнику, с собой он захватил «древнюю болезную матушку, уродливую, привередливую жену, трех невоспитанных детей и норовистую лошадь, единственного члена моей семьи, питавшего хоть какие-то симпатии к моим амбициям».

По нынешним меркам, начальный капитал отважного неаполитанца составил около 300\$, на которые он купил прогорающее кафе-мороженое Веллони на улице Риволи. Предприятие оказалось успешным. По свидетельству Вашингтона Ирвинга: «Никогда ни в одном другом месте не доводилось мне видеть одновременно столько знаменитостей, толпившихся там с одной-единственной целью — доставить себе удовольствие».



Ирвинг

**Персики в бренди.** 2 кг персиков, 1,5 кг сахара, бутылка бренди (можно также использовать водку, когивадос, граппу).

Вымыть персики и 5–6 раз проткнуть вилок до косточки. Высыпать 1 кг сахара в  $1\frac{1}{4}$  литра воды и довести

до кипения только после того, как весь сахар растворится. Опустить в сироп персики, дважды довести до кипения и вынуть. Остудить персики, снять кожицу. Отлить 600 г сиропа. Растворить в нем  $\frac{1}{2}$  кг сахара, помешивая, довести до кипения и

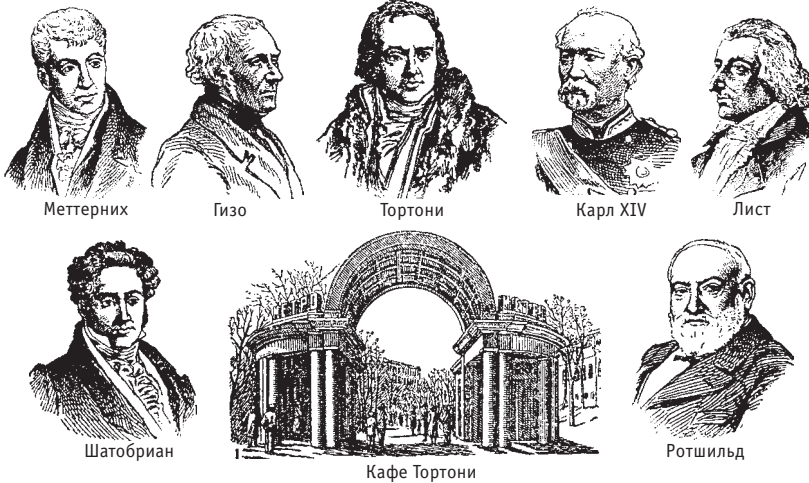
опустить в сироп персики, опять довести до кипения и вынуть. Продолжать кипятить сироп, пока он не дойдет до  $t^{\circ}$  230 градусов. Остудить. Положить персики в банки, залить равным количеством охлажденного сиропа и бренди. Закупорить и поставить на холод. Замечательный зимний десерт.

**Бланманже.** 60 г очищенного миндаля, 1/4 ч. л. миндальной эссенции, 60 г сахара, 1/4 литра сливок, 350 г

взбитых сливок, 15 г желатина, чуть-чуть лимонного сока, миндальное масло.

Растереть миндаль и хорошо смешать его с эссенцией, сахаром, сливками (можно в блендере). В полученную однородную смесь постепенно добавить взбитые сливки и растворенный в 6 ст. л. горячей воды желатин. Добавить чуть-чуть лимонного сока. Смазать посуду миндальным маслом и выложить на нее бланманже. Поставить в холодильник. Подавать через час.

Постоянными клиентами Тортони были такие люди, как Талейран и Меттерних, Ротшильд и Карл XIV — король Швеции и Норвегии, Шатобриан и Гизо, Лист и Шопен. Кафе это стало настолько популярным, что Людовик XVIII, захотев наградить одного из



своих друзей, решил купить кафе для подарка. Тортони не желал расставаться с любимым делом, но в то же время, опасаясь обижать короля отказом, заломил такую цену, которую даже король Франции не в силах был заплатить. Тортони пережил свою мать, свою жену и свою лошадь, но в 89 лет был вынужден признать, что «мои дети, хоть и взрослые, поныне остались такими же невоспитанными, какими были раньше, и я беспокоюсь о судьбе моего предприятия, когда оно перейдет в их руки».

Была то родительская придирчивость или у Тортони были свои критерии хорошего тона, нам неизвестно, но и в руках сыновей, а позже внуков кафе процветало до 1900 года, когда сгорело до-

тла. Кафе Тортони не возродилось, но его изобретения и новшества продолжают жить, как, в частности, этот рецепт, завоевавший всемирную популярность.

### Персиковое мороженое Тортони.

3/4 чашки сливок, 1/4 чашки молока, 1 ванильный боб около 5 см длиной, 1/4 ч. л. соли, 8 желтков, 1/4 чашки сахара, 1 ч. л. миндального экстракта, 2 чашки почищенных, подавленных персиков.

В кастрюлю вылить сливки, молоко, добавить ваниль, соль, довести почти до кипения, немедленно уменьшить огонь и, помешивая, варить 2–3 мин. Снять с огня. Вынуть ваниль. Сбить желтки вместе с сахаром. Постепенно поме-



Персик

шивая, влить в них горячую смесь. Выжать в нее ванильные семена.

Варить смесь на водяной бане примерно в 2,5 см от кипящей воды, пока смесь не превратится в густой сироп. Снять с огня, добавить миндальный экстракт и дать остудиться, время от времени мешая. Выложить смесь на поднос, закрыть фольгой и поставить на 1 час в морозилку.

Вынуть, перемешать. Вернуть в морозилку на 1/2 часа, вынуть, опять перемешать и смешать с персиками. Вернуть смесь в морозилку, через полчаса опять перемешать и затем заморозить окончательно.

А теперь поговорим о революционерах. Как правило, этот слой публики питается беспорядочно и без воображения. Страсть к переделке мира, счастью человечества, справедливости, равенству — все это, по-видимому, плохо вяжется со вниманием к же-



Ленин



Сталин



Мао Цзэдун



Кастро



Робеспьер

лудку. Вклад таких людей, как Ленин, Сталин, Мао Цзэдун, Кастро, Мугабе и т. п., в историю кулинарии равен нулю. В этом смысле французские революционеры выгодно отличались от многих остальных.

Правда, и Робеспьеру было присуще полное отсутствие гастрономического воображения, но уже Дантон считал, что с воцарением царства свободы французы будут есть не иначе как фаршированного трюфелями фазана в соусе из сливок.



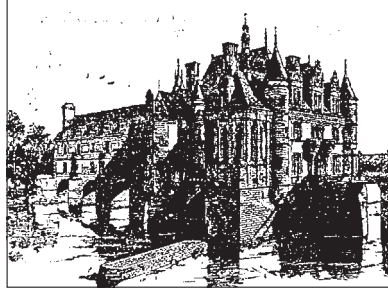
Мугабе

Мысль графа Мирабо, в свое время приятельствовавшего с двумя вождями Конвента, до фазана не долетала, но он твердо считал, что все «французские мужчины и женщины должны питаться роскошно и... никогда не менее 4-х раз в день».



Мирабо

До революции жизнь Мирабо состояла из романов, скандалов, тюрем, изгнаний, литературных занятий и наслаждения отменной едой. Рожденный в известной аристократической провансальской семье, к 20 годам он дезертировал из своей части, набрал феноменальное количество долгов, обещал десятки замужних женщин и спал со своей сестрой. По словам Стендаля: «Мирабо очень походил на женщину; в своей жизни он испытал все страсти за исключением скупости и зависти. Но руководило им не тщеславие, а, как мне кажется, любовь к физическим наслаждениям». Его многократно судили, он был заточен в замок Иф, Венсенский замок, изгнан в ссылку в крохотную горную деревушку. И в заключениях, и в ссылках он занимался литературой. Переводил латинских поэтов, писал порнографические новеллы, эссе на разные темы и опубликовал несколько исторических романов. Сен Бёф заметил, что работы Мирабо были малозначительными прежде всего благодаря их малым интеллектуальным достоинствам. Тем не менее, а может быть, именно потому этому непостоянному распутнику было суждено стать рупором Революции. Робеспьер называл его речи «Вдохновенным голосом разума», а Дантон считал, что его эссе «воплощают истинный смысл революции». Что бы там ни было, в несчастье и на вершине славы в одном Мирабо был постоянен — в привязанности к первоклассной еде. В своей камере в замке Иф он регулярно получал такие вещи, как фаршированного трюфелями гуся, свежую клубнику и отменный портвейн. Во время заключения в Венсенском замке он лакомился форелью, лучшими итальянскими сырами и кексами, которые пекла в Париже одна из его любовниц.



Замок Иф



Сен Бёф

*Хвалишься ты зря, что оставался честным, неподкупным и в опале: многие, кто впрямь не продавался, это те, кого не покупали.*

**Антрекот «Мирабо».** 1/2 чашки сливочного масла комнатной температуры, 18 филе анчоусов, 24 больших маслины, 1/2 чашки эстрагона,

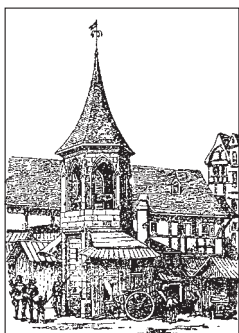
4 стейка, слегка отбитые, 3 ст. л. оливкового масла, соль, перец. За несколько часов до готовки размять 6 анчоусных филе вилкой и смешать

с маслом (кто хочет, при помощи блендера). Сделать из масла 8 шариков и заморозить.

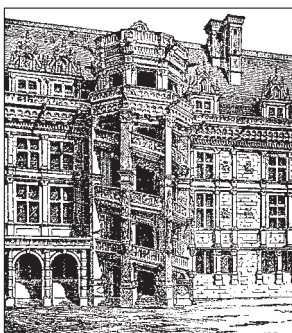
В двух кастрюлях довести до сильного кипения чуть подсоленную воду. Уменьшить огонь. В одну из кастрюль опустить оливки на 4–5 мин., в другую на то же время опустить листья эстрагона. Вынуть, обсушить,

смазать стейки маслом, посолить, поперчить и положить на решетку под горячий гриль на 1 мин. с каждой стороны. Затем (уже с одной стороны) готовить до готовности, в соответствии с вашим пониманием этого слова. Положить на тарелку анчоусы, оливки, листья эстрагона, стейк, а на него 2 шарика масла и подать.

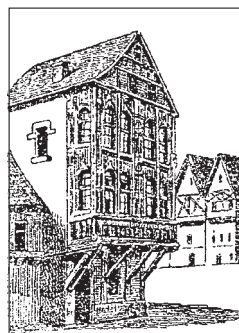
На вершине своей популярности его часто можно было видеть в ресторане «Серебряная Башня», где его любимым блюдом была утка в апельсиновом соусе, в «Ле Дойен», где он со своими



«Серебряная Башня»



«Ле Дойен»



«Прокоп»

любовницами ужинал устрицами, в «Прокопе»\*, где, правя свои речи (практически все они были написаны для него Этьеном Дюмоном), попивал кофе и ел апельсиновое сорбе.



Дюмон

Умер Мирабо в 1791 году, но все его любимые рестораны существуют до сего дня.

Блюдо, рецепт которого мы здесь приводим, было создано в его честь одним из шефов «Прокопа» в 1790 году и продолжает с тех пор оставаться в меню этого прелестного заведения, старейшего парижского кафе-ресторана.

Кстати, о революции. Не случайно искрой, воспламенившей революцию в гастрономической столице мира, послужила фраза, непосредственно связанная с кулинарными проблемами. Мы имеем в виду знаменитую фразу Марии-Антуанетты, посоветовавшей французскому народу есть пирожные вместо хлеба\*\*. На-

\* Кафе «Прокоп» (первое в Париже) было открыто сицилийцем Франческо Прокопио де Кольтелли в 1686 году.

\*\* Конкретно: «бриоши вместо багета».



род, возмущенный гастрономическим невежеством царственной австриячки, не понимавшей, что там, где хорош хлеб, пирожные его заменить не могут, скинул монархию.

С тех пор накопилось много нелепиц и несуразностей, связанных с гастрономическим аспектом великой революции. В частности, даже современные французы уверены, что одной из причин революции были варварские условия заключенных в Бастилии, которые чуть ли не умирали с голоду. Меж тем заключенные питались не так уж плохо, взять хотя маркиза де Сада, который имел обыкновение есть трюфельные колбасы, запивая их лучшими винами Бордо. В день штурма Бастилии один из узников, заключенный в тюрьму за неплатежи долгов, настоял на том, чтобы выйти на свободу из своей трехкомнатной камеры только после того, как dokonчит жаркое из фазана. Другой потребовал, чтобы ему помогли унести домой 50 бутылок вина, которыми он запасся впрок. Кстати, из общего количества освобожденных заключенных (всего числом 6!) трое в конечном итоге были приговорены своими освободителями к смертной казни, двое эмигрировали в Америку, и один, Андре Дюбуа, в дальнейшем стал членом Сената.

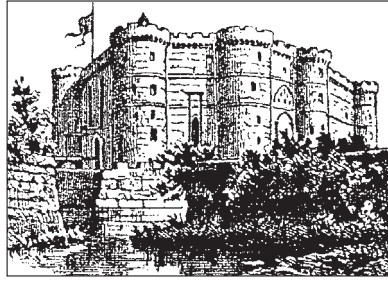
Нация гастрономов, естественно, не могла игнорировать кулинарный аспект революционных событий. Гримо де ла Рейньер, известный банкир, опасался, что «если это будет продолжаться, Франция может потерять рецепт цыпленка фрикассе». Антуан Брюссар, шеф-повар обеспокоенного банкира, отнесся к революции с большей серьезностью. Выяснив, что не в состоянии достать на ужин ни одного нантского утенка, он, достойный приемник Вателя, повесился посреди кухни.



Брюссар



Де ла Рейньер



Бастилия

*В людской активности кипящей  
мне часто видится печально  
упрямство курицы, сидящей  
на яйцах, тухлых изначально.*



Дюбуа

Многие выдающиеся гастрономы той эпохи закончили свою жизнь на гильотине. История сохранила нам меню последней трапезы некоторых из них.



*Нам жить и чувствовать дано,  
искать дорогу в Божье царство  
и пить прозрачное вино,  
от жизни лучшее лекарство.*

Жорж-Жак Дантон, известный гурман, — пожалуй, наиболее симпатичный из всех борцов за светлое будущее — перед

эзекуцией поел фаршированных птенчиков, свежую спаржу и малиновое сорбе. Робеспьер — наименее симпатичный и, что знаменательно, относившийся к еде без интереса, поужинал густым вермишелевым супом. Герцог Бургундский перед свиданием со «вдовой» (кличка гильотины) подкрепился муссом из семги и яблочным пирогом, а Арман, принц де Конде, съел легкую закуску из семги в соусе мусселин.



Дантон

Хотя отцы революции не были большими феминистами и в их отношении к женщинам можно усмотреть то, что раньше называлось галантностью, а теперь сексизмом, тем не менее в отношении права на гильотину они придерживались полного равенства полов.



Мария-Антуаннета

Мария-Антуаннета выпила шампанского и поела трюфельированного паштета из гусяной печени. 25-летняя правнучка Корнеля Шарлотта Корде отказалась от последнего обеда, но взяла с собой шоколадный эклер, который доедала, стоя на платформе гильотины, чем очень раздражала палача, усмотревшего в этом ненужную помеху в исполнении своих обязанностей.

Мадам Ролан отобедала яйцами, сваренными без скорлупы, кусочком сыра Бри и закусила яблоком, а мадам дю Барри, последняя великая фаворитка королевской эпохи, женщина утонченного



Герцог Бургундский



Принц Конде



Шарлотта Корде



Мадам Ролан



Мадам дю Барри

вкуса как в отношении гастрономии, так и любви, и привередливая как в выборе меню, так и любовников, перед тем, как ее увели на казнь, съела малину со взбитыми сливками. Ее последними словами были: «Я всю свою жизнь жила во имя хорошего вкуса. Теперь

*Когда вершится смертный приговор,  
душа сметает страха паутину.  
«Пришла пора опробовать  
прибор», —  
сказал король, взойдя на гильотину.*

мне предстоит умереть от рук людей с плохим вкусом».

Жертвы террора, спите спокойно. Ваши имена (не всех, но некоторых) увековечены в на-

званиях блюд, созданных в вашу честь поварами постреволюционной эпохи: лучший памятник, которого могли удостоиться изысканные и остроумные герои эпохи, о которой Талейран сказал: «Кто не жил до революции, не жил вообще».

**Телячьи отбивные «Жорж-Жак Дантон».** 12 тонких телячьих отбивных, 2 ст. л. паприки, соль, перец, 1/2 чашки сливочного масла; 450 г тонко порезанных грибов (лучше белых), 1,5 чашки сливок.

Обмазать мясо смесью соли, перца и паприки и обжарить в масле на большой сковороде.

Когда отбивные будут почти готовы, добавить грибы и на слабом огне готовить еще минуты 2–3. Выложить отбивные на нагретое блюдо. Добавить в сковороду сливки и оставшееся масло. Варить, помешивая, пока смесь не закипит, залить ею отбивные и подать на стол.

**Сорбе дю Барри.** 1,5 кг порезанных бананов, 2 небольших порезанных ананаса, 2 порезанных апельсина,

2 порезанных лимона, 1 чашка сахара, 2 ст. л. лимонного сока, 1 яичный белок.

Растереть все фрукты с сахаром и лимонным соком в пюре (при желании воспользоваться блендером). Положить пюре в большую, плоскую металлическую посудину и охладить в морозильнике почти до замораживания. Вынуть и взбивать смесь, пока не станет воздушной. Добавить белок и взбивать еще 1 мин. Поставить в морозилку. Снова вынуть, не доводя до полного замораживания, и опять взбить.

Разложить по вазочкам и заморозить. За 15 мин. до подачи на стол переставить в холодильник.



Ананас

В кулинарном мире XX века никто не смог приблизиться к славе и статусу Курнонского. Морис Эдмон Салан родился в Амьере в 1872 году и в молодости уехал в Париж изучать литературу в Сорбонне. Он легко вошел в литературные круги и вскоре, благодаря своему богемному стилю жизни, а также своим текстам (он был талантливым журналистом, Курнонский — это псевдоним) стал чуть ли не символом веселой жизни парижских бульваров. Это был период теплых отношений между Францией и Россией. Когда встал вопрос о выборе псевдонима, «Почему не-ский?» — предложил приятель. Салан немедленно перевел это на латынь: «*Cur non sky*» — и псевдоним состоялся. По поводу литературы он часто повторял совет Лабрюйера: «Если вы хотите сказать: “Идет дождь”, скажите: “Идет дождь”». Его обожали, и в 1927 году референдум, в котором приняли участие более 50 000 человек, вынес решение присвоить ему титул «Принца Гастрономов». 23 марта 1928 года он по образцу Французской академии основал Гастрономическую ака-



Лабрюйер



Курнонский

демию. Сорок академиков занимали сорок кресел, каждое из которых было названо в честь человека, глубоко повлиявшего на гастрономическую культуру: Эпикура, Талейрана, Бальзака... Кулинарные академии и клубы соперничали, кому из них удастся уговорить Курнонского стать их президентом и удоставить своим посещением обеды. Куру (как звали его друзья) это не мешало, ибо публичное внимание он ценил почти так же высоко, как еду.

**Баранья нога с петрушкой а-ля Курнонский.** Баранья нога около 2,5 кг, 1 разрезанный напополам зубчик чеснока, 2 ст. л. постного масла, 1 луковица, порезанная на 4 части. Порезанная на 4 части большая морковь, соль, перец, 1 чашка свежих хлебных крошек, 4 ст. л. порезанной петрушки, 1 мелко порубленный зубчик чеснока, 6 ст. л. топленого сливочного масла, 6 ст. л. белого вина, 1,5 чашки говяжьего бульона. Натереть ногу чесноком. На противень (или в большую кастрюлю) выпустить постное масло, положить лук, морковь и на них — ногу. Посолить, поперчить. Поставить в нагретую до 225 градусов духовку на 10–15 мин., пока не покоричневает. Уменьшить  $t^{\circ}$  до 200 градусов и про-

должать, поливая время от времени и добавляя бульона, если будет сухо. Исходите из расчета 30–35 мин. на 1 кг мяса.

Вынуть мясо за 10 мин. до его готовности. Смешать крошки, чеснок, петрушку и посыпать на мясо. Полить топленым маслом, вернуть в духовку и готовить еще 10 мин., пока смесь не начнет легонько запекаться. Выложить на блюдо и дать 10 мин. отдохнуть.

Вынуть лук и морковь, добавить вино и 1 чашку бульона; довести до кипения, затем на небольшом огне готовить 5–10 мин., помешивая. Снять с поверхности жир. Перелить в кастрюлю, довести до кипения, если нужно, добавить соли, перца.

Соус подать отдельно.

Гертруда Стайн писала, что Курнонский представлял собой «аморфное создание, немногим отличавшееся по форме от незавершенной кадки масла».

С большой белой салфеткой, повязанной под огромным тройным подбородком, он был хорошо известен чуть ли не в каждом парижском ресторане, в каждой парижской кухне.

Курнонский был человеком исключительно порядочным. Когда ему предложили колоссальную пожизненную зарплату только за то, чтобы он отметил, что маргарин по вкусу равен маслу, он, не думая, отказался, разорвал чек, твердо заявив, что «ничто не может сравниться с маслом».

*Чтоб нам в аду больней гореть,  
вдобавок бесы-истязатели  
заставят нас кино смотреть,  
на что мы жизни наши тратили.*

Гурмэ с безупречным вкусом, он был им до самой кончи-

ны, последовавшей в результате аварии 22 июля 1956 года. Его последними словами были: «Никогда не ешьте левую ногу куропатки, ибо это нога, на которой она сидит, что ведет к медленной циркуляции крови и делает мясо жестким».

Незадолго до смерти Курнонский писал другу: «Когда я попаду в ад, я надеюсь, меня встретит если не сам дьявол, то, по крайней мере, один из его ответственных ассистентов. Я уверен, что меня будут ждать шесть ледяных белонских устриц, жаркое из бараньей ноги и тарелка жирной белой спаржи под голландским соусом».

Вообще, связь ада с гастрономией не подлежит сомнению.

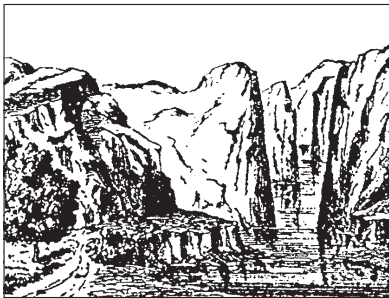
Вспомним хотя бы то, что один из наиболее известных дьявольских инструментов — сковорода. Отношение к аду среди пишущей братии было, как правило, сочувственным, а ожидания — самыми воодушевленными.

Генри Миллер писал Лоуренсу Дареллу: «Ад, возможно, похож на большинство парижских бистро — чуть жарковатых, несколько тесноватых и слишком шумных, на мой вкус. Официанты будут обращаться с вами грубо, кассир обязательно добавит

*Мы шли до края и за край  
и в риске, и в чаду,  
и все, с кем мы знали рай,  
нам встретятся в аду.*

несколько лишних франков к вашему счету, но — и это важно — еда будет великолепной».

Через несколько лет на Корфу оба приятеля обсуждали, почему про ад говорят, будто он пахнет серой. Дарелл спросил Миллера, не беспокоит ли его идея провести вечность в столь вонючем бистро. «Не беспокойся, мой друг, — ответил Миллер. — С хорошим буайбесом, цыпленком с таррагоном и хорошим Бордо даже запах ада меня не потревожит».



Корфу

Скандално известный романист был большим ценителем кулинарного искусства. Ради интересной еды (следует заметить, что в годы, о которых идет речь, справедливо будет сказать: ради любой еды) Миллер был готов идти куда и к кому угодно. В своих дневниках Анаис Нин пишет, что Миллер «...признался, что пошел к нам только потому, что Ричард пообещал хороший обед. Он любит плотно поесть... А еще у него в кар-



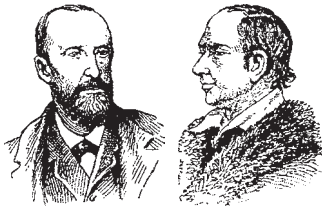
Анаис Нин

мане выписки из меню, заметки о кушаньях, которые ему хотелось бы как-нибудь попробовать:

*Merlans a la Bercy*  
*Coquilles de cervelles au Gratin*  
*Flamri de Semoule*  
*Galantine de Volatile a la Gellee*  
*Anquilles Pompadour*  
*Selle de Mouton Bouquetiere\**».

Вернемся, однако, к преисподней.

Мало кто относился к своему будущему пребыванию в аду более оптимистично, чем лорд Альфред Дуглас, любовник Оскара Уайльда. «Нет сомнения, что я попаду в ад, — признался он другу. — Поэтому я послал дьяволу список моих любимых



Дуглас

Рогов

блюд. Как учил меня Оскар, это просто элементарная вежливость заранее информировать моего будущего хозяина, какие блюда он должен будет для меня приготовить».

Как заметил Д. Рогов, приводя рецепт любимого блюда лорда Альфреда, то, что лорд отправился в преисподнюю, не подлежит сомнению. Ждала ли его там баранина с зеленой фасолью и грушами (любимое блюдо Дугласа) — неизвестно.

**Баранина с зеленой фасолью и грушами.** Баранья нога около 3 кг, 12 зубчиков чеснока, порезанных на 4 части, 12 целых зубчиков, 6 почищенных и разрезанных пополам груш, 1/4 чашки кукурузного сиропа, 1 чашка топленого сливочного масла, 1 кг зеленой фасоли, 225 г жирной копченой гусиной грудки, порезанной небольшими кубиками, 1/4 чашки муки, смешанные вместе 1 чашка сливок, 1 чашка молока, соль, перец.

Натереть мясо чесноком, затем нашпиговать им мясо. Положить ногу жиром вверх на противень, поместить в нагретую до 235 градусов духовку



Баран

и тут же уменьшить t° до 180 градусов.

Готовить из расчета 55 мин. на 1 кг.

За 1,5 часа до готовности положить груши в кастрюлю, добавить 3 ст. л. воды и залить кукурузным сиропом. Закрывать, поставить в духовку и по-

\* Треска по-берсийски  
 Устрицы, обжаренные в сухарях и сыре  
 Маннй пудинг  
 Студень из домашней птицы  
 Угорь «Помпаду»  
 Седло барашка «Цветочница».

ливать время от времени топленным маслом.

За полчаса до готовности мяса обрезать фасоль и опустить вместе с гусиной грудинкой в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Снизить огонь, прикрыть и готовить, пока фасоль не станет мягкой, примерно 20 мин. Вынуть и обсушить.

Вынуть ногу и положить в теплое место. Вылить образовавшийся соус в кастрюлю, добавить муку и варить, мешая, пока не загустеет, продолжая мешать, добавить молочную смесь. На блюдо выложить фасоль, грудинку и на них положить ногу. Обложить грушами. Сверху полить 1/4 чашкой соуса, остальной соус подать отдельно.

Франция и Италия, конечно, великие кулинарные державы, но!.. Где еще ели (и едят) так, как в России! И кто из великих писателей земли русской не принес дань музе гастрономии: Державин, Толстой, Чехов, Пушкин... Кстати, о Пушкине.

Великий поэт, питая сердечную привязанность к страсбургскому пирогу и живому сыру, сильно недолюбливал своего коллегу Фаддея Булгарина. И не без оснований. И ничего хорошего ему не желал, в том числе и посмертной славы. Но вот ведь не



Державин



Чехов

ушел, что неприязнь гения прославляет не меньше, чем любовь, и означенный этот литератор известен сегодня исключительно благодаря эпиграммам человека, коему он немало досаждал. Меж тем современникам Булгарин был хорошо известен как издатель влиятельной газеты «Северная пчела» и как неутомимый пахарь литературной нивы. И опять же любил и знал поесть.

Проницательный червь архивов, великий знаток петербургской бытовой культуры, изыскатель и публикатор дивных текстов, Альбин Конечный, почитывая газету «Северная пчела» за январь 1840 года, в номере от 10 января обнаружил никогда с тех пор не переиздававшийся очерк Ф. Булгарина под названием «Обед» и любезно предоставил его для публикации в нашей книге. Мы рады возможности, благосклонный читатель, предоставить тебе случай прочитать этот благоуханный текст спустя полтора с лишним века после его первой и последней публикации. Благодаря ему мы можем окунуться в гастрономическую атмосферу интеллигентной России первой половины XIX века.

*Не только от нервов и стужи  
болезни и хворости множатся;  
здоровье становится хуже,  
когда о здоровье тревожатся.*

*Заботясь только о здоровье,  
вдруг обнаружишь утром ранним,  
что благодущие — коровье,  
а здравомыслие — баранье.*



## Обед

Булгарин Ф. В.

// Северная пчела. 1840. 10 января

*Куда как чудно создан свет!  
Пофилософствуй — ум вскружится;  
То бережешься, то обед:  
Ешь три часа, а в три дня  
не сварится!*

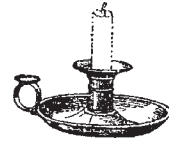
Грибоедов. «Горе от ума»



Булгарин

...Искусство обедать основано на разрешении трех важных вопросов: 1) Где и как обедать, 2) С кем обедать, и 3) Что есть. Это, как говорят немцы, *Lebensfragen*, т. е. вопросы жизни и смерти! Разберем каждый вопрос отдельно.

1) Где и как обедать? Всегда в большой, высокой, светлой комнате. Если обед при свечах, то при блистательном освещении. Человек с изящным вкусом никогда не станет обедать ни при лампах, ни при стеариновых свечах, потому что взгляд на них напоминает две отвратительные для вкуса вещи: ламповое масло и сало. Восковая свеча, напротив, напоминает мед, сладкий и душистый, и пчелу с лугами и цветниками. В светлой или ярко освещенной комнате душа располагается к принятию приятных ощущений. В соседних комнатах не должно быть шума и беготни, чтоб все внимание сосредоточено было на обеденном столе. В столовой не должно быть много слуг. Переменив тарелки и подав блюда, прислуга потихоньку удаляется, и остаются только два человека. Во Франции, даже в трактирах, прислуга в башмаках и в белых перчатках. Ничего нет несноснее, как топот лакейский и вид руки, рожденной для топора и заступа! Лакеи также должны быть выучены переменять легко и ловко тарелки, как музыканты выучены не фальшивить в оркестре. Хорошая прислуга — камертон обеда.



Восковая свеча



Лакей

Насчет убранства стола мнения различны. Я предпочитаю серебро днем, а хрусталь вечером, при свечах. Цветы должны быть во всякое время — это старая мода, но ее должно непременно удерживать и поддерживать всеми средствами. Хрусталь, цветы и позолота вечером, хрусталь, серебро и цветы днем, а фарфор во всякое время должны быть принадлежностью хорошего стола. Подайте мне пастет Периге в черепке, лучший трюфельный соус в деревянной чаше и заставьте меня есть при сальных свечах в грязной, мрачной комнате, на столе не покрытом — я откажусь от вкусных блюд и со-



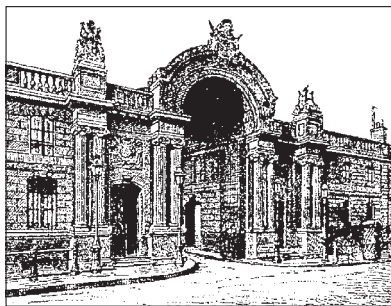
глашусь лучше съесть кусок черного хлеба с водою в светлой комнате, за столом блистательном. Ведь результат один — насыщение, и если я буду сыт от одного хлеба, то чрез час и не вспомню о соусах. Я видел красавиц в Эстляндии, разметававших позем руками по полю, и при всем моем уважении к красоте и юности жмурил глаза и отворачивался. Наряд составляет три четверти важности в красоте и даже в значении человека. Французы весьма умно говорят о человеке, украшенном орденами: *il est décoré*. Декорации — великое дело! В обеде половина его достоинства составляют место, прислуга и убранство стола.

*С утра философ мылит разум,  
чтоб целый мир окинуть глазом;  
а я проснусь — и пью вино,  
и мир во мне творит оно.*

Не каждый может исполнить предложенные здесь условия. О бедных людях мы умалчиваем — они могут только насыщаться дома или в трактире, а обедают всегда в гостях. Но люди среднего состояния могут прекрасно обедать без золота, серебра и драгоценного фарфора и хрусталя, заменяя все это чистотою, но чистотою изысканною, педантскою. Вот один только случай, в котором позволено педантство! Я с величайшим наслаждением обедал у немецких биргеров, у которых за столом служила одна миловидная служаночка, а обед состоял из трех или четырех вкусных блюд и был подан на простой, но красивой посуде и превосходном белье. Вот уж у кого нет хорошего столового белья, тот истинно беден! А что проку в куче тусклого серебра, которым побрякивает неуклюжая прислуга в кованых сапогах! Брр, брр, брр! Ужасно вспомнить о провинциальном барстве!



Служанка



Ресторан г. Веделя в Павловском воксале

В хороших трактирах также можно обедать. Но за общим столом или в общей зале только едят, на скорую руку, по нужде, а не обедают. Обедать должно в особой комнате, и тогда, за свои деньги, можно требовать исполнение всех условий обеда. В Петербурге можно обедать, по всем правилам искусства, только у г. Веделя, в Павловском воксале, и у г. Леграна, в доме Жако, на углу Морской и Кирпичного переулка. В других местах можно поесть хорошо и плотно — но не обедать!

2) С кем обедать? Это важнейшая часть науки. Только здесь хозяин может показать свой ум, свое умение жить в свете (*savoir vivre*), свой такт и свое значение в обществе. Хорошее кушанье есть принадлежность метрдотеля или повара, но вино и гости дело самого хозяина. Не говорю здесь об обедах деловых, дипломатических и парадных или почетных, на которых гостей запрашивают по их отношениям к хозяину, по званию или значению в свете. В этом случае справляются не с умом, а с адрес-календарем. Я говорю об обеде приятном, о котором самое воспоминание доставляет наслаждение и который составляет репутацию, славу хозяйина. Обеды бывают двоякие: дамские и мужские, но, во всяком случае, на настоящем эпикурейском обеде не может и не должно быть более двенадцати человек мужчин. Дам может быть вдвое более, так, чтоб каждый мужчина сидел между двумя дамами, однако ж гораздо лучше, если дам и мужчин равное или почти равное число. Каждый гость должен твердо помнить, что он обедает не даром, потому что даром ничто в мире не достается, но что он должен заплатить за обед умом своим и любезностью, если таковые имеются, или приятным молчанием кстати и ловким придакиванием хозяину, если другого чего не спрашивается. Подобрать гостей гораздо труднее, нежели написать книгу или решить важное дело. Надобно, чтоб в беседе не было ни соперников, ни совместников, ни противоположных характеров, ни неравенства образования, а более всего должно стараться, что не было людей мнительных, подозрительных, сплетников, вестовщиков, хвастунов и щекотливых, обижающихся каждым словом и намеком. Педанты за столом — хуже горького масла и гнилого яйца! Педанты

*А Байрон прав, заметив хмуро,  
что мир обязан, как подарку,  
тому, что некогда Лаура  
не вышла замуж за Петрарку.*

бывают по части учености и по службе — оба рода несносны. Педантов можно кормить, но никогда не должно с ними обедать. В старину, в образован-

ной Европе, когда рекомендовали в дом нового человека, хозяин спрашивал прежде всего: понимает ли гость шутку? Не каждого наделила природа даром шутить остро, умно и приятно, но каждый образованный человек обязан понимать шутку. Первая приправа обеда, эссенция его и лучший рецепт к пищеварению — приятное общество. Приятный застольный собеседник в обществе выше лорда Бейрона и Христофора Колумба! Но обеденные законы не те, что законы вечерних собраний. На вечерах умным людям позволено рассказывать,



Байрон

спорить и рассуждать о каком-либо предмете; обязанность каждого гостя на вечере состоит в том, чтоб разговаривать. За столом, напротив, не должно рассказывать, спорить, рассуждать, не должно даже вести длинных разговоров. За обедом надобно уметь перестреливаться короткими фразами, и эти фразы должны быть похожи на пирожки (pâtés) или крепкие, пряные соусы, т. е. должны заключать в себе столько ума и остроты, чтоб какой-нибудь журналист, на одной подобной фразе, мог развести несколько своих толстых книжек. Пошлая лесть, вялый комплимент изгоняются из беседы, так же как колкая эпиграмма и едкая сатира. Ни лизать, ни кусать, ни щипать, ни колоть словами не позволяется за столом, а можно только щекотать словами. Не должно никогда заводить речи за столом о важном и серьезном. Политики то же, что кислый соус в нелуженой кастрюле; дела то же, что иссушенное жаркое; ученость хуже пережаренного ростбифа! Вообще беседа начинается в конце обеда, приближаясь к жаркому, в виду пирожного и десерта. Везде дамы дают законы в обществе, и с дамами должно говорить о том, что им угодно и что им приятно, а в обществе умных и любезных дам беседа всегда будет приятна, потому что они умеют управлять разговором с удивительным искусством. Но на мужском обеде финал каждой беседы — разговоры о женщинах.



Журналист



Политик

Иного веселие снимает уздечку с языка, но в таком случае говорится уже о женском поле, т. е. тогда уже женщина не имеет ни звания, ни имени. Говорите о любви, пейте за здоровье вашей возлюбленной, но да прильнет язык к гортани вашей, если вы дерзнете, хотя намеком, указать на лице! В разговоре о литературе, художествах и вообще об изящном допускается за столом только выражать свои чувства и впечатления, но строго запрещается произносить суждения или приговоры, потому что от разности мнений может завязаться скучный спор. Если что вам не нравится, говорите, что вы того не читали, или не видали, или читали рассеянно, видели бегло. Главное правило застольной беседы состоит в том, чтоб собеседники соблюдали равенство в тоне разговора, чтоб никто не отличался преимуществами ума, а всяк жертвовал умом своим для общего удовольствия.

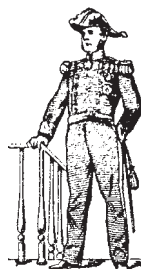


Дамы



Обед литераторов.  
Крайний слева Ф. В. Булгарин

В XVIII веке вельможи так же заботились об украшении своих обедов умными литераторами и артистами, как о хорошем вине. В XVIII веке забавлялись и наслаждались жизнью и умом, и все наше нынешнее общежитие составлено из развалин прошлого века. Нынешний век промышленный и серьезный. Ныне жизнь и ум продают и покупают, как товар, о красоте и любезности наводят справки в ломбарде, а за столом рассуждают о стеарине, асфальте и железной дороге. К литераторам прибегают только по делам, когда нужно пустить в свет бумагу, правильно написанную. Теперь едят и пьют также вкусно и много, как и в прежнее время, но ныне обедают весьма редко. Какие же от этого последствия? Вспомните, что богачи, вельможи и эпикурейцы XVIII века, невзирая на то что ели и пили так же хорошо, как ныне, и также превращали ночь в день и наоборот, как и мы — жили, однако ж, долго, и в глубокой старости были свежи и веселы. А теперь эпикурейцы на со-



Вельможа

*Вино и время не жалея,  
сидишь не с каждым, кто знаком:  
похмелье много тяжелее,  
когда гуляли с мудаком.*

роковом году от рождения уже старцы немощные! Это объясняется немецкою пословицею: Muth macht gutes Blut, т. е. ве-

селоe расположение духа дает здоровье. Хохот и веселие за столом лучше всех желудочных капель, дижестивных лепешек и микстур. Человек, который всегда обедает сам, непременно кончит свое поприще чахоткою или затвердением печени, разлитием желчи и сплином. Прежде за обеды поплачивались одною подагрюю, а ныне за еду платят жизнью.

#### **Копченый лосось с кресс-салатом.**

600 г копченого лосося (предпочтительней норвежский), 300 г мелкого молодого картофеля, два пучка кресс-салата, 200 г сливок, треть чашки (80 г) оливкового масла, соль, перец.

Отварить кресс-салат, подсоленный в воде (2–3 минуты), обсушить, остудить, еще раз отжать и приготовить



Норвежский копченый лосось

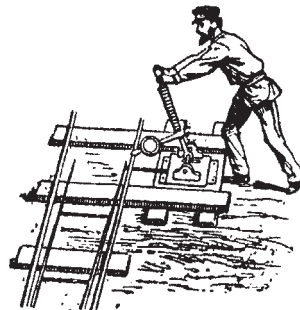
пюре. Почистить картофель и нарезать тонюсенькими прозрачными ломтиками. Отварить в подсоленной воде (приблизительно 5 минут, следить, чтобы ломтики не разварились), вынуть, обсушить и залить сливками (150 г), добавить соль, перец. Смешать пюре с оливковым маслом, ос-

тавшимися сливками, посолить, поперчить, нагреть, выложить на тарелку картофель, сбоку положить пюре, на картофель положить лосось и подать.

**Рыба под соусом из красных перцев.** 200 г филе морского окуня, 150 г сладкого красного перца, 100 г масла, соль, перец.

Обжечь перцы на открытом огне или в гриле, снять кожу, убрать семена и растереть в пюре (можно использовать миксер). Сварить на слабом огне, посолить, поперчить, пропустить через сито и поварить еще минуту. Добавить в соус масло, следя за тем, чтобы соус не закипел. Посолить, поперчить рыбу и отварить на пару. В качестве гарнира можно использовать легко обжаренные на сливочном масле, тонко порезанные кабачки.

3) Что есть? О вкусах не спорят. Каждый ест то, что ему нравится, но если кто желает себе блага и долголетия на земле, тот должен избегать всех национальных обедов. Каждый народ имеет свои народные кушанья, выдуманные, разумеется, в древности, в веках варварства и народного младенчества, когда люди работали более телом, нежели умом. Ныне, хотя ум и не в работе, но тело почти всегда без движения. Пища тяжелая, которая в наше время пригодна только пильщикам, плотникам и дровосекам, в старину была безвредною. Например, наши кулебяки, подовые пироги, блины для желудка человека, ведущего сидячую жизнь, то же,



Пильщик

что картель! Мы хотим ускорить пищеварение горячительными средствами и расстраиваем его. Советую вам отказываться всегда, когда вас зовут на какой бы ни было национальный обед!

*Из вина и дыма соткан  
мой тенистый уголок,  
а внутри лежит красotka,  
залетев на кайф-о-клок.*

Хозяевам обедов нечего советовать. Они знают, что обед тогда только великолепен, когда состоит из вещей далеких, привозных или не по времени года.

Лучший обед — смешанный, т. е. состоящий из блюд всех народов и из припасов всех земель. Званные, великолепные обеды даются только среди зимы, для того, чтоб щеголять тепличную зеленью и оранжерейными плодами. Но это уже роскошь, а хороший обед может быть и не роскошный. Лучший обед тот, после которого вы не чувствуете сильной жажды и по прошествии шести часов можете снова покушать с аппетитом. Это барометр обеда и здоровья! Выбор вина есть доказательство образованности хозяина. Умный человек может довольствоваться одним блюдом, если оно хорошо изготовлено, но только дикарь может пить дурное вино!

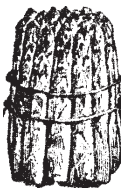


Дикарь

Засим желаю вам хорошего аппетита и приятного существенного обеда!

### Спаржа с маслинами и семенами

**аниса.** Два пучка спаржи (обычно в пучке 16 стеблей), чуть меньше половины чашки крупной соли, баклажаны (чтобы в нарезанном виде было 300 г), чуть больше половины чашки (150 г) оливкового масла, зубчик чеснока, половина пучка укропа, 60 г черных маслин, треть чашки (80 г) масла, 1 ч. л. анисовых семян, 1 лимон, перец, соль.



Спаржа

Почистить спаржу, обрезать нижнюю часть стеблей, в кипящую воду кинуть четверть чашки соли, положить спаржу и варить около 10 минут. Вынуть, промыть горячей водой, поставить в теплое место. Снять с баклажанов кожу и нарезать их мелкими кубиками. Кожу нарезать тонкими

полосками, сварить в подсоленной воде, вынуть и промыть в холодной воде. Вымочить кубики в воде 15 минут, сварить (5 минут), промыть в холодной воде и откинуть на часик на дуршлаг. Затем легко обжарить на одной чайной ложке оливкового масла вместе с чесноком и половиной маслин, добавить перец и соль. Остальные маслины мелко порезать и сбланшировать. Вскипятить четверть чашки воды с анисовыми семенами, добавить оливковое и сливочное масло. Затем добавить натертую цедру лимона, немного лимонного сока, сбланшированные оливки, поперчить, посолить и варить, пока не начнет загустевать.

Выложить на тарелку баклажаны, сбрызнуть их лимонным соком, на них положить спаржу, полить соусом и украсить укропом.



Граф Лев Николаевич Толстой отличался от Фаддея Булгарина не только талантом, наличием титула и хорошей репутацией в литературных кругах, но и, говоря политкорректно, иной, нестандартной кулинарной ориентацией. В связи с этим мы хотим познакомить вас с одной забавной историей. Толстой, будучи в гостях у своей дочери Татьяны Сухотиной, неожиданно заболел. «Только вегетарианский супчик, который готовит Софьюшка, может мне помочь», — заявил больной вегетарианец. От супов, которые ему предлагали, граф с отвращением воротил нос. Делать нечего, послали за Софьей Андреевной. Путь из Ясной Поляны до усадьбы Кочеты Дмитровского уезда был недолгий. Выйдя из брички, графиня первым делом осведомилась, где находится курятник, отправилась туда, выбрала самую большую курицу, велела ее забить, ощипать и сварила бульон. Сняв жир\*, она положила туда овощи, поварила их и отнесла Льву Николаевичу.



С. Толстая



Сухотина

«О! — воскликнул радостно великий писатель. — Это именно то, что я имел в виду. Говорил же я вам — никто, кроме Софьюшки, не умеет готовить вегетарианский суп так, как надо!»

Поскольку мы заговорили о вегетарианстве, то автор хочет заметить, что, не будучи вегетарианцем, он тем не менее не считает для себя возможным совершенно обойти эту ветвь кулинарии. Во-первых, потому что питает искреннюю симпатию к людям, отказывающимся от поедания близких себе существ, а во-вторых, потому что растительная пища и способы ее приготовления достойны всяческого интереса.

*Если ближе присмотреться,  
в самом хилом старикашке  
упоённо бьётся сердце  
и шевелятся замашки.*

В 1847 году в Англии было объявлено о создании Английского вегетарианского общества. Первая вегетарианская книга, написанная Мартой Броффертон, была опубликована в 1866 году.

Одной из наиболее известных представителей вегетарианского движения в России была Наталья Борисовна Нордман-Северова (1863–1914). Эта дочь шведского адмирала и русской аристократки принадлежала к породе воинствующих дам, которым обязательно надо за что-



Броффертон

\* Убирать жир хорошо капустным листом — достаточно положить его на пару минут в бульон, как жир исчезает.



нибудь да бороться. В возрасте 22 лет сбежав из отчего дома в Америку, она познавала жизнь на собственной шкуре в течение пары месяцев. Нордман-Северова боролась за освобождение домашней хозяйки и с угрозой голода.



Нордман-Северова

Репин

Начав с безмясной диеты, она постепенно исключила из меню рыбу, затем яйца, затем молочные продукты, а то, что оставалось, ела в сыром виде. Все бы это было ничего, но своего гражданского мужа она кормила таким же образом. Мужа этой отважной женщины звали Илья Репин, по профессии он был знаменитым художником.

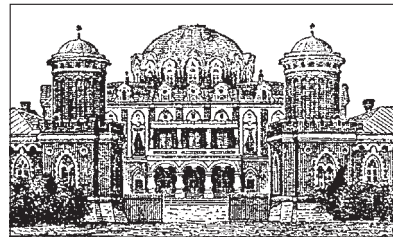
Друзья Репина не понимали Нордман, отзывались о ней дурно и считали ее влияние на мужа пагубным и вредным. Более того, многие уверяли, что благодаря ей и ее системе питания талант Репина угасает. Сам же художник уверял, что «испытывает беспрецедентный подъем здоровья».



Дункан

Обычно перед обедом Нордман заставляла мужа и гостей слушать музыку, чтобы «возвысить настроение и стимулировать аппетит», и принимать участие в «пластических» танцах на манер Айседоры Дункан. Лев Толстой, когда Репин с Нордман гостили у него в Ясной Поляне,

был весьма обеспокоен тем, что он называл «танцевальными оргиями под граммофон». В 1911 году Нордман опубликовала поваренную книгу под названием «Поваренная книга для голодающих». При некоторой проблематичности названия в книге имеются интересные наблюдения, как, например: «вегетарианство необходимо очень богатым и очень бедным. Бедным оно необходимо, поскольку дешево... а богатым, поскольку им необходимо вывести из организма трупные яды».



Ясная Поляна

Вот один из рецептов.

**Суп из сена в чайнике.** «Взять чайник, в зависимости от количества людей либо маленький фарфоровый, или большой жестяной для целого рабочего кооператива, кинуть внутрь два золотника сена на че-

ловека, порубить лук и несколько лавровых листьев (один лист на трех человек), и две горошины перца на человека. Залить крутым кипятком, варить в течение 10 мин., и суп готов».

Нордман признавала, что суп «немного аптекой пахнет», но при этом замечала: «а то — ничего».

В Пенатах поначалу Нордман подавала суп из свежескошенного сена с морковью, картофелем, репой. К нему подавались пирожки с капустой, рисом. Затем подавалось овощное рагу, кисель или компот. Позже, войдя в силу, Нордман подавала на стол все сырым и холодным.

Писать о том, что было далее, грустно и больно, попросту невозможно: жалко коллегу...

*С тихой грустью художник ропщет,  
что при точно таком же харче  
у коллеги не только толще,  
но ещё и гораздо ярче.*

**Букет гарни.** Один из терминов, знание которого необходимо любому человеку, интересующемуся кухней, это  *Bouquet garni* — Букет гарни, маленький букетик приправ, в состав которого, как правило, входят тимьян, лавровый лист, петрушка, розмарин и майоран. Букетик этот по мере надобности кладется в готовящееся блюдо и затем вынимается.



Букет гарни

Во Франции шефы часто пользуются готовой смесью сухих приправ, куда входят: 10 г тимьяна, 5 г майорана, 5 г розмарина, 20 г мускатного ореха, 30 г гвоздики, 6 г кайенского перца, 12 г белого перца, 10 г киндзы. Другая формула особенно подходит к средиземноморской южной кухне: 25 г тимьяна, 25 г лаврового листа, 25 г розмарина, 25 г базилика, 25 г мускатного ореха, 20 г гвоздики, 20 г белого перца, 10 г киндзы, 20 г чебреца, 3 г лаванды.

Раз уж речь зашла об овощах, нельзя не сказать несколько слов о зеленом салате, занимающем, пожалуй, центральное место в овощном меню среднего человека.

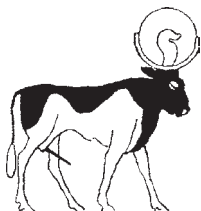
Салат растет повсюду. В Египте и в Азии его культивируют уже многие тысячи лет. Его едят сырым, его бланшируют, из него делают пюре. Во Францию семена салата привез из Италии Рабле (по некоторым другим сведениям, он попал во Францию вместе с папами во время Авиньонского пленения).

Полноценный обед может быть без рыбы, может быть без мяса, но он не может быть без

*И стареть не так обидно,  
вспомняв исподтишка,  
как едала крем-повидло  
с хера милого дружка.*

салата. Соку салата приписываются разнообразные целительные свойства. В мифологии Древнего Египта сок салата ассоциируется со спермой, а сам салат способствует мужской продуктивности...

Сорт салата, произраставший в Египте, отличался стройностью, высотой и являлся священным растением бога Мина. Основной областью интересов этого бога была флора и воспроиз-



Мин



Виссер



Алькати



Бурди

водство, зачатие. Священным животным Мина был белый бык, которого для увеличения потенции во всю кормили салатом. Интересно, что слово «мин» на иврите означает секс. Сам бог Мин\*

*Всегда кипел, бурлил и пенился  
народный дух и, мстя беде,  
он имя фаллоса и пениса  
чертил воинственно везде.*

вам Маргарет Виссер, «длинным, тонким и элегантным». Согласно другой традиции (менее распространенной), салат является символом женской сексуальности.

(Алькати в книге «Emblemata Libellus» 1546 года называет салат *amuletum Veneris*.) В древних шумерских текстах лобковые волосы богини Инанны сравниваются с листьями салата. Интересное воображение было у этих древних. А дальше началась полная неразбериха. Вдруг ни с того ни с сего (а может, наоборот?) салат стал растением, которое не только не является афродизиак, но, как в 1542 году написал Андре Бурди, «подавляет инстинкт венеринных актов».



Инанна

Современные ученые подтверждают, что в соке салата, особенно вида *Lactuca Virosa*, содержится некое вещество, по действию схожее с действием опиума.

В течение столетий сок салата использовался при нервных расстройствах, ревматизме, кашле, коликах и т. д. Его вместе с маком давали перед операциями, чтобы притупить боль. Древние греки также считали, что салат подавляет желание. Пифагор рекомендовал его своим ученикам и называл его евнухом.



Пифагор

В салатах греки советовали смешивать его с арагулой (сурепкой), которая без сомнения (у греков, во всяком случае) является афродиаком.

Салат на 90–95% состоит из воды, поэтому высоко ценится в странах с жарким климатом. Часто смешиваются различные сорта салата.

\* Не к имени ли бога Мина восходит этимология слова минет?

Салат подается на отдельной тарелке. Соус к салату, как правило, включает в себя уксус или лимонный сок и оливковое масло с дополнительными ингредиентами, как-то: анчоусная паста, сахар, мед, чеснок и т. д. Листья салата ни в коем случае не режутся ножом, но исключительно рвутся на части руками. В свое время обязанность (или привилегия) заправлять салат и мешать его (также руками) отдавалась младшей дочери хозяина дома. О молодой и красивой женщине французы говорят: «Своими пальцами она перемешивает салат».

*На кривой не объедешь кобыле  
некий дух, что везде неспроста:  
есть поэзия — музы там были,  
но интимные мыли места.*

**Мята.** Существует около 25 видов мяты, которые применяются для изготовления соусов, овощей, салатов, супов, варений, сладостей, сиропов, коктейлей. Мята хороша в маринадах, употребляется при приготовлении баранины и некоторых других мясных блюд.



Мята

**Мускатный орех.** Происходит из Индонезии. Употребляется в натертом виде при изготовлении сладостей, овощных блюд, омлетов, суфле, пюре, сыров, соусов, коктейлей, глинтвейнов.

**Чебрец.** По латыни — *satureia* (цветок сатира).



Чебрец

В древности считался качественным афродизиак. Хорош в салаты, супы, рагу, паштеты, к мясу, рыбе, сырам и просто с оливковым маслом и хлебом.

**Майоран.** Широко применяется в салатах, к мясу, дичи, птице, пасте, с овощами. Без него практически нет пиццы и томатного соуса для пасты. При готовке майоран следует класть перед тем, как снимать блюдо с огня.

**Кориандр — киндза.** Известна с древних времен, ее широко употребляли израильтяне, римляне. Хороша в маринадах, супах, десертах и с овощами.

**Петрушка.** Одна из самых популярных трав, родом из Южной Европы.



Петрушка

В древности петрушке приписывались магические свойства, затем, увлекшись кулинарными, забыли о них. Корень петрушки употребляется в супах, реже — в салатах. Зелень — в салатах, к мясу и рыбе, в маринадах, в буке гарни, к соусам.

Петрушку даже жарят.

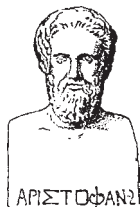
**Лавровый лист.** Одна из известнейших специй. Используется свежим, сухим, а также толченым, в жарких, супах, рагу, паштетах. В старое время лавровыми листьями увенчивали государственных деятелей, военных, деятелей культуры и спортсменов. Сегодня, к сожалению, употребление лаврового листа ограничено кулинарией и спортом.



Лавровый лист



Пифолос



Аристоксен

Упругость листьев салата зависит от гидростатического давления воды в клетках растения. Не то чтобы я понимал, что это такое, но так утверждают ученые люди. Они также утверждают, что осмотическое давление уксуса, лимонного сока и оливкового масла разрушает способность стенок клетки удерживать воду. Короче говоря, ни в коем случае нельзя заправлять салат заранее. Это делается непосредственно перед подачей на стол. Греческий философ Аристоксен Киренский был большим гурманом, может быть, не таким, как Пифолос, который, чтобы сохранить чувствительность вкусовых сосочков, в перерыве между блюдами надевал на язык специальный мешочек, но все же достаточно большим, чтобы днем поливать соусом растущий на грядке салат, который он собирался есть вечером.



Архистрат



Деоклетиан

Когда же подают салат — в начале или в конце? Знаменитый греческий гастроном Архистрат рекомендовал есть салат «после обеда и тостов». Римляне, которые поначалу (как и во всем) следовали греческому примеру, во времена Деоклетиана начали есть салат в начале обеда. Этому способствовало то, что к тому времени вино начали пить во время обеда, а не после него, как это было принято у греков.

В России салат подают с закусками. В европейских странах салат, как правило, подается после основного блюда вместе с сыром и перед сладкими блюдами.



Годри

Великим гурмэ и кулинаром был и коллега Великого Вегетарианца, граф Донасьен Альфонс Франсуа, маркиз де Сад. В честь 250-летней годовщины со дня рождения божественного маркиза шеф знаменитого парижского ресторана Моро Годри создал новое блюдо. Это кроваво-красные ломти маринованной говядины на свежераспустившихся листьях салата-латука, покрытые хорошо взбитым соусом муслин. Этот, по словам Даниэля Рогова, Шопен эротизма был и великий гурмэ. Его повар Жак Летур, среди прочего, был знаменит чесночным жарким, ногой барашка в петрушке и малиновым муссом. Принимая участие в Семилетней войне, де Сад в чине ка-



Летур



Маркиз де Сад

питана командовал частью, которая в битве за Тур захватила постоянный двор. Покуда остальные части ожесточенно сражались с врагом, солдаты де Сада во главе со своим командиром атаковали фаршированных фазанов, ростбиф и копченую свинину. Заметим, что в трусости де Сада никто не обвинял. Перед нами яркий пример порядка приоритетов.

Последовательно исповедуя принцип, что «природа создала людей лишь затем, чтобы они наслаждались всем на земле», маркиз угодил в тюрьму, где провел немало времени. В письмах из камеры он часто обращается к жене: «парная свинина моих мыслей». К любимым кушаньям маркиза относились устрицы с трюфелями, куропатка в малиновом соусе, австрийская ветчина, итальянский Пармезан, а из вин он предпочитал хорошее Бордо и испанский портвейн. Кстати, о винах: потомок де Сада, Тибо де Сад производит и продает шампанское. В США импорт его шампанского запрещен, а все потому, что на этикетке изображена более чем легко одетая миловидная особа, которую хлещут розгами по попке.



Тибо де Сад

Интересно, что политическая корректность никогда не идет рука об руку с чувством юмора.



Рисунок на этикетке шампанского

**Персиковое мороженое с соусом из красной смородины и малины а-ля де Сад.** 1,5 чашки сахара, 1/4 чашки красносмородинового желе, 1/2 чашки свежей, протертой через сито малины, 1/2 ч. л. кукурузной муки, щепотка соли, 2,5 чашки очищенных и порезанных персиков, 1 чашка апельсинового сока, 1/2 чашки лимонного сока.

В кастрюле довести до кипения 1,25 чашки сахара с 3,5 чашками воды. Помешивая, кипятить 5 мин., остудить, закрыть и поставить в холодильник. На водяной бане приготовить соус из смородинового желе и малины. Довести смесь почти до кипения на открытом огне и тут же снять. Добавить

муку и оставшийся сахар. Опять варить на водяной бане, пока смесь не станет тягучей и прозрачной. Охладить. Смешать сахарный сироп с персиками, апельсиновым и лимонным соками. Разлить смесь по 4–6 вазочкам и поставить в морозилку. Через полчаса перемешать содержимое каждой вазочки. Поставить в морозилку. Через каждые полчаса повторять, всего 4 раза, и затем оставить заморозиться. За 20 мин. до подачи переставить в холодильник. Мороженое подать полным 2 ложками соуса.

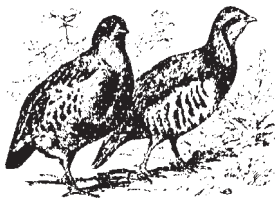


Персиковое мороженое



Оноре де Бальзак, писатель среднего роста с большим животом\*, еврейскому читателю дорог тем, что женился в Бердичеве. Не на еврейке, но все-таки.

Французский читатель (а собственно, кто сегодня его читает, даже во Франции?) восхищается этим человеком за то, что во время писания своих огромных романов он мог существовать на диете из яиц, фруктов и огромного количества кофе. Но, отложив в сторону перо, он превращался совсем в другого господина. Он спешил в ресторан «Бери», где в один присест уничтожал сотню остендских устриц, двенадцать бараньих отбивных, утку с репой, двух куропаток, камбалу по-нормандски, а затем еще и десерты, фрукты, кофе...



Куропатки

Бальзак написал предисловие к «Французской гастрономии, или Искусству хорошей жизни» (1828), опубликовал «Психологию гастрономии» (1830). Самому Бальзаку принадлежит ряд интересных кулинарных идей, например, устами одного из своих персонажей он утверждал, что омлет получается более нежным, если белки и желтки взбивать по отдельности.

Бальзак был завсегдатаем многих знаменитых парижских ресторанов и часто описывал подававшиеся там блюда в своих романах. Тем не менее провинциальную кухню он ценил выше столичной, ибо еда там «лучше изучена и лучше обдумана».

Александр Дюма, бессмертный автор «Трех мушкетеров» и вообще замечательный человек, был превосходным гастрономом. Символично, что его последним произведением, законченным за пару недель до смерти, был «Большой кулинарный словарь» (1152 страницы). В отличие от своего сына (А. Дюма-младшего), человека строгих правил, пристойного поведения и моралиста (см. «Дама с камелиями»), папа был вольным человеком, похожим на своих героев. Это не значит, что принципов у него не было. Однажды Дюма-сын пришел навестить Дюма-отца и был шокирован, увидев на коленях престарелого папаша (ему было за 60) голую семнадцатилетнюю девицу. «Что это значит, mon pere?» — всплеснул руками Дюма-сын. «Не позорьте моих седин, mon fils! — гневно воскликнул Дюма-отец, одной рукой придерживая девицу в области грудной клет-



Дюма-сын

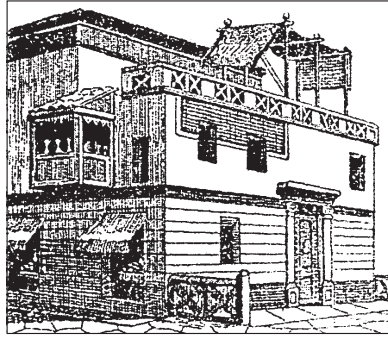
\* Смотри работы О. Родена и фотографии.



ки, а другой достойным Тальма жестом указывая на дверь. — Как вы можете входить без стука!»

Отца шокировало плохое воспитание сына...

В честь Дюма было названо много блюд. Так, шеф ресторана «Французский» на площади Мадлен создал Лобстер а-ля Портос, филе Монте-Кристо, салат а-ля Дюма и т. п.



Ресторан «Французский»

Сам Дюма, желая выказать особое уважение своим гостям, собственноручно заправлял салат: «Я кладу в миску один крутой желток на двух человек. Наливаю оливковое масло и растираю в пасту. Добавляю порезанный тимьян, порезанные анчоусы, порезанные корнишоны, мелко нарубленный белок, соль, перец. Все это я мешаю с хорошим уксусом, а затем кладу листья салата. Затем я зову слугу и прошу перемешать салат. Когда он заканчивает, я припорошиваю салат щепоткой паприки. Все, что остается, это подать его на стол».

В 1868 году в Гавре находящийся в творческом кризисе Моне (он даже пытался покончить с собой) встретил Курбе. Желая развлечь коллегу, Курбе предложил навестить Дюма.

— Но я с ним не знаком, — возразил Моне.

— И я тоже, — ответил Курбе, — но мы довольно много раз чуть было не повстречались.

И приятели отправились в гостиницу, где остановился великий писатель.

— Мэтр занят и никого не принимает, — сказал хозяин отеля, глядя на «непритязательно одетых живописцев».

— Доложите, что пришел мастер Орнана\*, — сказал Курбе.

И в ту же минуту на пороге возник Дюма, «гигант с головой, покрытой курчавыми седыми волосами. Седые волосы покрывали его обнаженную грудь — он готовил. Оба мастера, рыдая, бросились друг другу в объятия.

— Оставайтесь на обед, — сказал Дюма.

За столом он был великолепен, говорил обо всем — политике, искусстве, любви, кулинарии...



Курбе

\* «Похороны в Орнана» — знаменитая работа Г. Курбе.

Когда Дюма и Курбе не беседовали, они либо насвистывали вдвоем, либо готовили. Курбе готовил блюда мест, где родился, а Дюма готовил блюда всего земного шара»\*.

*Глупо гнаться, мой пишущий друг,  
за читательской влагой в глазу —  
всё равно нарезаемый лук  
лучше нас исторгает слезу.*

Мы не можем удержаться, чтобы не привести рецепт баранины по-венгерски, о кото-

рой Дюма в своем словаре пишет, что это одно из самых лучших блюд, которые ему приходилось есть.

Щедрый и в любви, и в кулинарии, Дюма не скупердяйничал и не таил гастрономических секретов от друзей. Так он обучил Гюстава Курбе и Клода Моне, как готовить изобретенный им самим суп из креветок, рецепт которого мы предлагаем вашему вниманию.

**Баранина по-венгерски.** 2 кг бараньей грудинки, порезанной на 50 г куски. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> кг мелкого красного лука, сливочное масло, сахар, соль, черный перец, кайенский перец, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. паприки, буке гарни, 1 л мясного (можно куриного) бульона. В большой, тяжелой сковороде на небольшом огне обжарить лук в 3 ст. л. масла, пока не помягчает, затем обсыпать 1 ст. л. сахара, увеличить огонь и готовить, помешивая, пока лук не закарамелизируется. В это же время в другой сковороде обжарить в масле мясо, посолить, поперчить. Посыпать лук мукой, паприкой, положить буке гарни и через пару минут добавить бульон в таком количестве, чтобы получился соус консистенции жирных сливок. Положить мясо и закрыть крышкой. Тушить примерно 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> часа (если необходимо, добавлять бульон) до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Через час снять крышку. Когда мясо будет готово — снять с поверхности соуса жир. Подается с лапшой.

**Суп из креветок а-ля Дюма.** 2 ст. л. сливочного масла, 1 порубленная луковица, 1 порубленный зубчик чес-

нока, 2 мелко порезанных моркови, 2 крупно порезанных стебля сельдерея, 2 веточки петрушки, 2/3 чашки крепкого сидра, 2 веточки тимьяна, 450 г промытых, обсушенных и сваренных в панцире креветок, 250 г



Креветочница

филе рыбы типа трески, 2,2 чашки рыбного бульона, 400 г порезанных помидоров, 1 чашка свежих хлебных крошек, 6 ст. л. жирной сметаны, соль, перец.

Разогреть масло в большой кастрюле. На слабом огне обжарить, помешивая, овощи, кроме помидоров, пока не станут мягкими, золотистыми. Добавить сидр и варить еще минут 5. Добавить креветки, филе, бульон и помидоры. Довести до кипения, затем на слабом огне под крышкой варить еще 30 мин. Растереть овощи, рыбу с креветками (кто хочет, пусть

\* Из воспоминаний К. Моне.

пользуется блендером и миксером), затем смешать с бульоном и процедить через сито, выдавливая ложкой сок из мякоти, которая сквозь отверстия не пройдет. Смешать хлебные крошки с небольшим количест-

вом супа, растереть (или блендировать) и смешать с остальным супом. Добавить сметану, соль, перец. Довести суп почти до кипения. Сервировать с крутонами или подсушенным белым хлебом.

В 1862 году в Париже появился юноша по имени Эмиль Золя. Приехал он из Экс-ан-Прованса с целью покорить столицу, стать знаменитым писателем. С выходом первой книги в 1873 году на-



Доде



Золя



Воробей



Тургенев



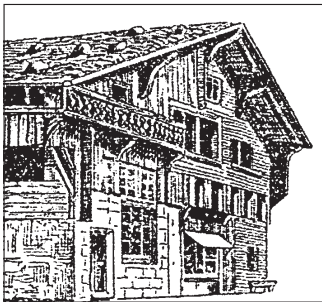
Флобер

чался его путь на литературный Олимп. Но три предыдущих года он ютился в каморке под крышей шестиэтажного дома и голодал. Единственной его пищей был хлеб и оливковое масло. Мясо Золя удалось поесть всего лишь один раз, когда он исхитрился поймав на своем подоконнике воробья. Может быть, именно эти три голодных года повлияли на исключительно сильное, даже чувственное отношение к еде, столь ярко выраженное в его творчестве. Вспомните хотя бы описание рынка из «Чрева Парижа».

*С разным повстречался я искусством в годы любованья мирозданием, лучшее на свете этом грустном создано тоской и состраданием.*

Став знаменитым или, по ехидному определению братьев Гонкур, «богатым и известным», Золя изрядно округлился.

Не случайно он с таким знанием дела описывает грехи «Бель-Эпок» — большинство из них, в частности чревоугодие, были свойственны ему самому. Он гонялся за самыми экзотическими деликатесами. Порой дважды в день обедал в лучших парижских ресторанах. В наиболее известном ресторане левого берега его частыми сотрапезниками были Доде, Тургенев, Флобер, Мопассан. На бульваре Итальянцев его любимым заведением был «Мезон Дори», где, перед тем как перейти к огромному стейку Шатобриан, он съедал двойную порцию буайбеса.



«Мезон Дори»

Если Золя не удавалось в течение дня пороскошествовать подобным образом хотя бы один раз, он впадал в ничтожество и депрессию. Можно себе только представить, что чувствовал бедняга, когда после знаменитого «Я обвиняю» он вынужден был бежать в Англию и есть тамошнюю еду.

Пример кулинарного творчества Золя отдается на суд читателя.

#### **Суп из спаржи а-ля Эмиль Золя.**

375 г подрезанной спаржи, 150 г сливочного масла, 50 г муки, 2,5 чашки куриного бульона, соль, перец, 2 желтка, 1 ст. л. сливок, щепотка сахара.

Положить спаржу в большую кастрюлю и залить водой, чтобы покрыть спаржу. Довести до кипения, убавить огонь и варить, пока кончики спаржи не станут мягкими. Вынуть, обсушить, отрезать мягкие кончики и отложить. Разрезать стебли спаржи на односантиметровые куски. В кастрюле распустить 75 г масла и готовить в нем спаржу под закрытой крышкой до готовности.

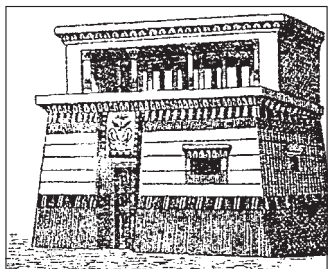
Отделить от оставшегося масла 1 ст. л., положить масло (большую часть) в

другую кастрюлю, добавить муку, размешать, затем добавить бульон, довести до кипения, уменьшить бульон и, помешивая, варить 5 мин.

Добавить к спарже 1/2 чашки бульона и затем растереть смесь (можно использовать блендер). Растертую смесь добавить к бульону.

Разогреть на среднем огне, добавить соль, перец.

Взбить желтки со сливками, продолжая взбивать, добавить 1/2 чашки супа. Затем влить смесь в суп и держать на огне (не доводя до кипения) около 5 мин. Добавить щепотку сахара, если нужно, соль, перец. Добавить кончики спаржи, подогреть. Опустить оставшееся масло в суп и подать к столу.



Кафе «Англез»

Джоакино Россини, великий композитор, автор «Севильского цирюльника», «Вильгельма Телля» и других опер, автор изумительных романсов, был также величайшим гастрономом. «Есть, любить, петь и перебаривать; по правде говоря, это четыре акта оперы-буфф, которую мы зовем жизнью и которая улетучивается, как пузырьки из открытой бутылки шампанского». Человек, который написал эти слова, который плакал всего два раза в жизни: первый, читая о смерти Портоса, и второй, уронив в Женевское озеро индейку с трюфелями, — не мог быть пассивным гастрономом, он дивно готовил сам. Более того, разрываясь между кулинарией и музыкой, он выбрал кулинарию. Его последней оперой был «Вильгельм Телль», дальнейшие 39 лет своей жизни Россини посвятил исключительно гастрономии. Самым

знаменитым его блюдом, рецепт которого он подарил шефу кафе «Англез» в Париже, является Торнедо Россини. Соус к салату он советовал делать следующим образом: «Взять оливковое масло, немножко английской горчицы, французского уксуса, немножко лимонного сока, перец, соль;

*Такой останется до смерти  
натура дикая моя,  
на симфоническом концерте  
и то, бывало, пукал я.*

все это взбить вместе, затем добавить несколько очень мелко порезанных трюфелей. Трюфели придадут этому соусу определенную ауру, которая введет гурмэ в экстаз... Трюфель — это грибной Моцарт!»

То ли по странному стечению обстоятельств, то ли по какой-нибудь иной причине, имена многих композиторов связаны с яичными блюдами. Естественно, что такой великий композитор не мог обойтись без яиц. Итак, яичница Россини.



Трюфель

Легко обжарить ломтики фуа гра в сливочном масле. Обжарить в сливочном масле немного тонко порезанных трюфелей. Взбить яйца. Зажарить яичницу. Выложить на тарелку, обложить фуа гра, трюфелями и залить соусом Мадера.

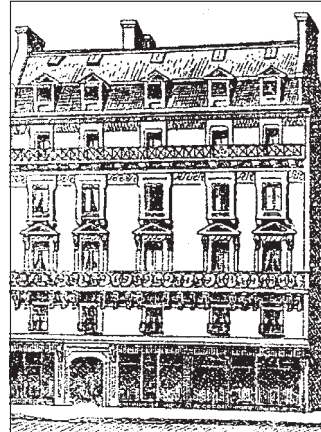


Берлиоз

На страницах этой книги нам хотелось бы упомянуть о другом великом музыканте, чьи кулинарные привязанности известны меньше, но тем не менее заслуживают всяческого внимания. Я имею в виду Гектора Берлиоза, который в своих мемуарах писал: «К моей величайшей радости, две мои оперы\* созрели, родились и были положены на бумагу под горячий шоколад и пирожные «Кафе де Пари».

Когда «Кафе де Пари» в 1858 году закрылось, Берлиоз перенес свою резиденцию в только что открытый ресторан «Бонфинже». Там, вдохновленный шедеврами шефа «Бонфинже», он написал ораторию «Детство Христа» и свои мемуары.

Спустя много лет после смерти Берлиоза шеф «Кафе де Пари» Казимир Моисон посвятил одно из своих блюд великому клиенту. Оно называется — «Куриная грудка а-ля Берлиоз».



Кафе де Пари

\* «Бенвенутто Челлини» и «Беатриса и Бенедикт».

**Куриная грудка а-ля Берлиоз.** Для курицы: 4 куриные грудки, разрезанные пополам в длину. Соль, перец, 2 яйца, взбитые с 2 ч. л. воды, 1/4 чашки муки, 1/4 чашки сливочного масла, 1 чашка куриного бульона, 1 чашка сливок, сок 1 лимона.

Для артишоков: 350 г порезанных грибов, по 2 ст. л. сливочного масла и сливок, 2 ст. л. порубленного лука, соль, перец, 8 больших сваренных артишоковых сердцевин.



Моисон.  
Карикатура

Поперчить и посолить мясо. Каждый кусок обмакнуть в яйцо и обвалить в муке. В сковороде распустить масло, обжарить мясо (около 5 мин.). Добавить бульон и сливки, довести до кипения, убавить огонь и готовить около 10 мин. Снять с огня.

В другой сковороде развести масло и обжарить лук и грибы. Добавить сливки, соль, перец, нагреть. Наполнить артишоковые сердцевинки этой смесью и запечь в горячей духовке в течение 5 мин.

Выложить грудку на теплую тарелку, сбрызнуть лимонным соком и полить соусом. Рядом положить артишок.

Перед тем как перейти к живописцам, скажем несколько слов о связи гастрономии и искусства вообще.

Мы уже упоминали о гениальной гипотезе Ипполита Тэна. Достойный критик приписал причину отличия фламандской и голландской живописи разному отношению к еде и отличной системе питания.

Если Тэн прав (а он прав, несомненно), то существует причинно-следственная связь между локальной кухней и локальным искусством.

Прежде всего отметим наличие в кухне и в искусстве такого основополагающего феномена, как материал. Изначальное отношение к материалу определяет конечный результат как в искусстве, так и в кулинарии. В принципе существует два подхода к материалу. Первый — это борьба с материалом. Как в искусстве, так и в кулинарии этот подход свойствен Западу.



Джакометти

В искусстве это прежде всего отношение к форме как к результату. В качестве примера приведем рисунки Альберто Джакометти, в которых этот принцип организации пространства доведен до абсолютной ясности. Круглая форма понимается здесь как производное формы прямоугольной. Самая форма понимается как результат столкновения плоскостей. В живописи это ведет к появлению итальянской перспективы, примату глубины и торжеству объема.

В кулинарии этому соответствует часто наблюдаемое в европейской кухне стремление к усложненной обработке простой, базовой пищи. Возьмем, к примеру, рис, который, в отличие от



Востока, служит для приготовления десятков разнообразных блюд, в которых порой рис (как результат борьбы с исходным материалом) предстает совершенно иными, неизвестными прежде гранями своей ипостаси.

Приведем другой пример: сухой хлеб. Казалось бы, естественная форма высыхающего хлеба — это сухарь. Но нет! Некой даме по имени Шарлотта приходит в голову побороться с естественным состоянием материала. Вместо того чтобы просто взять муку, яйцо и молоко, она размачивает сухой хлеб в молоке, добавляет яйцо. Когда смесь становится подобием жидкого теста, она добавляет в нее порезанные яблоки и запекает. Так появляется шарлотка с яблоками.

Отличительной чертой восточного искусства (в качестве примера приведем живопись южно-китайской школы, живопись японских мастеров) является слияние с материалом, подчинение его особенностям и характеру, использование случайности. С особой яркостью разница между западным и восточным подходами проявляется в акварелях, туши, каллиграфии и в подходе к прикладным искусствам, таким как керамика, стекло.

*Он душою и тѣмен, и нищ,  
а игра его — светом лучится;  
Божий дар неожидан, как прыщ, —  
и на жопе он может случиться.*



Шарлотта

Загадочная связь «яйца — музыка» часто находила свое выражение в блюдах, названных в честь того или иного выдающегося композитора. Автор «Вертера», а также знаменитой «Элегии» удостоился нескольких таких «личных» посвящений.

Особенно элегантна яичница «Жюль Массене». Потушить в масле верхушки спаржи.

Вскипятить несколько сердцевин артишоков, порезать кубиками и обжарить в масле.

Разбить несколько яиц, смешать, приготовить яичницу. К ней добавить обжаренные артишоки.

Яичницу подать со спаржей, несколькими ломтиками фуа гра и слегка припорошить потертым трюфелем.



Галеве

В честь французского композитора Жака Галеве, написавшего оперу «Жидовка» (порой, ради приличия, называемой «Дочь кардинала»), названы два блюда: яйца «Галеве» (без намека) и треска «Галеве».

Как вы думаете, какое блюдо сочинили в честь Джакомо Меербера? Вы угадали — конечно же, яйца.

Автор знаменитых опер, он был покровителем и патроном Рихарда Вагнера, за что тот, в соответствии с известным принципом: «за благодеяние — сильная месть», смещал его с грязью.

Знаменательно, что в честь самого Вагнера никаких блюд не названо, да и не мудрено: зная его музыку, можно



Меербер



представить, какие последствия могли бы они вызвать.  
Итак, яйца «Меербер».  
Разрезать куриную почку пополам, но так, чтобы не отделить половин-

ки друг от друга. Поперчить и поджарить в гриле. Посолить. Выпустить в кипящую воду два яйца, сварить. Положить на тарелку яйца, почку и подать с соусом Перигор.

В восточном искусстве мы наблюдаем стремление сохранить качество цвета, т. е. его локальную базовую природу, что ведет к плоскостному пониманию пространства, декоративным решениям, в то время как в западном искусстве цвет подчиняется форме и объему, становится пространственным, меняясь в зависимости от глубины и влияния соседних цветов.

Стремление к сохранению чистоты материала, его качеств мы видим и в восточной кулинарии. Отсюда — частое употребление необработанных продуктов (сырой рыбы, например, или сырого желе медузы), в то время как в Европе овощи и даже фрукты долгое время предпочитали варить.

Разумеется, мы говорим лишь о неких тенденциях, ибо можно привести примеры «восточного» подхода в западном искусстве (рисунки Клода Лоренна, III помпейский стиль) и «западного» в восточном (китайские нефритовые, один внутри другого, шары).

Автору скорее представляется важным не столько соотносить два принципа отношения к материалу (борьба и подчинение) с той или иной цивилизацией, сколько отметить, что оба они открывают бесчисленное количество путей к совершенству. Вместе с тем (и это представляется автору наиболее важным) существует еще одно отношение к материалу — это пренебрежение оным. И в искусстве, и в кулинарии это путь, ведущий в никуда. И если в искусстве в качестве примера мы можем привести иллюзионистскую квази-реалистическую живопись XIX–XX

веков, то в кулинарии в качестве орудия такого подхода мы обратим внимание читателя на миксер. Миксер — аннигилирует продукт. Добываясь «идеального»



Лоренн

Неаполитанский залив.  
Рисунок К. Лоренна

*Люблю чужеземный ландшафт  
не в виде немой территории,  
а чтобы везде на ухах  
висела лапша из истории.*

измельчения, он уничтожает его природу, его душу. Сравните фаршмак, приготовленный в миксере, с фаршмаком, порубленным вручную. Сравните авокадо, размятое вилкой, с авокадо, размазанным миксером. Все равно что сравнивать веласкесовский портрет с портретом работы Б. Угарова.



Угаров

Вернемся, однако, к вопросу о связи кулинарии с локальным искусством.

Камень — распространенный материал Средиземноморья\*. Изначально камень, будучи материалом трудным для обработки, заставляет художника обращаться к цельным, общим формам, к простым, ясным, логическим решениям.

Хорошую итальянскую кухню отличают благородная простота, ясность вкусовых характеристик, изысканность без манерности, благородство текстуры, сбалансированность вкусовых компонентов.

Все эти качества справедливы по отношению к лучшим представителям искусства Центральной Италии, таким как Джотто, Фра Анжелико, Гирландайо, Караваджо, Моранди.



Джотто



Фра Анжелико



Гирландайо



Караваджо



Моранди

Художники работали так же, как питались: ясно, осмысленно, вкусно. О том, что вопросы питания имели для них не последнее значение, свидетельствуют дневники Понтормо, сведения о заседаниях общества Горшка (клуб флорентийских художников конца XV — начала XVI веков).

Сохранилось несколько написанных его собственной рукой меню обеда Микельанджело в годы работы над Давидом.

На себя одного: два хлеба, кувшин вина, селедка, паста.

На двоих: салат, четыре хлеба, два кувшина вина, шпинат, четыре анчоуса, паста.

Другой вариант меню на двоих предусматривал шесть хлебов, две тарелки укропного супа, селедку, вино, пасту.

\* Мы выражаем искреннюю благодарность тонкому ценителю искусств И. Лещинскому за изложенные им по этому поводу соображения.



**Кардамон.** Происходит из Индии. Используется при приготовлении риса, сладостей, омлетов, кофе, глинтвейна.

**Розмарин.** Средиземноморское растение употребляется в свежем и сушеном виде. Название происходит от латинского *Rosmarinus* — морская роза.

Употребляется с мясом, дичью, рыбой, при изготовлении салатов, масел, соусов, маринадов.

**Тимьян.** Также и лекарственное растение, обладающее антисептическими свойствами.

Применяется в жарких, супах, рыбе, птице.

Хорош к яйцам, пасте, овощам. Замечателен в салатах. На нем делают настойки.

В Провансе букетик тимьяна вешается на дверь девушки в знак признания в любви.

**Фенхель.** Растение Средиземноморского происхождения, листья и семена которого обладают слабым запахом аниса. Его луковица часто используется в салатах.

**Укроп.** Растение, попавшее в Европу с Востока в античные времена. В Риме укроп считался символом vitalityности.

Укроп часто применяется в соленьях, маринадах, супах, рыбных блюдах.

**Корица.** Приправа из коры дерева корицы. Лучшая корица водится в Китае и на Цейлоне. Корица упоми-

нается в Библии и индийских священных текстах.

В древности широко использовалась для приготовления глинтвейнов, в



Елизавета Ильинична

Средние века часто применялась в жарких, супах, к птице.

В настоящее время преимущественно используется при изготовлении сладких блюд и десертов. Бабушка

моя, Елизавета Ильинична, меж тем делала с ней селедку — потрясающе! (Рецепт находится в отделе «Рецепты сионских мудрецов».)

**Базилик.** Растение родом из Индии. Название его, однако, греческого происхождения *basilikos* — царственный. Только цари (басилевсы) имели право срывать это растение. Используется в салатах, супах, омлетах, супах и т. д.

**Чеснок.** Луковичное растение, происходящее из Центральной Азии. И греки, и римляне весьма уважали чеснок. («Грек ест много чеснока», — так пишет в начале «Истории греческой цивилизации» Андре Бонар.)

Гиппократ отличал его потогонный потенциал.

В дальнейшем чеснок рассматривался как своего рода панацея, помогающая начиная от чумы и кончая вампирами.



Чеснок

Его любимым вином было Треббиано, белое сладковатое вино, о котором он довольно часто упоминает в письмах. Склонность Микельанджело именно к белому вину объясняется тем, что любимый его материал — каррарский мрамор — также белого цвета. Караваджио, знаменитый своим «погребным» освещением, белого вина не пил.

По мере продвижения на север кухня становится более сложной, более изысканной, более чувственной.

Динамичные изгибы спагетти в чернилах сепии, контрастность золотистой линии и черного пятна, извивающиеся щупальца осьминогов обусловили аэродинамическую конструкцию пространства холстов Тинторетто.

Серебристый салат из фенхеля вместе с печенью по-венетски создали колорит позднего Тициана, а чувственность его



Тициан



Ланкре



Бугро



Моро



Буше



Ватто



Брак



Дерен



Глез



Озанфан

моделей, их светящаяся изнутри нежная кожа порождены цветом и текстурой розовых персиков и золотистых виноградин.

Французская кухня намного сложнее итальянской (сразу отметим, что это исключительно констатация факта, а не комплимент). Ее утонченность порой превращается в манерность, изысканность в бizarность, чувственность в пресыщенность. Итальянская кухня аристократически открыта и даже простодушна. Французская отнюдь не простодушна — это, даже в самых своих неприхотливых проявлениях, кухня высоко интеллектуальная. И, наконец, это кухня весьма привередливая не только в качестве ингредиентов (свежесть), но и в способе обработки оных. А теперь скажите, разве во всех этих свойствах не проявляются характерные черты таких художников, как Ланкре, Ватто, Моро, Буше, Бугро — в первом случае; Брак, Пуссен, Энф, Сезанн, Дерен, Глез, Озанфан — во втором; Моне, Писсаро, Ренуар — в третьем?

Оставим Францию обсуждать влияние кулинарии на литературу, музыку, науку и искусство этой страны — значит ломиться в открытую дверь.

Двинемся на северо-восток.

Что будет с человеком, если на ночь он объелся сосисок, капусты, зайца в сливах, гороха, бобов, жирной свинины и все это запил пивом?

Да, именно отсюда кошмары Босха, Брейгеля и Грюневальда. Но отсюда же подробнейшая детализация Босха и Брейгеля (го-



Босх

Брейгель

Грюневальд

Иорданс

Ван Дейк

рох), роскошество и помпезность Рубенса и Иорданса (фландрские пенящиеся пива, заяц в сливах). И даже изысканность Ван Дейка берет свое начало в прелестных супах из мидий и остендских устрицах.

Изначально психологичность северного искусства обусловлена наличием в качестве основного материала не камня, но дерева, значительно более легкого в обработке. Когда же итальянцы начинают лезть в психологию, то такая вампука на-

*Чтобы души своей безбрежность  
художник выразил сполна,  
нужны две мелочи: прилежность  
и работающая жена.*

чинается, просто ужас! Кстати, всем тем, кто склонен пренебрежительно относиться к определяющему значению материала и технологии, мы советуем

обратить внимание на слова Ренуара о том, что причиной возникновения импрессионизма явилось изобретение тюбика для краски.

Основными чертами испанской живописи справедливо считаются реализм и внешняя простота... Вместе с тем это простота высшего уровня, когда, казалось бы, простейшими средствами создается новая глубокая, почти мистическая реальность.

**Лук.** Родина лука — Палестина и северная Азия, где его разводили более 5000 лет. Евреи очень любили лук. Уходя из Египта, ни о чем они не вспоминали с такой нежностью. Целебные свойства лука были хоро-

шо известны и египтянам, и евреям, и грекам. Лук — один из важнейших гастрономических элементов, применяется практически во всем, кроме коктейлей, напитков и большинства сладостей.

То же самое мы можем сказать об испанских омлетах. Что может быть проще и реальнее яйца? И в то же время сложнее и утонченнее испанского омлета? И что при внешней незамысловатости и простоте может быть изысканнее и глубже живописи Веласкеса, Сурбарана, Гойи?

Что же касается спиритуальных и мистических порывов Эль Греко, а также жестокости, сложности и парадоксальности сюрреализма Дали со товарищи, то нам не следует удивляться их искусству, если мы примем во внимание, что они выросли на столь



Сурбаран



Эль Греко



Дали

Хасэгава  
Тохаку

У Чан-шо

странных и невероятных блюдах, как паэла и прочие сюрреалистические смеси в одной тарелке.

И, наконец, разве не справедливо будет провести параллель между сложными, нарядными пейзажами У Чан-шо и юдзу хаомин — жареной с мясом лапшой?

Между изысканной простотой ширмы Хасэгавы Тохаку и суси и сасими?

Разница между китайской и японской живописью ничем не отличается от разницы между китайской и японской кухнями.

В своей приверженности кулинарной музе музыкантам не уступали художники. Достаточно назвать Клода Моне. Этот создатель воздушных пейзажей, трепетных тополей, пленительных кувшинок и вообще уравновешенный, сдержанный и хорошо воспитанный мэтр импрессионизма терял самообладание, бесился, топал ногами и ругался, как извозчик, в трех случаях: когда портил картину, когда изменение погоды вынуждало его бросить работу над начатым этюдом и когда еду подавали с опозданием. Морис Гюльемо, бравший у Моне интервью в его поместье Живерни, писал: «Мы



Живерни. Рисунок К. Моне



чудно болтали до 12.25, как вдруг Моне, словно сойдя с ума, начал требовать, чтобы мы немедленно шли мыть руки, т. к. до обеда оставалось всего 4 минуты». Когда Гюльемо явился за стол с одномоментным опозданием, его встретил ледяной взгляд и пара слов, так тихо и неразборчиво произнесенных, что он «так и не понял, было то приветствием или ругательством».



Гюльемо

Вильденштейн

Искусствовед Даниэль Вильденштейн считает, что еда играла огром-



К. Джойс

ную роль в развитии Моне как художника. Относительно недавно в свет вышла книга Клер Джойс «Кухонные заметки Моне», в основе которой лежат дневники Моне за годы, проведенные им в Живерни. Изысканность вкуса и воображения Моне вы сможете оценить по приведенному рецепту пирога с луком пореем.

**Пирог с луком пореем.** Для теста: 1 чашка муки, щепотка соли, 4 ст. л. масла, 1 яйцо.

Для наполнения: 3 ст. л. сливочного масла, 750 г лука порея, 3 желтка, 2/3 чашки сливок, соль, перец, мускатный орех.

Смешать масло, муку, соль, когда тесто станет рассыпчатым, добавить яйцо, перемешать, слепить шар. Если он слишком сух, добавить немного холодной воды. Вытянуть тесто, сделать из него плоский овал, завернуть в вощеную бумагу и положить на час в морозилку. На слабом огне растопить масло в тяжелой сковороде.

Порезать лук очень тонкими колечками. Положить в сковороду, закрыть и, помешивая время от времени, готовить 15–20 мин., пока лук не станет нежным. Снять с огня.

Взбить желтки со сливками. Посолить, поперчить, посыпать натертым мускатным орехом по вкусу и залить смесью лук. Перемешать. Смазать маслом 23 см в диаметре форму. Выложить тесто тонким слоем в форму, в него выложить приготовленную смесь и поставить в нагретую до 200 градусов духовку на 25–30 мин. Вынуть, дать отдохнуть 5–6 мин. и подать.

Распорядок дня великого пейзажиста определялся освещением и едой. Он вставал в пять часов утра, ел плотный завтрак, включавший в себя колбасы, холодное мясо, крутые яйца, сыры, и затем уходил на этюд. Как правило, в 12.30 двумя ударами колокола все семейство приглашалось к обеду. За столом свободно размещалось 20 человек. Моне самолично готовил и заправлял салаты (многие овощи произрастали в его поместье).



Моне

Отобедав и прогулявшись по саду со стаканчиком домашней сливовицы, Моне приступал к новому этюду. Затем следовал чай, отдых, обильный ужин и от-



ход ко сну в 9.30. Памятуя о том, что спозаранок следует приниматься за работу, Моне не очень жаловал вечерние развлечения.

Моне коллекционировал рецепты и обожал составлять меню. Он настолько ценил свою кухарку Маргариту, что, когда та вышла замуж, он предпочел платить ее мужу зарплату, нежели дать ей возможность уехать к мужу. Он также был большим энтузиастом пикников, и семейство Моне частенько выбиралось на природу в сопровождении бесчисленных корзин с едой. Мэтр импрессионизма был доброжелательным человеком и хорошим товарищем, что, естественно, проявлялось и на гастрономическом уровне, достаточно вспомнить знаменитый обед, данный им в честь Поля Сезанна.



Маргарита



Мари Кассэтт

Южанин Сезанн — должно быть, по застенчивости — частенько шокировал своими манерами приличную публику, в частности, прелестную художницу Мари Кассэтт: «Он до дна вычерпывал свою тарелку супа, а потом наклонял ее, переливая последние капли в ложку; он даже брал отбивную руками, отрывая куски мяса от кости. Он ел с ножа и этим инструментом, крепко сжимая его в руке от начала обеда и покуда не поднимался от стола, сопровождал каждый жест и каждое свое движение».

С годами Сезанн все реже наезжал в Париж. Будучи уроженцем Прованса, он считал, что «когда ты здесь родился, все остальное не имеет никакого значения».



Гора Св. Виктории. Рисунок П. Сезанна

**Брандада из трески.** Это блюдо популярно в Провансе и Дангедоке. Итак, взять 150 г соленой трески (или 100 г свежей), 1/2 чашки оливкового масла, 1/4 чашки молока, 1/4 чашки жирных сливок, 3 порубленных зубчика чеснока, лимонный сок, черный перец.

Положить соленую треску на сутки в воду. Держать в холодном месте, каждые 6 часов меняя воду. Вынуть, промыть и обсушить. Положить рыбу в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, уменьшить огонь

и готовить минут 10, пока рыба не станет мягкой. Вынуть, обсушить, снять кожу, вынуть кости.



Треска

Довести до кипения сливки, оливковое масло, молоко вместе с чесноком и тут же снять с огня. Растереть рыбу, постепенно добавляя жидкость, до консистенции пюре.

Добавить лимонный сок, черный перец по вкусу.

«Будущее искусства — на юге», — провозглашал Ван Гог. Уроженцем юга был Лотрек. На юг перебрался Ренуар. Кайботт жаловался, что, несмотря на то что еду у него готовит профессиональный повар, его буайбес\* и близко не напоминает по вкусу буайбес Ренуаров: «У меня работает настоящий повар, а все, что требует от кухарки Ренуар, это чтобы ее кожа не отталкивала свет!»



Кайботт



Гоген

Какое-то время провел на юге, в Арле, Гоген, которого туда зазвал Ван Гог. Ван Гог считал Гогена выдающимся поваром, а Гоген Ван Гога — нет: «Однажды Винсент решил приготовить суп. Не знаю, какую смесь

*Язык искусства — не залог общенья скорого и личного, а лишь попытка. Диалог немого и косноязычного.*

он учинил, не иначе, как такую же, что он делает из красок на своих картинах, — в любом случае, съесть это мы не смогли». Нет сомнений, что подоб-

ная кулинарная атмосфера способствовала разрыву отношений между двумя великими художниками.

В отличие от них сердечная дружба между Ренуаром и Сезанном выдержала испытание временем.

Однажды на этюдах в Эстаке Ренуар заболел, и Сезанн забрал его к себе домой, где больной находился под бдительным присмотром Сезанновой мамы. Письма Ренуара полны восторгов по поводу тех гастрономических праздников, которые ему устраивала эта достойная женщина.



Шоке



Воллар

В письме Виктору Шоке, великому коллекционеру и меценату, от 2.03.1882 он пишет: «Мадам Сезанн сделала мне на обед брандаду из трески, и я полагаю, что мне открылась амброзия богов. Это нужно съесть и умереть».

А в беседах с Амбрузом Волларом\*\* он вспоминал: «...дивные фенхелевые супы, которые Сезаннова матушка для нас делала! Я слышу, как она диктует мне рецепт, будто это было вчера: возьмите головку фенхеля, маленькую ложку оливкового масла... Она была замечательной женщиной!»

Предлагаем вам воспользоваться этими рецептами.

\* Знаменитый рыбный суп, готовится на побережье Средиземного моря.

\*\* А. Воллар — великий торговец искусством.

**Суп из фенхеля (на 6 человек).**

4 ст. л. оливкового масла, 1 порубленная луковица, 2 мелко порубленных зубчика чеснока, 1 ч. л. тертых фенхелевых семян, 2 тонко порезанные головки фенхеля, 1/2 кг спелых помидоров, 900 г вегетарианского отвара, щепотка сахара, 2 ст. л. порезанного укропа, соль, перец, 6 ст. л. оливкового масла первого отжима для заправки.

Нагреть 4 ст. л. масла в кастрюле. Добавить лук, чеснок, растертые семена

фенхеля, тушить 5 мин. Добавить порезанные головки фенхеля и продолжать тушить еще приблизительно 10 мин. Снять с помидоров кожицу, вынуть семена, порезать кубиками, положить в кастрюлю, добавить отвар, сахар, довести до кипения, убавить огонь и варить 20–25 мин., пока фенхель не станет мягким. Добавить фенхельные веточки, посолить, поперчить, закусать и дать постоять минут 20. Разлить по тарелкам, добавив в каждую ложку оливкового масла.

Коснувшись Моне, Ренуара, Сезанна, уместно сказать несколько слов о кулинарной атмосфере, в которой варились эти великие мастера и их менее и не менее великие коллеги.



М-ль Камиль

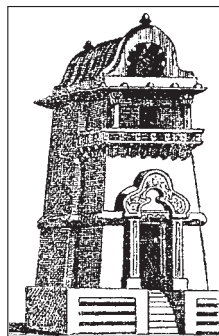


Заведение м-ль Камиль

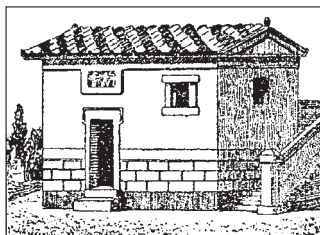
В пору их парижской жизни большинство из них подголаживало. Когда же у них заводилось несколько грошей, они встречались в дешевых забегаловках

типа заведения мадемуазель Камиль на улице Сен-Жорж напротив мастерской Ренуара, в которой можно было купить сливки, молоко, масло, яйца. Однако, кроме этого, в таких заведениях готовили для постоянных клиентов несколько простых блюд: бульон, вареное мясо, бобы, жаркое.

Среди кафе наиболее знаменито «Гербуа» — «родильный зал» импрессионизма, где встречались художники между 1869-м и 1872-м годами. Затем они переместились в «Новые Афины», которые в своих «Признаниях молодого человека» Джордж Мур называл «академией изящных искусств». «...Я могу припомнить запах каждого часа. По утрам запах яиц, жарящихся в масле, едкой сигареты, кофе и плохого коньяка. В пять часов пополудни благоухание абсента, затем кипящего супа. По мере того как приближался вечер, — смешанный запах сигарет, кофе и слабого пива».



Кафе «Гербуа»



Кафе «Новые Афины»

**Салат «Мимоза».** Свой знаменитый «Завтрак лодочников» Ренуар писал на террасе ресторана «Фурнез». Хо-



Эскиз О. Ренуара к картине «Завтрак лодочников»

зьяка ресторана мадам Фурнез относилась к веселой компании благожелательно и кормила от души, в том числе своим знаменитым салатом «Мимоза».



Мадам  
Фурнез

Приведем рецепт в доступном для изготовления варианте.

2 вида салата (мягкий и более жесткий).

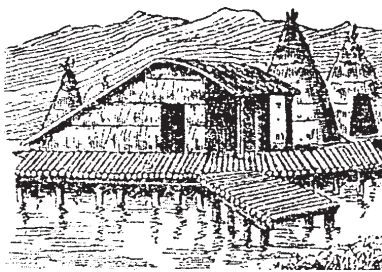
1 эндив (цикорий), 3 крутых, порезанных напополам яйца; 1/2 порезанного соломкой огурца; 100 г порезанных напополам маленьких реди-

сок, 100 г порезанных напополам помидоров черри, 2 ст. л. мелко порезанного лука резанца.

Соус-винегрет: 1 ст. л. красного винного уксуса. 1 ч. л. Дижонской горчицы, 1/2 ч. л. сахара, 6 ст. л. оливкового масла, соль, перец.

Взбить вместе горчицу, уксус и сахар, постепенно добавляя масло, посолить, поперчить.

Мелко порвать листья салата и эндива, положить в миску. На них посыпать мелко порубленные яичные белки. Выложить сверху редис, помидоры, огурцы. Залить соусом, перемешать. Сверху покрошить желтки и добавить лук.



Ресторан мадам Фурнез. Рисунок Ван Гога

Здесь встречались Ван Гог, Сезанн, Дега, Мане, Моне, Золя, Ренуар, Сислей и Писсаро, о котором Мари Кассэтт говорила, что «он был таким учителем, что даже камни мог научить рисовать правильно».

Собирались они и на ежемесячные обеды, которые задавал в кафе «Риш» их коллега, коллекционер и меценат Гюстав Кай-

*На высокие наши стремления,  
на душевные наши нюансы,  
на туманные духа томления —  
очень грубо влияют финансы.*

ботт. В меню были мидии «мариньер», куропатка, бараньи отбивные со спаржей, на гарнир часто подавалась картошка по-парижски.

Большой популярностью пользовалась спаржа. Мане как-то написал небольшой, отменного качества натюрморт — пучок спаржи, который купил банкир и коллекционер Шарль Эфрусси\*.

\* Картина находится в музее Вальраф-Ришорц в Кёльне. Сам Эфрусси был дружен с импрессионистами, позировал Ренуару для картины «Завтрак лодочников».



Дега



Писсаро



Э. Мане



Сислей



Эфрусси

Мане оценил холст в 800 франков. Эфрусси прислал ему чек на 1000 франков. Тогда Мане написал натюрморт с одним стеблем спаржи и отослал его коллекционеру с запиской: «В Вашем пучке не хватало одного стебля».

#### **Картофель по-парижски (на 4-х).**

2 ст. л. (25 г) сливочного масла, 1 хорошо порубленная головка лука, 1 давленый зубчик чеснока, 700 г маленькой свежей картошки, 1 чашка куриного бульона, 1 лавр. лист, соль, перец, 2 ст. л. порезанной петрушки. Развести в сковороде масло. Обжарить в нем на среднем огне лук и чеснок (около 5 мин.) Добавить карто-

фель и обжаривать 3–4 мин., пока не станет золотиться. Влить бульон, добавить лавр. лист, довести до кипения, затем уменьшить огонь, накрыть и тушить минут 15, пока картофель не станет мягким. Снять крышку, довести до кипения и кипятить, пока жидкость почти не выпарится. Посолить, поперчить и подать, посыпав петрушкой.

Толк в еде знал и граф Анри де Тулуз-Лотрек. Выросший в достаточно эксцентричной семье, переживший в юные годы трагедию (после переломов ноги перестали расти: тело взрослого человека покоилось на кривых ногах карлика), Лотрек в своем искусстве и в кулинарии, которой активно занимался, обладал безупречным вкусом, полным отсутствием сентиментов и умением сочетать ранее, казалось бы, несочетаемые вещи.

*Да, друзья-художники, вы правы, что несправедлив жестокий срок, ибо на лучах посмертной славы хочется при жизни спечь пирог.*

В книге «Вокруг Тулуз-Лотрека» (1921 г.) Поль Леклерк пишет: «Точность во времени, качество масла и специй... составляли, согласно Лотреку, секрет качественной еды. Он был знатоком отменных вин и крепких напитков. И когда, прищелкивая языком, он сообщал, что такое-то Бургундское “развертывается во рту, как петушиный хвост”, этот великолепный образ привлекал внимание к роскошному букету вина... В приготовлении “семичасовой” баранины или лобстера по-американски для него не было секретов».



Леклерк

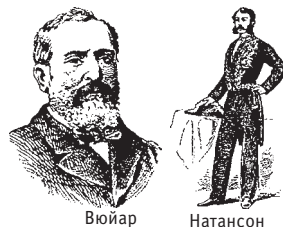
*До славы и сопутствующих денег по лестнице взбираясь, как медведь, художник только нескольких ступенек за жизнь не успевает одолеть.*

Коллега Лотрека Вюйар написал портрет художника застряпней: Лотрек ставит на плиту кастрюлю. Результаты этойстряпни искушенные в гастрономии люди называли «королевскими». Но особенно знаменит был Лотрек своими коктейлями. На открытии 10 панно, которыми Вюйар украсил дом Александра Натансона (друга и покровителя Лотрека) на авеню Буаде-Булонь, 60, Лотрек устроил прием на 300 человек, где исполнял роль бармена. Он выбрил себе макушку, сбрил бороду и усы, оставив лишь два пучка волос. Поскольку в приглашениях (сделанных Лотреком) обещались «американские и другие напитки», он под белую куртку



А. Тулуз-Лотрек.  
Автошарж

надел жилет, сделанный из американского флага. Всю ночь Лотрек сбивал коктейли, изобретая на ходу новые смеси (позже он хвастался, что в ту ночь подал более двух тысяч бокалов), и добился своего: триста приглашенных гостей были мертвецки пьяны. Коктейли с имбирем, «любовный коктейль», «луговые устрицы» валили с ног. В качестве закуски Лотрек подавал на серебряном блюде сардины под горящим соусом из портвейна и джина. Под утро, убедившись, что пить больше некому, довольный Лотрек отправился к себе в студию.



Вюйар

Натансон

**Бандрек.** В кастрюлю положить 3 гвоздики, 3 ягоды можжевельника, 1 палочку корицы, 6 зерен кардамона, 4 черных перца, 1 кусок сахара, нагреть, когда сахар растворится, добавить 1/4 чашки воды и кипятить, пока не останется 3 ч. л. Смешать 3 ч. л. кокосового молока, 4 ч. л. молока и 5 ч. л. рома, добавить к ним содержимое кастрюльки и размешать в блендере. Подать со льдом.

**Золотой хвост.** 1/3 перно, 1/3 сухого хереса, 1/3 сухого джина, лимонная кожура.

**Белый снег.** 1/2 водки, 1/2 перно, лед. Подается с огурцом.

**Незабудка.** 1/4 вермута, 1/4 водки, 1/4 джина, 1/4 лимонного сока, 2 пьяные вишни.

**Мятный тюльпан.** Растереть 10 листьев мяты, добавить 1 ч. л. быстрорастворимого сахара и 1 ч. л. горячей воды, растереть вместе, дать остыть и смешать с 3 ч. л. виски Бурбон.

**Харви Вальбенгер.** 3 ч. л. водки, 1 ч. л. ликера Каллиано, 5 ч. л. апельсинового сока.

**Джина Галлахер.** 1 тонкий срез имбиря, 3 ч. л. джина, 2 ч. л. сладкого портвейна, перчинка кайенского перца.



На следующий день он получил от Ромена Коолюса послание, заканчивавшееся словами:

*Пусть завидуют — не боюсь:  
— Бармену, что профилем грек, —  
Тебе, бесподобный Тулуз-  
Лотрек!*

Кулинарное творчество пребывает в непрерывном развитии, используя не только новые технологические средства, но также опираясь на национальные традиции, обогащая их, смело экспериментируя с тем, что Михайло Ломоносов определил как «сопряжение далековатых обстоятельств». Примером такого творчества может служить карпаччо — блюдо, ставшее неотъемлемой частью меню многих прекрасных ресторанов.



Коолюс



Ломоносов

Это тончайшие ломти сырой вырезки (затем появился и рыбный вариант) под соусом, в основу которого входят майонез, горчица и Ворчестерширский соус. Легенда возводит это блюдо к графине Амалии Мочениго, которая, дабы, избави Бог, не потолстеть, ела исключительно сырую вырезку.

Графиня  
А. Мочениго

Дж. Киприани



А. Киприани

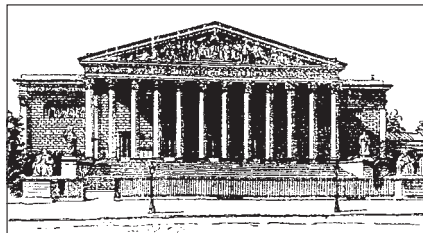


Хемингуэй



Карпаччо

На самом деле создал это блюдо Джузеппе Киприани, основатель венецианского Гарри бара, легендарный магистр из хэмингуэвской «За рекой в тени деревьев». Заведение Киприани было любимым рестораном Хэмингуэя. Блюдо это Киприани назвал в честь Витторио Карпаччо, чья большая выставка как раз проходила в это время в Венеции. Один великий художник отдал должное другому. Кроме карпаччо Джузеппе создал новую, заслуживающую самого пристального внимания версию ризотто-примавера, а сын его, Арриго, осчастливил нас своей вариацией печени по-венециански.



Гарри бар. Венеция



**Горчица.** Растение, произрастающее в Средиземноморье.



Горчица

Горчицу употребляли еще в библейские времена. Из Древнего Израиля она попала в Египет. Греки и римляне стали толочь семена и готовить из них жидкую смесь. В IV веке горчица появляется в Бургундии.

Папа Иоанн XXII учредил для своего племянника должность «великого папского изготовителя горчицы». В XIV веке горчицу изготов-

ляли исключительно из семян и уксуса, без всяких добавок. Сегодня существуют горчицы с добавлением вина, меда, черной смородины, эстрагона, паприки, апельсина, лайма.

Кроме своего традиционного употребления, горчица применяется при изготовлении соусов, супов, ростбифа и т. д.

При простуде ее сыпят в носки и ставят горчичники на спину.

Папа  
Иоанн XXII

Имя американской писательницы Гертруды Стайн большинству известно благодаря фразе «Роза — это роза, это роза, это роза», портрету Пикассо и ее роли в качестве коллекционерши и хозяйки, быть может, наиболее значительного литературно-художественного парижского салона начала XX века. Что же касается ее собственно литературных достижений, то, по словам Жана-Поля Крепеля, «поражает бездна, разделяющая ее поверхностное творчество и степень ее влияния на творчество других писателей. Просто невероятно, но эта грузная американская еврейка, словно вытесанная из гранитной плиты, с мыслями, столь же короткими, как и волосы, стриженные ежиком на ее гермафродитном черепе, в течение 20 лет ухитрилась господствовать в мире американской литературы. И все воспринимали ее всерьез, несмотря на напыщенный и претенциозный стиль ее творений с бесконечными повторами, своего рода заиканием на письме».



Крепель



Гертруда Стайн

Алиса Токлас

Заикание заиканием, а студия во дворе дома № 27 по улице Флерюс, где жила Гертруда Стайн со своей компаньонкой Алисой Токлас, регулярно видала в своих стенах людей, составлявших славу литературы и искусства XX века.

Если в отношении ценности литературного наследия Стайн существуют разногласия, то относительно ее кулинарных достижений споров нет: в искусстве кухни она была только потребителем. Собственно, и Алиса Б. Токлас поначалу не входила в число лучших поваров Парижа.

До того как Токлас начала жить с Гертрудой Стайн, она мало интересовалась кулинарией, хоть и любила поесть. Однажды Стайн сообщила ей, что служанка более не будет работать по воскресеньям, и таким образом Токлас была вынуждена заняться кухней. Сперва (поскольку Стайн поднадоела французская и итальянская кухни) она готовила «простые калифорнийские блюда, которые я знала», но затем она осмелела и начала экспериментировать.

*Есть в ощущениях обман,  
и есть обида в том обмане:  
совсем не деньги жгут карман,  
а их отсутствие в кармане.*

Однажды, когда «Гертруда не могла решить, чем нафаршировать индейку — грибами, устрицами или каштанами, я просто вложила все вместе».

В другой раз, когда на обед был зван Пикассо, она приготовила морского окуня по древней теории (узнанной от своей бабушки), согласно которой однажды вынутая из воды рыба больше не должна ее касаться. Токлас помариновала рыбу в вине и масле, затем украсила ее, «чтобы удивить Пикассо». Сперва смазала белым майонезом, затем украсила красным майонезом. На этом фоне она сделала узор при помощи мелко порубленных крутых яиц (желтки и белки отдельно), трюфелей и мелко порубленной зелени. Увидев блюдо, Пикассо был восхищен его красотой, но не удержался от замечания, что оно должно было бы быть поданным Матиссу, а не ему.



Пикассо

*Поэтессы в любви прихотливы  
и не всем раскрывают объятия,  
норовя про плакучие ивы  
почитать, вылезая из платья.*

В промежутках между приемами и гостями она делала записи, которые затем превратились в поваренную книгу Алисы Б. Токлас. Книга, полная не только рецептов, но и историй, и размышлений о ее знаменитых гостях, читается сегодня с большим интересом, чем творения самой Стайн.

**Утенок Алисы Б. Токлас.** 3 порезанных луковицы, 2 зубчика чеснока, утенок весом 2–2,5 кг, 1/2 чашки сухого белого вина, 3/4 чашки крупно порезанных зеленых маслин, 2 ст. л. оливкового масла, 1 крупно порезанная луковица, 3 тонко порезанных зубчика чеснока, по 1/2 чашки куриного бульона и сухого хереса, 2 тонко по-

резанные моркови, бук гарни (четыре стебля петрушки и 2 лавр. листа), 6 горошин черного перца, соль. Нафаршировать утку луком и чесноком, зашить, продырявить кожу вилкой в нескольких местах. Положить утку в смазанную маслом посудину, поставить в духовку и при средней t° готовить 1 час (через полчаса опять

проткнуть кожу). Вынуть, порезать и поставить в теплое место.

Убрать из латки лишний жир, добавить 1/4 чашки сухого белого вина и нагреть на слабом огне. Снять.

Оливки и оставшееся вино довести до кипения в кастрюле и кипятить 5 мин. Вынуть оливки, обсушить.



Утка

В огнеупорной посуде нагреть оливковое масло, обжарить в нем чеснок и лук до прозрачности. Добавить бульон, херес, морковь, буке гарни, перец и жидкость из-под утки. Варить около 5 мин., затем добавить утку, помешать, закрыть и 45 мин. запекать в духовке при 170 градусах.

Вынуть мясо, выложить на блюдо. Соус процедить, при помощи деревянной ложки протереть через сито. Добавить в посуду, где была утка, 2 ст. л. воды, нагреть и добавить к соусу. Перемешать, добавить оливки, нагреть и залить соусом утку.

**Кисло-сладкий лук.** 1 кг красного лука, 1 чашка красного винного уксуса, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахара, щепотка соли.

Крупно порезать лук и сбланшировать, пока не начнет пускать сок. До-

бавить все остальные ингредиенты и на очень маленьком огне, помешивая, готовить в течение 3-х часов.

Такой лук изумителен с мягкими белыми сырами и красным вином.



Красный лук

**Огурец.** Этот столь привычный нам овощ происхождение свое ведет от подножий Гималаев. В Индии его культивируют больше 3000 лет. Оттуда он попал в Египет, а древние евреи высаживали его в Галилее. Плиний отмечает, что огурец был весьма по душе римлянам и грекам.



Заболоцкий

В огурце содержится 96% воды и, как это ни удивительно, витамины А и С. Так что Н. Заболоцкий был абсолютно прав, написав:

*Отрадно, что в соленом огурце Довольно много витамина Це.*

С огурцом ведут себя по-разному. Едят сырым, например. В европейских странах (хотя в это трудно поверить) его пекут в печи, тушат, фаршируют. Знающие люди огурец солят и маринуют.

Торнтон Уайлдер и Хэмингуэй находили кухню Токлас изумительно вкусной. Пикассо называл ее «интересной», а Матисс «удивительной». А вот Зельма Фитцджеральд написала, что она была «крайне плохой» — впрочем, имеющего хоть какое понятие о Зельме, это удивить не может.



Т. Уайлдер

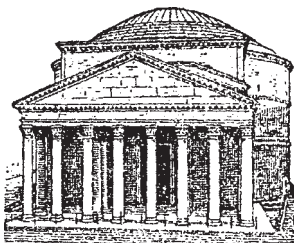
Забавно, что поваренная книга Токлас была единственной, по поводу которой правительство США обратилось в суд. После ее публикации в 1952 году издатель был привлечен к уголовной ответственности за то, что в книжке имеется рецепт шоколадного торта\*.



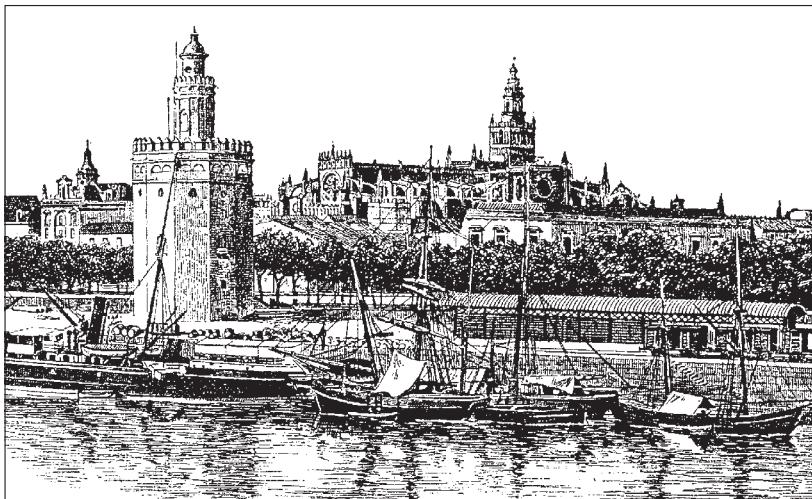
Зельма

\* Собственно, причиной был не столько торт, сколько то, что среди ингредиентов имелась марихуана.

В 1922 году Токлас и Стайн, будучи в Севилье, обедали в ресторане «Эль Бурладеро». В меню была традиционная андалузская кухня. Стайн, по словам шеф-повара, «глупая маленькая леди, относящаяся к себе слишком серьезно», ему не понравилась, зато он был очарован Токлас и даже подарил ей несколько рецептов. Более того, он назвал в ее честь блюдо, которое до сегодняшнего дня находится в меню ресторана под названием «Утенок Алисы Б. Токлас».



Ресторан «Эль Бурладеро»



Севилья

Добравшись до XX века, мы не можем не сказать пару слов о людях, без которых невозможно представить себе искусство, определившее лицо этого века — кино.

Сергей Эйзенштейн — один из тех, кто сформировал основы зарождающегося кино, блестящий мастер, гениальный теоретик, великий педагог, изумительный рисовальщик, писатель, однажды исключительно точно сформулировал суть своего взгляда на искусство. Знаменательно, что при этом он воспользовался метафорой гастрономического свойства.

На съемках «Ивана Грозного» немало крови испортила ему Серафима Бирман, исполнявшая роль княгини Старицкой. Преданная ученица Станиславского, она на все замечания и указания режиссера упорно твердила одно: «Кон-



Станиславский



Бирман



Эйзенштейн

стантин Сергеевич нас не так учили». Атмосфера на съемочной площадке накалялась, и однажды произошел взрыв. Придя домой, Бирман написала Эйзенштейну письмо с требованием снять ее с постановки, мотивируя свое решение несоответствием требований Эйзенштейна теории Станиславского. Эйзенштейн отказался отпустить Бирман: она была ему необходима, и, при всех принципиальных разногласиях, он знал, как получить от актрисы то, что ему было нужно. Не случайно ему принадлежит высказывание: «Я ставлю актера в ситуацию, когда он вынужден играть хорошо». Будучи человеком воспитанным, он не мог оставить письмо без ответа. В письме Серафиме Бирман и находится интересующая нас фраза, которую мы цитируем по памяти, однако весьма близко к подлиннику. Итак: «Константин Сергеевич был шампанским. Вы, его ученики, по

*Чтоб не торчали наши пробки  
в бутылках нового питья,  
выносит время нас за скобки  
текущих текстов бытия.*

большой части, пена, причем не от шампанского, а от пива. Что же касается меня, то я и в искусстве, и в жизни предпочитаю чистый спирт».

В отличие от своего российского коллеги, Федерико Феллини вряд ли когда-нибудь пил этот напиток. Питье чистого спирта свойственно исключительно русскому кулинарному сознанию. А Феллини был итальянцем — и каким! Придет время, и его имя будет стоять рядом с именем Данте, ибо, подобно великому флорентийцу, давшему итальянцам язык, он является создателем итальянского народа, вот уже пятьдесят лет играющего в фильме, которому нет и не будет конца, в фильме, автор которого, невысокий, упитанный человек, не кончал ни сценарных курсов, ни институтов — просто был обыкновенным гением и (что естественно) не только ценителем гастрономии, но человеком, понимающим формирующую роль и значение кухни вообще и для творческой личности

*Хотя мы очень похотливы,  
зато весьма непрехотливы.*

в частности. «Для меня, — признавался великий мастер, — еда — огромное наслаждение, которое я всегда люблю разделять с друзьями. Еда — это любовь. Крайне важно, сколько любви вложено в приготовление пищи. Любовь — это ингредиент. Все лучшее в жизни сопровождается совместной трапезой».

Княгиня Старицкая.  
Рисунок С. Эйзенштейна.  
Публикуется впервые

Данте



Шалфей



Саговая пальма



Имбирь



Анис



Эстрагон

**Шалфей.** Растение, широко произрастающее в умеренном климате. Используется при приготовлении жирного мяса, маринадов, сыров, напитков, супов.

Шалфей — полезное растение, хорошо помогает при зубной боли. Самое название шалфея, *sauge* по-французски, *sage* по-английски, происходит от латинского *salvus* — будь здоров.

**Саго.** Меня всю жизнь интересовало, что такое «саго», пирожки с которым я часто ел в юные годы. Оказывается, это сердцевина саговой пальмы. А мне-то морочили голову, будто это сорт риса и даже рыба.

**Имбирь.** Происходит из Юго-Восточной Азии. Используется в свежем, маринованном, сушеном и засаха-

ренном виде. Применяется в приготовлении мяса, рыбы, птицы, овощей, риса, напитков, сладостей, а также и в качестве самостоятельного блюда.

**Анис.** Растение, происходящее из Индии и Египта. Оно было известно римлянам. Китайцы почитали его священным. Кроме семян аниса, в употребление идут его листья, которые хороши в маринадах, салатах и рыбных супах.

**Эстрагон.** Название растения, происходящего из Азии. Название «эстрагон» происходит через арабское «тархун», от греческого «драконтинон» — название птицы, едящей змей. В древности эстрагон почитался противоядием. Эстрагон хорош к рыбе, в салатах, соусах, маринадах, на нем делают настойки.

Феллини понимал глубинную связь еды со всеми проявлениями человеческого бытия, в том числе и с сексом: «Меня всегда возбуждало великолепное зрелище: женщина, которая ест с аппетитом. Сексуально возбуждало. Я убежден в существовании четкой закономерности: женщина, которая любит поесть, не может не любить секс. А для мужчины женщина, любящая секс, — существо необычайно притягательное и волнующее\*. Женщина, постоянно сидящая на диете, рационально относящаяся к питанию, должна быть умеренна и не расточительна во всем. Женщина, которая на самом деле получает удовольствие от еды, не может притворяться...

*Я искренне люблю цивилизацию и все её прощаю непотребства за свет, автомобиль, канализацию и противозачаточные средства.*

\* Судя по личному опыту авторов, это наблюдение соответствует истине.



Удовлетворение — гастрономическое ли, сексуальное ли — имеет сходную физическую природу», — справедливо замечал маэстро, но... «хранить верность ресторану легче, чем женщине». А еще говорят, что Феллини не реалист!



Феллини

Для Феллини любовь к еде справедливо означает любовь к самой жизни. Говоря о своем знаменитом коллеге Уайлдере, он заметил: «Билли — гурман, а это значит: он любит жизнь». А вспоминая Орсона Уэллса, утверждает, что тот так любил есть, что должен был родиться итальянцем: «А как прекрасен был тембр его голоса! Когда он описывал способ приготовления белой фасоли в оливковом масле, речь его просто журчала: так декламируют стихи большие мастера художественного чтения».

Феллини неотделим от не просто соучастников — соавторов, без которых он и его фильмы немислимы, таких людей, как Нино Рота, Джульетта Мазина, Марчелло Мастрояни... Тем более интересно и знаменательно, что пришел он к этим людям через еду.



Б. Уайлдер



О. Уэллс



Н. Рота



Мазина



Мастрояни

Вот что пишет Феллини о своем знакомстве с Мастрояни: «Я видел его несколько раз в ресторанах. Он всегда много ел. Я обратил на него внимание, потому что люди, которые любят поесть, мне близки. Они вызывают интерес не количеством еды, которую поглощают, а моментальной радостью, какую им это приносит. Вначале меня сблизила с ним склонность к хорошей еде: я почувство-

*Былое нас так тешит не напрасно,  
фальшиво это мутное кино,  
и прошлое тем более прекрасно,  
чем более расплывчато оно.*

вал, что у него есть талант». Сам Мастрояни, говоря о Феллини, также не обошел вниманием интересующую нас тему: «Феллини мой друг и мой любимый

режиссер. Наша взаимная привязанность вполне понятна. Когда мы вдвоем, нам нет надобности быть начеку, чего-либо опасаться. У нас сходные интересы. Мы оба любим секс и вкусную еду. Красивые женщины и хороший сыр для нас важнее политики».

Судьбоносная встреча с Джульеттой Мaziной в 1943 году также произошла под гастрономической сенью. Феллини услышал ее по радио, где она исполняла роль Паллины в радиопьесе Фел-

лини «Чиго и Паллина». Вспоминает Джульетта Мазина: «Я прекрасно помню тот момент, когда он позвонил мне впервые, чтобы пригласить на обед». Тетя, у которой жила в Риме Мазина, была против встречи с незнакомцем, несмотря на то что он был автором пьесы, в которой играла ее племянница, однако, услышав название ресторана, согласилась. Действительно, это был очень известный и дорогой ресторан, и Феллини долго собирал деньги на этот обед: в 43-м году он был никому не известным, бедным начинающим журналистом.

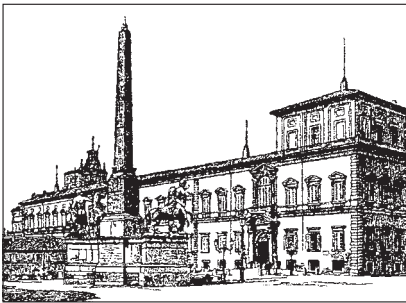


Паллина

Спустя много лет, в отличие от Джульетты, он плохо помнил и обстоятельства знакомства, и темы разговора, но прекрасно помнил меню.

«Джульетта вела себя прекрасно, — вспоминал он, — она выбирала самые легкие и дешевые блюда, ссылаясь на то, что сыта. Я просил, чтобы она выбрала что-нибудь более интересное, но она, внимательно приглядываясь к ценам, стояла на своем. Я был немного разочарован, ибо в такой ситуации не мог заказать чудесные блюда, которые давно мечтал попробовать. Я не мог заказать дорогие лакомства, поскольку она довольствовалась самым простым! Позже она призналась, что взяла с собой деньги на случай, если бы у меня не оказалось необходимой суммы. Она сказала, что я ее очень удивил, пригласив в такой дорогой ресторан. Она была студенткой, и ее обычно приглашали в кафе. Она не знала, что перед тем, как ее пригласить, я досконально изучил меню и был уверен, что денег хватит. Этот ресторан соблазнял меня давно».

Уже во время этого первого совместного обеда Мазине показалось, что Феллини был больше заинтересован едой, чем ею самой. В дальнейшем подозрение это перешло в уверенность и «это осталось навсегда», скажет она через много-много лет, улыбнувшись так, как в этом мире улыбалась только великая Джульетта Мазина.



Ресторан «Чеччино»

Мы предлагаем вашему вниманию рецепт свиного филе в мадере, которое Федерико Феллини не удалось попробовать в тот вечер в «Чеччино» — одном из старейших ресторанов Вечного города.

**Свиное филе с чесноком и розмарином в соусе Мадера.** 1,5 кг филе (без кости), 10 зубчиков чеснока, 1 пучок розмарина, 2 ч. л. горошин черного перца, соль, 2 ст. л. оливкового масла, вода, 2 почищенные луковицы, 2 лавр. листа, 4 ст. л. Мадеры, 1 ч. л. кукурузной муки.

Почистить чеснок, ошипать листья розмарина и вместе с перцем растолочь (можно использовать миксер).

Если филе состоит из одного куска мяса, надрезать филе почти до противоположной стороны так, чтобы его можно было раскрыть, и половину смеси вмазать внутрь. Закрывать мясо и связать его поперек, через интервалы в 2–2,5 см. Обмазать оставшейся смесью снаружи, положить на смазанный маслом противень, сбрызнуть мас-



Свинья

лом и запечь при  $t^{\circ}$  200 градусов в течение 20 мин. Вынуть мясо, добавить лук, лавр. лист и продолжать еще 5 мин. Положить мясо назад и полить водой (1/2 чашки). Закрывать и продолжать готовить. Через 30 мин. перевернуть мясо и добавить воду. Готовить еще полчаса. Если нужно, добавить воду. Вынуть мясо и завернуть его в фольгу. Смешать 1 ст. л. Мадеры, 1 ч. л. кукурузной муки. Убрать с поверхности соуса (в противне) жир. Добавить 3/4 чашки воды, довести до кипения и кипятить, пока количество соуса не уменьшится до половины (2–3 мин.). Слить в кастрюльку, довести до кипения, добавить 3 ст. л. Мадеры, опять довести до кипения и вбить в соус смесь Мадеры с мукой, мешать, пока не загустеет. Если надо, добавить соль. Нарезать филе ломтями и подать с соусом.

В качестве гарнира хороши обжаренная морковь и дзуччини.

Заглянув на несколько мгновений в прошлое, заметим, что сегодняшний день тоже скоро станет историей. И то, что сегодня кажется не заслуживающим внимания, завтра будет цениться и изучаться нашими потомками.

*Жить беззаботно и оплошно —  
как раз и значит жить роскошно.*

Ре-  
цепты  
сион-  
ских  
муд-  
рецов

этюды  
семио-  
тической  
кулинарии

*Тому, кто длит пребывание за столом, Господь продлевает дни и годы жизни.*

Талмуд

Как мы уже говорили, нет такой области человеческого существования, которая не была бы связана с гастрономией. И не в первый раз, к сожалению, мы отмечаем, что рамки этого труда не дают нам хотя бы вскользь коснуться большинства из них. Так, нам не удастся поговорить о политически корректной кухне, о феминистской кухне, о кухне одинокого человека. Мы не обсудим, отчего в супах, как правило, есть нечто мистическое. Нам, безусловно, следовало бы более подробно заняться вопросом о влиянии гастрономии на национальный характер и показать, как русская кухня развивает такие черты, как лень и безалаберность, с одной стороны, и анархизм и буйство — с другой; как латинская кухня способствует страстности, сладострастию и чувству юмора; германская дает пищу агрессивности, мечтательности и сентиментальности, а скандинавская — меланхоличности.

Я емь то, что я ем.

Это положение (всего лишь одно из множества) подтверждает определяющее место еды в жизни как личности, так и в жизни народа как личности коллективной. Увы, еще К. Прутков сокрушался, что нельзя объять необъятное. На этих страницах мы поверхностно коснемся этого вопроса лишь применительно к еврейскому народу: он интересен нам не только из-за нашей к нему принадлежности, но и ввиду его необычайного разнообразия. Две тысячи лет галута отразили этот факт и в кулинарном аспекте: в зависимости от страны проживания мы принадлежим к разным кулинарным традициям. Мы подвергаемся разным культурным, климатическим, порой генетическим влияниям. У нас разного цвета кожа и волосы, цвет глаз и, что уж совсем невероятно, форма носа. Мы говорим на разных языках, мы воспитываемся на разных книгах, у нас различные вкусовые пристрастия. Что же объединяет нас, помимо веры в единого Бога (кстати, среди нас есть и атеисты), обрезания (среди нас, выходцев из стран СНГ особенно, есть и необрезанные) и



Козьма Прутков

признания Торы в качестве фундамента нашего национального сознания? Отвечаем: нас объединяет еда. Как, возразите вы, что общего между супчиком кубе и бульоном с кнейдлах? Что общего между фаршированной рыбой и кускусом? Между картофельными оладьями дранкес и сладкими пончиками суфганиёт? Представьте себе, очень даже много. Прежде всего кашрут, хотя и во многих других кухнях (например, грузинской, армянской) смешение молочного с мясным наблюдается крайне редко. Восточный хамин и ашкеназийский челнт характеризуют прежде всего долгое пребывание в печи, обусловленное субботными законами. А второе и главное — ритуальный или, говоря другим языком, семиотический принцип, положенный в основу еврейской национальной кухни. На



Гранат



Ухо Амана

Новый год (Рош ха-шана) мы едим гранат, ибо множество зерен, таящихся внутри одного плода, символизирует количество заповедей — мицвот. Мы едим мед, ибо хотим, чтобы год был сладким. На Песах на столе находится горькая трава марор, дабы вкусом своим напомнить нам горечь плена египетского; хоросет — чтобы видом и цветом своим вызвать ассоциации с глиной, кою месили мы в рабстве у фараона. А на Пурим мы едим хоменташа (на идиш) или озней Аман (на иврите), то бишь Амановы уши (которые, по-видимому, формой напоминали треугольник). И это правильно, ибо еде мало быть вкусной и питательной, ей в первую очередь надо быть осмысленной.

Семиотичность еврейской кухни уходит своими корнями в глубокую древность. Хорошим примером может служить известнейшее блюдо еврейской кухни — фаршированная гусиная (утиная, куриная) шейка, ибо она является ни чем иным, как вытесненным в область национально-кулинарного сознания актом обрезания (брит-мила). Неслучайна характерная для еврейской гастрономии любовь к коже (шкварки), ибо она вообще (а кожа шейки — в частности) есть сублимированная тоска по утраченной крайней плоти, а сам акт фарширования есть ни что иное, как подсознательная попытка наполнить кулинарным смыслом акт обрезания.

К сожалению, фундаментальный принцип семиотичности, положенный в основу не только еврейской, но и большинства (если не всех) кухонь тысячи лет назад, был, увы, оттеснен на задний план соображениями поверхностного гурманства, полезности и массовой продукции. По счастью (как мы писали об этом ранее),



תעודה

ויודע לכולם כי האדון הנכבד והמכובד מר הנו

אקדמיה קולינארית ים תיכונית

אלכסנדר  
סשה אוקין

אב מייסד יחיד ומיוחד של המטבח הסמיוטי

נשיא האקדמיה הקולינארית הים תיכונית  
מוזכיר מלומד של האקדמיה הקולינארית הים תיכונית

ניתן בעיר הקדושה ירושלים תשס"ה לבריאת העולם ונחתם בחותמת גדולה

в 1987 году он был вновь открыт Александром Окунем, который дал древней традиции новый импульс. Только справедливо и естественно, что семиотическая кухня вернулась сегодня в еврейскую кулинарию, объединив в своем аналитически-семиотическом подходе восточную — сефардскую и западную — ашкеназийскую ветви. В этом разделе книги нам хотелось бы не просто предложить вашему вниманию ряд рецептов, представляющих интерес для просвещенного гурмэ, но и показать, что семиотическая кухня способна на языке гастрономии сформулировать и изложить различные аспекты истории, обычаев и культуры целого народа.

# Религия и древняя история\*

**Гороховый суп «Ева».** Ингредиенты: копченые ребра (грудинка) мясные или индюшачьи, 300 г сухого горошка, 2 головки репчатого лука, 1 лук порей, корень сельдерея, тимьян, чебрец, мускатный орех, 2 гвоздики, душистый перец, 2 моркови, петрушка, 2 картофелины.

Семантика: как известно, Ева появилась на свет из ребра. Пряности



Ева

сти подчеркивают привлекательность Евы, ее благоуханность. Нет никакого сомнения, что каждая настоящая женщина — принцесса, тем более прародительница всех женщин! Связь принцессы с горошинами известна.

Господь повелел Еве рожать в муках. Муки вызывают слезы, равно как и лук.

*Вот женщину я обнимаю,  
она ко мне льнет, пламенея,  
а Ева, я вдруг понимаю,  
и яблоко съела, и змея.*

Способ приготовления: замочить горох в течение 2-х часов. Воду слить. Залить горох и ребра холодной водой, добавить корень сельдерея, посолить и варить на сред-

нем огне не менее 2-х часов. Через 1.40 добавить порезанную



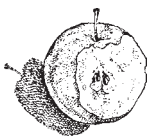
Горох

картошку. На растительном масле обжарить посоленный и порезанный лук, прибавить натертую на крупной терке морковь, лук порей и порезанную петрушку, положить пряности и все опустить в кастрюлю; довести до кипения и варить 10 минут. Если суп не превратится в пюре самостоятельно, протереть его через сито.

## Запеченные в тесте яблоки «Первородный грех».

Ингредиенты: орехи, миндаль, изюм, Мадера или хороший красный портвейн, белое вино, молоко, яйцо, растительное масло, сахарная пудра, сливочное масло, мука, соль, яблоки, сахар.

Семантика: именно с яблока, согласно легенде поднесенного Еве змеем, начались мы и все наши беды.



Райское яблоко

Сладости символизируют сладость греха и сладость грехопадения, вино — помрачение разума у Евы, запеченность яблок в тесте, т. е. главное внутри второстепенного, иллюстрирует настоящие на-

\* Религия и история евреев (особенно Древняя) неотрывны друг от друга.

мерения Сатаны, завернутые в якобы благородные побуждения. Сахарная пудра — символ женской слабости.

*Мы тревожны, как зяблики зяблики,  
жить уверенно нету в нас сил,  
червь сомнения был, видно, в яблоке,  
что когда-то Адам надкусил.*

Способ приготовления: замочить изюм в Мадере на сутки, очистить яблоки от кожицы, выдолбить их середину, положить яблоки в глубокую посуду, обсыпать сахаром и залить белым вином. Приготовить



Сатана

тесто: полстакана молока, 1 яйцо, 1 ложка растительного масла, соль, мука. Замесить и разделить на 5 шариков. Шарики раскатать, смазать каждую лепешку маслом, уложить друг на друга, раскатать и разделить пласт на квадраты, пригодные для заворачивания яблока. Наполнить яблоки смесью изюма, орехов, миндаля, поставить в смазанную сливочным маслом форму для запекания, залить вином, закрыть крышку и поставить в печь на несколько минут. Затем завернуть каждое яблоко в тесто, соединив концы теста на манер граната (что опять же символизирует коварство: с виду гранат, а внутри — яблоко), смазать взбитым яйцом, посыпать сахарной пудрой и запечь в сильно нагретой духовке.

**Солянка сборная «Ноев Ковчег».**  
Ингредиенты: курица, телятина, бараньи и говяжьи мозги, корни



Ной

сельдерея и петрушки, лук, томатное пюре, соленые огурцы, квашеная капуста, перец, лавровый лист, оливки, лимон, зелень (петрушка, укроп), яйца, чеснок.

Семантика: Ноев Ковчег представлен глиняным горшочком, соленые огурцы, чеснок и квашеная капуста символизируют длительность потоп. Сам суп — потоп, оливки — память о том, как голубь принес Ною оливковую ветку — признак окончания потоп, зелень — появление суши, нити свернувшегося белка — борода Ноя, яйца — символ сохранившейся жизни, лавровый лист — бессмертная слава Ноя, лимон — аромат Торы, где рассказана история о Ноевом Ковчеге. Ревнитель кулинарной истины может за семь минут до готовности положить в каждый горшочек два-три кусочка свиной сосиски. В конце концов, что бы мы ни думали о свинье, Ной таки да взял ее в ковчег.

*Такой уже ты дряхлый и больной,  
трясёшься, как разбитая телега.  
На что ты копишь деньги,*

*старый Ной?*

*На глупости. На доски для ковчега.*

Способ приготовления: залить кости водой и варить в течение 160 минут (40 дней длился потоп), после чего вынуть кости, добавить по-



Ноев Ковчег

резанную мелкими кусками, обжаренную баранину и телятину, корни сельдерея и петрушки, через 7 ми-

нут (ибо через 7 дней выпустил Ной голубя), добавить курицу. Спассеровать нарезанный лук и томатное пюре (2 ст. ложки), порезать огурцы, капусту и запустить в кипящий бульон. Разлить суп по глиняным горшочкам и поставить на 2 часа в духовку при температуре 80 градусов. Затем в каждый горшок выпустить яйцо, поднять температуру до 200 градусов, подождать 7 минут, вынуть, заправить порезанным чесноком, лимонами, зеленью и маслинами.

**Торт «Вавилонская башня».** Ингредиенты: 8 яиц, 6 стаканов сахара, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки кофе, 800 г сливочного масла, 2 пакетика ванили, 2 ст. ложки кофейного ликера. Грецкие орехи.

Семантика: Вавилонская башня — гигантское сооружение, построенное в городе Вавилоне с наивной целью достичь неба и разрушенное Богом за дерзость намерения.



Вавилонская башня.  
Руина

Яйца — связующий материал, используемый в древнем строительстве. Масло (с жиру бесятся) и ликер — опьянение собственными силами, кофе — энергия древних людей. Грецкие орехи — ум людей, придумавших такую гениальную конструкцию.

*Когда-то всюду злаки зрели,  
славяне строили свой Рим,  
и древнерусские евреи  
писали летописи им.*

Способ приготовления: отделить белки от желтков и взбить их, постепенно добавляя 2 ст. ложки са-

хара, и взбивать до тех пор, пока масса не будет падать с вилки или взбивалки. Разделить массу на 4–5-сантиметровые единицы-кирпичики. Поставить в духовку при температуре 180 градусов и, как только меренги поднимутся, снизить температуру до 120 градусов. Растереть желтки с 6-ю ложками сахара. Продолжая растирать, до-



Грецкие орехи

бавить молоко, кофе и, помешивая, на небольшом огне довести до кипения. Выключить огонь и, продолжая помешивать, остудить. Растереть масло, добавляя к нему остывшую массу, и продолжать растирать. Осторожно помешивая, влить ликер и добавить ваниль. Грецкие орехи измельчить на небольшие кусочки, прокалить в духовке, остудить и добавить в крем.

Строительство башни: в круглой форме (см. П. Брейгеля) аккуратно и плотно выложить кирпичики-меренги плоской частью вниз и обильно смазать кремом, т. е. скрепить клеевым составом кирпичи, положить слой крема поверх меренг и туда впечатать новый слой меренг, плоской частью вверх. Операцию повторять до окончания запаса стройматериалов. Верх украсить орехами, крошками меренг и шоколадом.

**Курица по-бедуински «Странствия Авраама».** Ингредиенты: курица, помидоры, картофель, морковь, пататы, чеснок, лук, соль, имбирь, куркума, корица, камун, рис.

Семантика: праотец Авраам был евреем и в качестве такового, естественно, имел кур. Ибо еврей и курица если не синонимы, то, во



Авраам

всяком случае, понятия, связанные между собой почти мистически. В качестве первого еврея Авраам является образом архетипическим и в силу этого вбирает в себя все еврейские ингредиенты — в том числе и чуждые той эпохе картофель, пататы и рис. Остальные составляющие типичны для ближневосточной кухни и того, и этого времени. Курицу до сего дня готовят таким образом бедуины. Не подлежит сомнению, что эта кулинарная традиция восходит к эпохе праотцов и к самому Аврааму.

*В еврейях легко разобраться, отринув пустые названия, поскольку евреи — не нация, а форма существования.*

Способ приготовления: очищенные луковички нарезаются на восемь частей, чтобы покрыть дно кастрюли. Добавить растительное масло и, помешивая лук, обжарить его, не доводя до готовности. Расчленив курицу на 8 частей, по-



Курица

ложить на лук и посыпать смесью специй (где 3/5 камун, 1/5 куркумы и 1/5 корицы и имбиря), не забыв о соли. Затем укрыть курицу довольно крупно нарезанными овощами (кроме лука) и овощи тоже посыпать смесью специй. Затем налить немного

воды (если курицы много, можно воду не добавлять), закрыть кастрюлю и готовить на медленном огне в течение полутора часов как минимум. Если есть необходимость, добавить воды.

### Чечевичная похлебка «Первородство».

Ингредиенты: 300 г чечевицы, 2 л воды, 2 луковицы, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 4 ложки оливкового масла, чебрец, 4 крутых яйца, молотый черный перец, молотая сладкая паприка, соль, корень сельдерея.



Эйсав и Яков

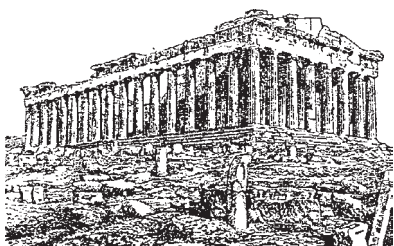
Семантика: как хорошо известно, Эйсав продал права первородства своему брату Якову за чечевичную похлебку. Перед вами рецепт той самой похлебки. Способ приготовления: замочить чечевицу в течение ночи, измельчить лук и чеснок, прибавить измельченный чебрец, корень сельдерея и морковь, смешать с чечевицей и варить на среднем огне до готовности чечевицы. Затем овощи вынуть — те, которые возможно. Протереть чечевицу через сито.

*В мире лишь еврею одному часто удаётся так прожить, чтоб не есть свинину самому и свинью другому подложить.*

Спассеровать муку с маслом, развести и смешать с чечевицей, посолить, добавить перец и паприку, довести до кипения и снять. Суп подать с мелко нарубленными крутыми яйцами.



**Шашлык «Содом».** Ингредиенты: куриные попки, томатная паста, красное вино, острый красный перец — паприка, чеснок, красный перец гамба, мука, мясной бульон, гвоздика, мед, лук.



Содом

Семантика: блюдо названо в память о том, как Господь уничтожил огнем город Содом, жители которого, помимо прочих грехов, повально увлекались гомосексуализмом\*. Имея в виду одно из главных прегрешений жителей Sodoma, нет нужды объяснять, почему в качестве основного ингредиента выбраны именно попки. Мед символизирует сладость и привлекательность греха. Перец — его остроту. Красный острый соус долженствует обжигать небо (опять же огонь), опаленные на огне нарезанные куски перца гамба также возбуждают ассоциации с упомянутыми выше событиями.

*Любим любовным совмещениям даны и дух, и содержание, и к сексуальным извращениям я отношу лишь воздержание.*

Способ приготовления: куриные попки смазываются острой паприкой и медом, на 2–4 часа замачиваются в маринаде из красного

сухого вина с добавлением красного острого перца и лука. Затем насаживаются на шампуры попеременно с кусками нарезанного перца гамба, посыпаются солью, жарятся на открытом огне — сиречь на углях. Главное — не пересушить. Соус готовится на базе мясного бульона с добавлением маринада (в котором содержались попки), пары гвоздиков гвоздики, пары зубчиков чеснока, томатной пасты и ложки муки.

**Курица «Жена Лота» или «Соляной столп».** Ингредиенты: курица мороженая, соль столовая и кухонная, чеснок, молотый красный острый перец, молотая сладкая паприка, чебрец.

Семантика: уходя из Sodoma, жена Лота не послушалась запрета, повернулась взглянуть на горящий город и превратилась в соляной столп. Замороженность курицы подчеркивает неподвижность столпа. Опять же — как соляной столп



«Жена Лота»

не вполне женщина, так курица не вполне птица. Наличие соли в объяснении не нуждается. Натирая курицу специями, куда входит красный острый перец (острота ощущений, опасность и т. п.), а также красная паприка, мы придаем курице красноватый оттенок, словно бы отблески огня, уничтожающего грешные города. Положение курицы вверх ногами указывает на окончательность превращения. При желании курицу можно на соль не положить, а по-

\* Господь не разделял либерального отношения к сексуальной ориентации.

садить — так она больше напоминает столп.

*Если б не был Создатель наш связан Милосердием, словно верёвкой, Вечный Жид мог быть жутко наказан неразрывностью с Вечной Жидовкой.*

Способ приготовления: замороженная курица натирается смесью соли, красного перца, сладкой паприки, чебреца, чесночного сока. 1 кг крупной соли высыпается на противень, сверху кладется курица вверх ногами и помещается в духовку приблизительно на час при температуре 220–250 градусов.

**Суп «Плен Египетский».** Ингредиенты: 2 ст. ложки несоленого масла, 1,5 кг тонко нарезанного лука, 2 ст. ложки муки, 1 л воды,



Египет. Пирамиды в Гизе

1 стакан сухого белого вина, тмин, петрушка, лавровый лист, соль, черный перец, тонкие куски подсушенной булки, 250 г натертого твердого сыра типа Пармезан.

*Где-то в рукописменных просторах должен быть хоть лист*

*из манускрипта*

*с текстом о еврейских жарких*

*спорах,*

*как им обустроить жизнь Египта.*

Семантика: в странствиях по пустыне евреи с большой ностальгией вспоминали сладкий египетский лук. Все ингредиенты являются ос-

новой питания тогдашнего еврея в египетских условиях. Готовка в горшке — один из наиболее древних способов приготовления пищи. Вино подчеркивает помраченность сознания наших предков, предпочитавших лук свободе.

Способ приготовления: нагреть печь приблизительно до 150 градусов. На среднем огне газовой горелки распустить в большой сковороде или кастрюле масло, положить лук и, помешивая, довести до золотистого цвета в течение 8–10 минут, добавить муку и помешивать в течение 3 минут. Добавить воду, белое вино, тмин, петрушку, лавровый лист и тушить полчаса, затем вынуть травы, добавить соль и перец, разлить суп в четыре огнеупорных горшка, сверху положить подсушенную булку и обильно посыпать натертым сыром. 15 минут запекать в духовке, затем поставить под гриль и вынимать, как только тост покоричневает.

**Язык маринованный «Моисей».**

Ингредиенты (из расчета на один килограмм): язык, 2 ст. ложки соли, 2 чайные ложки селитры, 1 ложка сахара, очень много мелко нарезанного чеснока, перец душистый, 1 лавровый лист, корень петрушки.



Моисей

Семантика: как известно, великий пророк Моисей испытывал затруднения с речью. Отсюда основной ингредиент — язык. Маринованный, так как если обычный язык ворочается с трудом, то маринованный — тем более. Препывание

под гнетом символизирует тяжесть поручения, возложенного Богом на Моше.

*Влияли слова Моисея на встречного, разумное с добрым и вечное сея, и в пользу разумного, доброго, вечного не верила только жена Моисея.*

Способ приготовления: приготовить смесь из соли, селитры, сахара и чеснока, натереть ею язык и положить в миску под пресс на 2 недели\*, переворачивая язык ежедневно. Затем часть образовавшейся жидкости влить в кастрюлю, добавить немного воды, перец, лавровый лист, корень петрушки и варить на небольшом огне 3 часа. Подавать в холодном виде.

**Кисель «Переход через Красное море».** Ингредиенты: 200 г сухого красного вина, 1 стакан воды, 2 ложки варенья из апельсиновой цедры, 1 ст. ложка сахара, 2 чайные ложки крахмала, сливки, шоколадный сироп.

*Сквозь бытия необратимость евреев движет вдоль столетий их кроткая неукротимость их упрямства выжить на планете.*

Семантика: красный цвет киселя уподоблен, естественно, Красному морю. Наличие вина отражает опьянение фараона своей властью или, если угодно, опьянение евреев свободой. Цедра играет роль кораллов, которыми знаменито Красное море. Полоска белых взбитых сливок с темными полосками на

ней уподобляются талесу, символизирующему еврейский народ, который пересекал Красное море на пути в Эрец Исраэль.

Способ приготовления: приготовить варенье из апельсиновых корок, затем развести красное вино водой, довести до кипения, добавить варенье, сахар, крахмал (растворенный в холодной воде),



И. Айвазовский. Красное море

вновь довести до кипения и охладить. Разлить по чашкам или по тарелкам. Взбить сливки. Посреди каждой тарелки провести из конца в конец полоску белых взбитых сливок шириной 1–2 см. С каждого конца провести по сливкам несколько поперечных полосок шоколадным сиропом.

**Тушеная телятина «Золотой телец».** Ингредиенты: телятина 1 кг, оливковое масло, морковь 2–3 шт., айва 2 шт., винный уксус 1 ст. ложка, порезанный кольцами лук 3–4 шт., концентрированный бульон, 1 ст. ложка меда, карри, белое вино, мука 1 ст. ложка, чеснок 6 долек, тимьян, острый перец, мускатный орех.

Семантика: не успел Моисей отвернуться в сторону, как еврейский

\* Миску, естественно, содержать в холодильнике.

народ начал поклоняться золотому тельцу. Нарезанные кружочками лук, морковь и айва напоминают нам золотые монеты. Вино — без-



Золотой тельц

умие народа; карри, цедра и прочие пряности, помимо восточных ароматов, дают золотистый оттенок, столь необходимый данному блюду. Процесс тушения напоминает нам о высоких температурах в пустыне. Уксус и перец предупреждают о последующем горьком наказании.

*Евреи, которые планов полны, становятся много богаче, умело торгуя то светом луны, то запахом близкой удачи.*

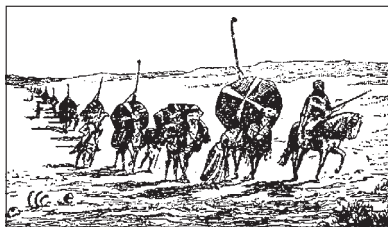
Способ приготовления: нарезать телятину кубиками, залить холодной водой на 1 час, затем довести до кипения и снять пену. Переложить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды и уксусом, довести до кипения и варить 5 минут. Переложить в сотейник. Посоленные лук и чеснок спассеровать в сковороде до прозрачности, добавить порезанную колечками морковь и айву, жарить несколько минут, переложить в сотейник, залить белым вином и бульоном в пропорции 2/3–1/3. Добавить цедрu, перец, тимьян, карри, 1 ст. ложку меда (если мало — добавить еще), 1 маленький острый перец, немного мускатного ореха, посолить, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 30 минут, если понадобится, больше. Выложить на тарелку мясо, лук, айву и морковь. Оставшуюся жидкость довести до кипения и вы-

парить 1/4; добавить спассерованную в масле муку и варить еще 5 минут. Залить мясо соусом.

**Суфле из манной крупы «Сорок лет в пустыне».** Ингредиенты: 5 стаканов молока, 1,5 стакана сахара, 3 ст. ложки крупы, 50 г сливочного масла, лимонная цедрa, 9 яиц, ваниль.

*Евреев выведя из рабства, Господь покончил с чудесами, и путь из пошлого похабства должны отыскивать мы сами.*

Семантика: еврейский народ, по сути дела, складывался во время скитания по пустыне, где в основ-



Евреи в пустыне. С рисунка Э. Делакруа

ном питался манной небесной, которая для него была главной пищей, как молоко для младенца. И была она ему сладостна (сахар) и приятна (ваниль). Народ шел в землю Израиля, где среди прочих цитрусовых обильно произрастали лимоны. В пути люди порой питались и перепелами, т. е. птицами и их яйцами, кои мы за трудностью добывания заменяем на куриные.

Способ приготовления: в 3-х стаканах молока растворяется 1 стакан сахара. Поставить кастрюлю на огонь и постепенно, непрерывно мешая, добавить 3 ложки манной крупы. Довести до сгущения (8–10 минут). Охладить, добавить

50 г масла, немного лимонной цедры и, непрерывно размешивая, ввести 5 желтков (по одному). Добавить, размешивая смесь, хорошо взбитые белки. Выложить смесь в смазанную маслом форму и около получаса запекать в сильно нагретой духовке (жар пустыни!). Выложить на блюдо и залить соусом. Для приготовления соуса растереть 4 желтка с сахаром (полстакана), влить 2 стакана молока и смесь довести до кипения, непрерывно размешивая. Снять с огня и всыпать пару порошков ванили. Охладить, размешивая, и залить суфле.

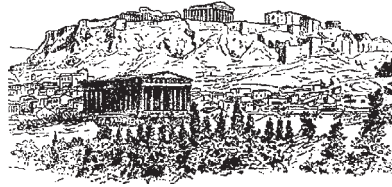
**Блины «Иехошуа бин Нун (Иисус Навин)».** Ингредиенты: мука, яйца, молоко, соль, сахар, корица, мускатный орех, финиковая настойка, икра красная (черная, увы, не кошерная), консервированный горох.

*Любая философия согласна, что в мире от евреев нет спасения, учёным только до сих пор не ясно, как делают они землетрясения.*

Семантика: Нун на арамейском — рыба, бин — сын, т. е. бин Нун — это сын рыбы, иначе икра. Помятуя взятие Иерихона, осуществленное этим выдающимся полководцем при помощи труб (звуки которых разрушили стены города — отсюда горох), рекомендуется скатать блин трубочкой: пряности — восток, финиковая настойка (Иерихон славился финиками) — опьянение победой.

Способ приготовления: замесить тесто 1/2 л молока, 3 яйца, 40 г топленого масла, немного муки, чуть

корицы, натертого мускатного ореха, 2 рюмки финиковой настойки, испечь блины, смазать их маслом



Иерихон

с двух сторон и наполнить скатанные из блинов трубочки смесью гороха и икры.

### **Фаршированная рыба «Иона».**

Ингредиенты: розмарин, рыба карп либо другая, подходящая для фарширования, репчатый лук, масло оливковое, пара яиц, орехи, черный перец, кислое молоко, морковь, зеленые оливки, лимон, чеснок, томатное пюре, петрушка, киндза. При желании кислое молоко можно заменить сметаной.

Семантика: как известно, пророк Иона в попытке уклониться от предписания Господа бежал из Яффо и был проглочен огромной рыбой, т. е. нафаршировал рыбу самим собой. Петрушка, киндза, кислое



Иона

молоко, лук, чеснок, перец — то, чем питался сам Иона, приближает нас к эпохе пророков. Розмарин обильно растет на улицах и в переулках Яффо, томатное пюре и красная морковь своим цветом напоминают нам о морских закатах, характерных для времени года, когда Иона пустился в путешествие. Оливковое масло и оливки, помимо прочего, связаны с именем пророка: Иона на



«И был Иона во чреве кита...» (Иона 2.1)

иврите — голубь, а голубь, как известно, принес Ноаху (также в условиях морского путешествия) оливковую ветвь. Орехи символизируют мудрость Господа.

*Земля моих великих праотцов  
полна умов нешибкого пошиба,  
и я среди галдящих мудрецов  
молчу, как фаршированная рыба.*

Способ приготовления: рыбу (не менее полутора килограмм) очистить, промыть, посолить и поперчить. Нарезать кружочками 3 средних размеров головки лука, обжарить в полустакане оливкового масла, прибавить ст. ложку томатного пюре, 1 стакан крупно порезанных орехов, соль, черный перец, мелко порезанную петрушку, киндзу. Добавить немного молока, перемешать фарш и наполнить им рыбу. Вложить несколько веточек розмарина и зашить. Положить на противень, залить полстакана оливкового масла, обложить вокруг маленькими морковками и порезанным кольцами луком, запечь в духовке при умеренной температуре. Взбить 1 стакан кислого молока, йогурта или сметаны с 2–3 яйцами, залить рыбу и запечь в горячей духовке, пока соус не поджумится.

**Бульон «Сухие кости».** Ингредиенты: 4 кг «сахарных» говяжьих, телячьих костей и кость ноги ба-

рана, лук порей, 1 картофелина, 2 шт. гвоздики, 2 стебля сельдерея, 1 корень петрушки, 10 зубчиков чеснока, 1 репа, 7 л воды, 3 лавровых листа.

*Я счастлив, что в посмертной  
вечной мгле,  
посмертном бытии непознаваемом,  
в навеки полюбившейся земле  
я стану бесполезным ископаемым.*

Семантика: пророк Иезекиил пророчил, что наступит время, когда «сухие кости облекутся плотью», т. е. высохшие кости станут живыми. Это и происходит, когда



Иезекиил

супчик из костей вливает новые силы в нашу ослабевшую плоть.

Способ приготовления: опустить кости в холодную воду и довести до кипения. Снять пену. Варить 2 часа. Добавить соль, перец, овощи и специи, кроме чеснока. Довести до кипения и затем варить на слабом огне 5 часов, время от времени снимая пену. За несколько минут до того, как снять бульон, добавить чеснок, лавровый лист и процедить.

**Яйца «Самсон».** Ингредиенты: 2 яйца (или число, кратное 2), ук-



Самсон

сус, сыр, брынза, петрушка, лимонный сок, масло сливочное, белый хлеб. Семантика: Самсон был герой — отсюда яйца. Хлеб, сыр, уксус, брынза, масло — обычная пища времен Самсона, лимоны широко произ-



растает в Израиле, как и петрушка, отсутствие скорлупы символизирует незащищенность Самсона перед коварством Далилы.

*Век за веком слепые промашки совершает мужчина, не думая, что внутри обаятельной пташки может жить крокодильша угрюмая.*

Способ приготовления: есть два варианта.

Первый: в подсоленную воду влить 3 ложки уксуса и, разбив яйца прямо над водой, осторожно выпу-



Далила

стить их в воду, где варить на слабом огне, пока белок не станет относительно прочным.

Второй: сначала выпустить яйца на 30 секунд в кипящую воду, затем охладить и снова опу-

стить в кипящую воду с уксусом и солью, варя до затвердения белка. Осторожно вынуть, положить на заранее приготовленные гренки, посыпать натертым сыром и брынзой, облить растопленным маслом и поставить на пару минут в сильно нагретую духовку.

Жар символизирует и гнев Самсона, поджигателя лисьих хвостов, и вообще теплый климат Израиля. Вынуть из духовки, посыпать петрушкой и сбрызнуть лимонным соком.

**Блинчики с творогом «Книга Руфь»\***. Ингредиенты: корица, 2 рюмки ликера (амаретто, шоколадный или вишневый), изюм,

мука, яйца, соль, сахар, творог, ваниль, апельсиновая цедра (апельсин), сливочное масло.

Семантика: завернутый блин уподоблен свитку (мегила). Руфь (прабабка царя Давида, который родился и умер в праздник Шавуот, когда по традиции положено есть молочные продукты) оправдывает творог. Ликер подчеркивает праздничность ситуации, изюм, цедра и пряности — прелесть и аромат библейского текста.

*Горжусь и восхищаться не устану искусностью еврейского ума: из воздуха сбиваем мы сметану, а в сыр она сгущается сама.*

Способ приготовления: на 1 стакан муки взять 2 стакана жидкости, состоящей из 2-х яиц, равных частей молока и воды и 2-х ложек растительного масла, по вкусу добавить соль и сахар (рекомендуем чайную ложку сахара и щепотку соли). Испечь блин с одной стороны, снять, обмазать сливочным мас-



Руфь

лом. В твердый творог (на пачку) добавляется 3 ст. ложки сахара, ваниль, изюм и натертая цедра. Смесь хорошо растереть, положить необходимое количество на край обжаренной стороны блина, скрутить блин и обжарить с двух сторон.

**Цимес «Давид».** Ингредиенты: 1 кг моркови, полстакана сахара, 100 г сливочного масла, 50 г урю-

\* «Книга Руфь» на иврите «Мегилат Рут» — свиток Рут.



ка, 50 г изюма, соль, мускатный орех.

Семантика: царь Давид был рыжеволосый, мужественный и женолюбивый человек с поэтическими наклонностями, игравший на арфе.



Давид

Господь, однако, сурово наказывал Давида — в частности, за прегрешения на дамском фронте. Сексуальные успехи и цвет его волос отражает морковь, а то, что она режется на мелкие кусочки, — унижение и наказание царя Господом. Урюк, изюм, сахар — сладость напевов Давида, мускатный орех — изысканность его текстов, масло — негу любовных забав, соль — тяготы, выпавшие на долю царя.

*Чтобы не дать угаснуть роду,  
нам Богом послана жена,  
а в баб чужих по ложке мёду  
вливает хитрый сатана.*

Способ приготовления: морковь режется на кружочки, кладется в кастрюлю и засыпается сахаром. Добавляем сливочное масло, предварительно ошпаренные изюм и урюк (урюк разрезать на 3 части), соль, мускатный орех и готовим на небольшом огне 40–60 минут. Псалмы Давида есть пример сконцентрированного до предела общения с Богом, поэтому — никакой воды!

**Фаршированная капуста «Голиаф».** Вариант названия — «Олоферн» — в случае, если кочан капусты маленький.

Блюдо названо в память о победе Давида над филистимским велика-

ном Голиафом (или Юдифи — над Олоферном).

Ингредиенты: баранина, бараний жир, сладкий лук, чеснок, сладкая паприка, черный перец, морковь, белое вино, 1 стакан мясного бульона, кочан квашеной капусты, ложка томатной пасты.

Семантика: как известно, Давид победил филистимлянина Голиафа, запустив ему в голову камень. Другая еврейская героиня — Юдифь



Голиаф

Олоферн

Юдифь

тоже отрезала Олоферну (другому иностранному агрессору) голову.

То есть голова — важный мотив в еврейской мифологии. («Чембер-

лен — он тоже голова» — Илья Ильф и Евгений Петров.) Этот

обусловлен выбор капусты (уподобление ее голове — общее мес-



Петров

то) в качестве основного ингредиента. Квашенность капусты отражает древность нашей истории. Баранина — наиболее распространенное мясо Ближнего Востока.

Филистимляне — потомки народов моря, сиречь — греков. («Грек ест много чеснока» — А. Бонар «История греческой цивилизации».) Отсю-



Бонар

да чеснок, лук и прочие приправы. Отсюда же вино. Томатная паста — замена крови. Морковь — символ

фаллический, необходимый, когда речь идет о таких людях, как Голиаф и в особенности — Олоферн.

*Ещё ни один полководец  
не смог даже вскользя  
прихвастнуть,  
что смял до конца мой народец,  
податливый силе, как ртуть.*

Способ приготовления: очистить кочан капусты от мягких листьев. Вырезать из кочана кочерыжку и часть внутренних листьев. Замариновать баранину на 5 часов в вине и луке, затем мелко нарезать, обжарить в бараньем жиру с нарезанным луком, добавить нарезанный чеснок, паприку, перец, соль. Наполнить кочан фаршем, обвязать ниткой и поместить в кастрюлю, где находятся 5 ст. ложек топленого бараньего жира, морковь,



Иоанн  
Креститель

стакан мясного бульона и стакан вина. Добавить, если нужно, воды. Когда капуста почти готова, добавить ложку томатной пасты. Доведенный до готовности кочан кладется на блюдо (отбросить ненужные ассоциации с головой Иоанна Крестителя), поливается образовавшимся соусом, режется ломтями и подается в горячем виде.

**Коктейль «Песнь песней».** Ингредиенты: 50 г водки «Абсолют», еще 50 г водки «Абсолют», веточка розмарина.

Семантика: «Песнь песней» — абсолютный шедевр любовной лирики, отсюда и «Абсолют», а также



«Абсолют»

суммарное количество коктейля (100 г). Название лирического шедевра определяет ингредиенты и их количество. Веточка розмарина — тонкий намек на регион, где происходит действие; аромат и пленительность шедевра...

*Это кто, благоухая,  
сам себя несёт, как булку?  
Это вышла тётя Яя  
с новым мужем на прогулку.*

Способ приготовления: в хрустальный бокал наливается 50 г замороженной водки «Абсолют», затем добавляется еще 50 г замороженной водки «Абсолют» и размешивается веточкой розмарина.

### Розочки из теста «Суламифь».

Ингредиенты: 400 г муки с разрыхлителем (на основе соды), 400 г масла, 150 г сметаны, 4 яйца, 1 маленькое яблоко, 1 стакан сахара, 1 порция инстант пудинга, гранат, корица, мускатный орех, виноград. Семантика: «Возлюбленная моя, как роза среди шипов» — так писал о своей возлюбленной Суламифь царь Соломон в своем шедевре мировой лирики «Песнь песней».



Соломон

Маслом умащали свое тело при любовных играх. Белая сметана — символ непорочности этих игр. Пряности указывают на место действия (восток). «А своего виноградника я не уберегла», — признается Суламифь — отсюда ви-

ноград. Зерна граната, по мнению царя Соломона, подобны сосцам возлюбленной.

*Свежестью весны благоуханна,  
нежностью цветущая, как сад,  
дивной красотой сияла Ханна  
двадцать килограмм тому назад.*

Способ приготовления: разделить яйца на белок и желток. Натереть яблоко на мелкой терке, смешать муку, масло, сметану, желтки и яблоки. Сделать из смеси шар, разделить на 4 части, закрыть и по-



ставить в холодильник. Взбить 4 белка, добавив в процессе взбития 1 ст. ложку сахара, 1 порцию инстант пудинга, чуть корицы, чуточку мускатного ореха. Взять кусок теста, раскатать в лист, намазать наполнителем, свернуть в рулет, разрезать его на 12 частей. Положить кусочки срезом вниз на смазанный маргарином противень и поставить в духовку при температуре 180 градусов. Как только розочки распустятся, снизить температуру до 150 градусов и готовить минут 35 до готовности. Из винограда и сахара варится виноградный сироп, которым поливаются розочки минут за 5 до готовности. Подать к столу, посыпав зернами граната.

**Каша «Экклезиаст».** Ингредиенты: гречневая крупа, вода и соль. Семантика: «Время бросать камни, время собирать камни», — говорит Экклезиаст. Гречневая крупа по виду напоминает камни. Мудрый человек довольствуется ма-



лым — блюдо «Экклезиаст» готовится из минимума ингредиентов. «В большой мудрости много печали» — вид гречневой каши до крайности печален. И вообще: «все суета сует» — гречневая каша тоже.

*В соплеменной тесноте  
все суются в суету,  
чтобы всунуть в суете  
всяческую хуету.*

Способ приготовления: прокалить гречневую крупу, залить горячей водой, приблизительно на 1–1,5 см над уровнем крупы. Посолить и варить приблизительно 15–30 минут, главное — не переварить.

**Рыбный суп «Плач на реках вавилонских».** Ингредиенты: мелкая рыба, лимон, анисовая водка, белое вино, мускатный орех, тимьян, лук, чеснок, морковь, корень сельдерея, корень петрушки, лавровый лист, лук порей, шафран, оливковое масло, гвоздика, перец, помидоры, каперсы, апельсиновая кожура, вермишель.

Семантика: выбор мелкой рыбы символизирует евреев (рыба была одним из символов еврейского народа), их количество, а также отношение к ним вавилонян. Выдранные из земли корни петрушки и сельдерея — вырванность евреев из почвы своей родной страны. Сам рыбный суп связан с пребыванием на реке. Вермишель напоминает струны арф, звуком которых евреи сопровождали свой

плач, а также речные водоросли. Лавр — символ славы еврейского народа, шафран — солнца. Красные помидоры, жареный лук, чеснок и морковь традиционны и для



Месопотамия

евреев, и для Месопотамии. Пряности придают восточный колорит, лимон и апельсиновая цедра напоминают о тоске по ароматам Эрец Исраэль. Суп рекомендуется чуточку пересолить — слезы солонны.

*Евреи знали унижение под игом тьмы поработителей, но, потерпевши поражение, переживали победителей.*

Способ приготовления: очистить и промыть рыбу, положить ее на 2 часа в маринад из шафрана, белого вина, оливкового масла, перца, лаврового листа и чеснока. Время от времени помешивать. Обжарить порезанные морковь, чеснок, лук, лук порей, гвоздику. Залить холодной водой, посолить, добавить корни сельдерея и петрушки, апельсиновую цедру, опустить рыбу вместе с маринадом, довести до кипения, бросить вермишель, мускатный орех, тимьян, добавить рюмку анисовой водки, готовить 15–20 минут на среднем огне. В каждую порцию положить щепотку мелко нарезанного чеснока, ломтик лимона и каперсы.

**Луковый конфитюр «Волосы Береники».** Ингредиенты: 2 ст. ложки постного масла, 3 красные луковицы, 1/4 стакана красного вин-



Береника

ного уксуса, 1/4 стакана гранатового сиропа, 1 стакан сахара, соль, черный перец, кайенский перец.

Семантика: Береника (родилась в 28 году н. э.) — принцесса, дочь царя Агриппы I, красавица, знаменитая своим романом с Титом Флавием, разрушителем Иерусалима, и своими роскошными волосами медно-красного цвета, в честь которых названы одно из созвездий, а также некий вид горного хрусталя. Гранатовый сироп — изысканность принцессы, специи — ее



Агрипп I



Т. Флавий

пикантность, сахар — сладость ее объятий, уксус — печаль о разрушении храма, лук — волосы, красный цвет конфитюра напомнит нам о разрушенном и сожженном Иерусалиме.

*Ты толкуешь о праве и вольности, ты правительством ставишь оценки, но взгляни, как распущены волосы вон у той полноватой шатенки.*

Способ приготовления: порезать лук, аккуратно рассекая кольца в одном только месте, нагреть масло в сковороде на среднем огне, положить лук и, помешивая, жарить до должного состояния 4–5 минут. Добавить уксус и гранатовый сироп, довести смесь до ки-



Сковорода

пения. Засыпать сахар и продолжать кипятить в течение 10 минут. Посолить, поперчить, для большей пикантности добавить чуть кайенского перца. Положить готовый конфитюр

в горячую простерилизованную банку и закрыть. Держать в холодильнике как минимум 4 часа, прежде чем подать на стол. Замечательная приправа для мяса, рыбы и птицы. Хорошо также просто на хлеб с маслом.

## Средневековые и новая история

### Соус «Галутное страдание».

Ингредиенты: 4 ст. ложки натертого хрена, 2 ст. ложки столовой горчицы, 1 чайная ложка сахара, 3 ст. ложки уксуса, пара грецких орехов, 15 г свеклы, 5 г меда, чуть-чуть корицы, соль, лимонный сок.



Свекла Хрен

Семантика: горек был период галута — что и дают почувствовать нам хрен, горчица и уксус. Часто лилась кровь — красная свекла. Но мы выжили благодаря своему уму (грецкие орехи), порой даже знавали минуты радости — сахар и всегда мечтали о возвращении на свою историческую родину — мед, корица, лимонный сок.

*Нравы, мода, вкус, идеи — всё меняется на свете, но всё также иудеи состоят за всё в ответе.*

Способ приготовления: смешать натертый хрен с натертой свеклой, растертыми орехами, сахаром, уксусом и медом, корицей и солью и добавить немного лимонного сока.

### Спагетти «Еврей-мореход».

Ингредиенты: спагетти, чеснок, оливковое масло, сливки, перец, филе анчоусов, чуточку муки, мускатный орех, масло, сыр, белый перец.

*Евреям доверяют не вполне и в космос не пускают, слава Богу; еврею, оказавшись на Луне, устроят и базар, и синагогу.*

Семантика: со времен царя Соломона евреи выходили в море. Во времена Возрождения множество



Еврей-мореходы

выдающихся мореходов Испании, Португалии, Италии (включая Колумба) были еврейского происхождения. Спагетти ассоцииру-

ются с корабельными снастями, белый соус — с морской пеной, мускатный орех, белый перец — с заморскими пряностями. Анчоусы — жители моря, твердый сыр — обычная пища моряка. Способ приготовления: на сковороде распустить 60–70 г масла, покрошить в него чеснок, филе анчоусов и ввести, непрерывно мешая, 1/5 стакана муки. Продолжая мешать, постепенно добавить стакан с четвертью молока, щепотку перца, соли и мускатного ореха. Продолжать мешать, пока смесь не начнет густеть. Одновременно отварить спагетти, переложить в подходящую посуду и залить соусом, добавить 1 ложку оливкового масла, перемешать и посыпать натертым сыром.

**Кугель «Голем».** Ингредиенты: 2 стакана муки, 0,5 л воды, соль, 2 луковицы, 5 яиц, шкварки, куриный или гусиный жир.

*Усердные брови насупив,  
еврей, озаряемый улицей,  
извечно хлопочет о супе,  
в котором становится курицей.*

Семантика: легендарный пражский раввин Махарал\* (1512–1609) со-



Бен Бецаэль

здал из глины, соломы и прочих незамысловатых материалов человекоподобное существо — Голем, имя которого стало нарицательным рядом с чудовищем Франкенштейном. Лапша — подобие соломы,

шкварки — образ нейронов головного мозга, яйцо — символ жизни, горшок — напоминание о глине, из которой в основном был сделан Голем.

Способ приготовления: 2 ст. ложки муки высыплются на доску, в кучке делается углубление, куда вливаются размешанные с водой и солью 2 яйца. Вымесить тесто, дать постоять 15 минут, затем по кускам раскатать тонкими кругами. Дать чуть-чуть подсохнуть, скатать рулетом и тонко нашинковать. Разложить получившуюся лапшу и просушить на солнце. Лапша, помимо просушки, заряжается солнечной энергией — опять же уподобление Голему. Сухую лапшу варить в соленой воде до готовности (не переварить!) и



Голем



Франкенштейн

слить. Обжарить лук до золотистого цвета, смешать со шкварками и жиром, 3 яйцами, лапшой, уложить в глиняный горшочек, замазать сверху тестом и поставить в духовку. Готовить при 100 градусах как можно дольше (главное, не пересушить!).

**Бифштекс «Шейлок».** Ингредиенты: филе говядины, трюфели (если имеются), 1 стакан Марсалы (или другого хорошего красного вина типа Марсалы), 1 рюмка коньяка, соль, перец, лук, порезанные сельдерей, петрушка, мускатный орех, картофель, мелко порубленное филе анчоусов (3–5 шт.),

\* Иегуда Лива бон Бецаэль (МАХАРАЛ — абр.) — раввин, ученый-каббалист.



1 ст. ложка муки, 1/2 стакана крепкого мясного бульона, порезанная морковь, оливковое масло.

Семантика: Шейлок — венецианский купец, еврей, герой известной шекспировской трагедии, потребовавший в уплату долга кусок



Шейлок

срок живого тела должника — отсюда кусок филе. Вино — основа красного соуса — символ крови, анчоусы — намек на место действия (Венеция стоит на воде), морковь — символ мужества героя, специи — сладость мести, гриль — мучения Шейлока. Смесь чеснока с трюфелями и оливковым маслом отражает итальянское происхождение еврея Шейлока.

*Напрасно осуждается жестокий финансовый еврейский хваткий*

*норов:*

*евреи друг из друга давят соки похлеще, чем из прочих помидоров.*

Способ приготовления: нашпиговать филе чесноком и трюфелями. Залить Марсалай и коньяком, добавить соль, перец, петрушку, сельдерей и оставить стоять 4 часа, часто переворачивая. Вынуть из маринада. Маринад перелить в сковороду, добавить масло, порезанный лук, морковь и греть на маленьком огне приблизительно 15 минут, добавить 1 ложку масла и муки, перемешать и готовить до сгущения. Приготовить картофельное пюре, добавить в него мускатный орех, мелко нарезанное филе анчоусов и оливковое масло.

Мясо поместить в гриль, обжарив слегка с обеих сторон. Положить на тарелку с пюре и залить соусом.

**Пельмени «Дибук».** Ингредиенты (из расчета на 4 порции): 3,5 стакана муки, 2 яйца, 4 ст. ложки воды, соль, 500 г жирного мяса, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки куриного или гусиного жира, половина мелко порубленной луковицы, 1 зубчик чеснока, 1/2 чайной ложки розмарина, 1/4 стакана красного сухого вина, 250 г свежих очищенных и мелко порезанных помидоров или 1 банка очищенных консервированных помидоров, 5 ст. ложек томатного пюре, 250 г куриных сосисок или вареной колбасы, 1 бараний мозг, 2 ст. ложки сливок (парве), 1/2 чайной ложки майорана (душицы).

Семантика: Дибук — злой дух, поселяющийся в человеке; особую известность приобрел благодаря пьесе Ан-ского «Дибук». Ситуацию эту передает темная начинка внутри снежно-белой оболочки. Вино символизирует помрачение ума, пары бульона — адские муки, бараний мозг — упрямство злого духа, душица и розмарин — ароматы праведничества, чеснок хо-рош от злых духов и вампиров.



Ан-ский

*В котлах любого созидания снискав себе не честь, но место, евреи — дрожжи мироздания — уместны только в массе теста.*

Способ приготовления: замешать муку с водой и яйцом, разделить



тесто на 2 части и дать постоять. Обжарить в оливковом масле мясо с жиром с двух сторон, затем добавить лук, чеснок и розмарин. Как только они зазолотятся, добавить вино и продолжать готовить до тех пор, покуда вино не испарится.



Дибук

Добавить помидоры, томатное пюре и воды так, чтобы покрыть мясо; закрыть сковородку и на маленьком огне тушить 2 часа. Пропустить сосиски (или колбасу), мозг и мясо через мясорубку. Добавить яйцо, сливки, майоран, соль, перемешать. Раскатать тесто на 2 листа. На один лист выложить 1 чайную ложку смеси на каждые 5 см<sup>2</sup>. Покрывать вторым листом, обжать образовавшиеся холмики и разрезать на квадраты по 5 см. Убедиться, что края теста хорошо слеплены. Положить пельмени в смазанное жиром специальное приспособление или сито, укрепить на кастрюле с кипящим бульоном, прикрыть плотно крышкой и варить на пару, пока тесто не станет сухим и перестанет клеиться. Примерно 30–40 минут. Подать с образовавшимся на сковороде соусом.

**Картофельные оладьи (латкес) «Черта оседлости».** Ингредиенты: картофель, соль, лук, постное масло.

Семантика: черта оседлости, районы, где было дозволено проживать евреям царской России, отражено овальной формой котлеты. Повальная бедность находит свое отражение в скудости и простоте ингре-

диентов. Если готовящий чувствует себя не нищим, а богатым евреем, можно добавить яйца и муку.

*Евреи размножаются в неволе,  
да так охотно, Господи прости,  
как будто и не знают лучшей доли,  
чем семенем сквозь рабство  
прорасти.*

Способ приготовления: картофель натирается на мелкой терке, смешивается с мелко нарубленным луком, добавляется соль. Масса делится на порции и обжаривается с двух сторон на постном масле.



Латкес

**Студень «Бааль Шем Тов».** Ингредиенты: говяжьи, телячьи, куриные ноги, куриные (индюшачьи, гусиные) горла, желудки, крылья, сердца, яйца, морковь, лук, чеснок, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Семантика: великий основатель хасидизма Бааль Шем Тов (1698–1760) дал каждому простому че-



Бааль Шем Тов

ловеку возможность ощутить, что он так же служит Богу, как ученые и состоятельные люди. Бааль Шем Тов придал иудаизму новое звучание, новое качество за счет совершенно непригодного на традиционный взгляд материала. Так и студень, сделанный, в сущности, из отбросов, обладает новым качеством, а также вкусом. Длительный процесс приготовления студня символизирует трудности рождения нового учения. Наличие сердец иллюстрирует то, что Бааль Шем Тов

обращался не столько к интеллекту, сколько к сердцу простого еврея.

*Стараюсь евреем себя я вести  
на самом высоком пределе:  
святое безделье субботы блюсти  
стремлюсь я все дни на неделе.*

Способ приготовления: порубленные телячьи (говяжьи) ножки варятся в холодной воде на небольшом огне в закрытой кастрюле 5 часов. Затем добавляем птичьи ингредиенты и продолжаем варить еще 2 часа. Затем добавить морковь, через 15 минут лук, лавровый лист, перец, соль. Снять через 15 минут, отделить мякоть, желудки, сердца, порезать и все пропустить через мясорубку. Мелко нарезать чеснок. Положить мякоть в глубокое блюдо, залить предварительно процеженным отваром до половины. Поставить в холодное место и, когда студень загустеет, положить сверху порезанные кружками крутые яйца, порезанную морковь и нарезанный чеснок. Залить оставшимся отваром и поставить на холод. Подавать с хреном — жизнь евреев в эпоху Бааль Шема была несладкой.

### Форшмак «Виленский гаон».

Ингредиенты: селедка, яйцо, крупная луковица, печенье типа «Мария» 50 г, 1 ломоть серого хлеба, 2 кислых яблока, подсолнечное масло, уксус, сахар и сметана.



Виленский гаон

Семантика: единство еврейского народа и противостояние внутри него

между митнагдим, во главе которых стоял Виленский гаон и хасидов, отображается наличием в одном блюде противоположных качеств: сладкое — с одной стороны, горькое, соленое — с другой. Горечь (лук) обозначает анафему (херем), наложенную на хасидов Виленским гаоном; уксус — распри, раздирающие евреев; хлеб и яйца — основу бытия; печенье и сахар — сладость Торы, селедка — еврейский народ, белизна сметаны — непорочность намерений.

*В мире много идей и затей,  
но вовек не случится в истории,  
чтоб мужчины рожали детей  
и евреи друг с другом не спорили.*

Способ приготовления: сельдь вымачивать в молоке в течение часа, вынуть кости и пропустить через мясорубку. Замочить в уксусе хлеб и печенье и вместе с яблоками и сваренным вкрутую яйцом пропустить через мясорубку. Полученную смесь смешать с сельдью. Добавить подсолнечное масло, уксус и сахар по вкусу и залить сметаной.

### Картофель в мундире «Кантонисты».

Ингредиенты: картофель, топленый гусиный, утиный или куриный жир, мускатный орех, сельдь, репчатый лук, чеснок, перец, соль, стертый в порошок лавровый лист, розмарин, 2 яйца, постное масло.

Семантика: кантонисты — солдаты еврейского происхождения, сильно оторванные от своих семей и обязанные отслужить 25 лет.



Кантонист

Картофель, сельдь, лук, чеснок, постное масло — обычная пища евреев той жестокой эпохи. Яйца — символ мужества, перец и соль — трудности и опасности, мускатный орех и розмарин обозначают внутреннюю красоту еврея-солдата, лавровый лист — славу, добытую в боях, топленый жир — возвращение на родину после 25 лет службы.

*Когда бы мой еврейский Бог  
был чуть ко мне добрей,  
Он так легко устроит мог,  
чтоб не был я еврей!*

Способ приготовления: вымыть клубни, при помощи ножа или другого специального инструмента аккуратно вырезать сердцевину картофелины. Это действие, помимо функционального, имеет и семантический характер, обо-

значая насильственное извлечение еврейского юноши из недр любимой семьи. Картофелины опустить в горячую воду вместе с изъятыми частями и варить в течение 25 минут. Немного вымочить сельдь, очистить ее от костей, порубить, прибавить натертые на терке лук (2 небольшие или 1 большую луковицу), 3–4 зубчика чеснока (можно меньше). Добавить черный перец, растертый лист лавра, немного натертого мускатного ореха, 2 сырых яйца, 2–3 ложки жира, немного растертой сердцевины картофеля. Размешать и наполнить картофель смесью. Смазать клубни постным маслом, обвалить в розмарине, посыпать крупной солью и уложить на противень отверстием вверх. Запекать в духовке до готовности. К столу подать вместе с 250-граммовым графинчиком водки. (При желании водку подать несколько раз.)

## Новейшая и современная история

**Селедка «Теодор Герцль».** Ингредиенты: сельдь, корица, лавровый лист, душистый перец, грецкий орех, оливковое масло — 1 капля, растительное масло. Семантика: рыба — один из древнейших символов еврейского народа. Селедка, в свою очередь,

один из символов горестной жизни евреев в черте оседлости. Превратить горестную жизнь евреев диаспоры в достойную жизнь в своей стране было целью Т. Герцля (1860–1904) —

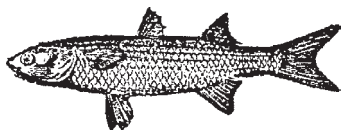


Герцль

провозвестника еврейского государства. Лавр символизирует бессмертную славу Герцля, грецкий орех — его мудрость, корица, душистый перец и оливковое масло — Эрец Исраэль.

*Придя из разных дальних дальностей в ничью пустынную страну, евреи всех национальностей создать пытаются одну.*

Способ приготовления: нарезанная селедка посыпается измельченным лавровым листом, толче-



Селедка

ними душистым перцем и грецкими орехами и заливается маслом, закрывается. Через 3 часа блюдо готово.

**Селедка под шубой «Карл Маркс».** Ингредиенты: сельдь, картофель, морковь, свекла, лук, майонез, лимонный сок, чеснок, укроп.

Семантика: построение блюда имитирует учение Маркса (1818–1883) о базисе и надстройке, где базисом служат простонародные элементы: сельдь, картофель, мор-



Маркс

ковь, лук — символизирующие горестное положение рабочего класса, чеснок — еврейское происхождение известного экономиста. В качестве надстройки выступают утонченные лимонный сок и майонез, доступные высшему классу. Свекла являет собой сим-

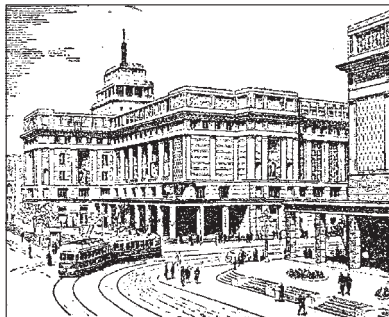
вол красного знамени. Укроп — подобие бороды. Для правдоподобия можно покрасить его черным пищевым красителем.

*Мне Маркса жаль: его наследство свалилось в русскую купель, здесь цель оправдывала средства и средства обосрали цель.*

Способ приготовления: на блюдо выкладывается мелко порезанная сельдь, сверху — сваренные, мелко порезанные картофель, морковь и также мелко порезанный сырой лук. Сверху кладется слой сваренной свеклы вместе с мелко покрошенным чесноком. Сбрызгивается лимонным соком. Заливается майонезом. Сверху втыкаются веточки укропа.

**Горячий шоколад «Первый Сионистский конгресс в Базеле».**

Ингредиенты: 210 г горького шоколада — желатильно, естественно, швейцарского, 2 стакана мо-



Швейцария. Базель

лока, 2/3 стакана жирных сливок, 1 чайная ложка ванильного порошка, капля меда.

Семантика: шоколад — такая же принадлежность Швейцарии, как часы. Шоколад берется горький, ибо горька была жизнь еврейско-

го народа к началу Конгресса. Молоко и сливки — продукт труда собирательного героя еврейского народа той эпохи Тевье-молочника. Ванильный порошок — аромат текущей молоком и медом Эрец Исраэль, куда устремляли свои взоры участники Конгресса.

*Есть мечта — меж евреев она протекает подобно реке: чтоб имелась родная страна и чтоб жить от неё вдалеке.*

Способ приготовления: разбить шоколад на мелкие части, положить в кастрюлю, залить полустаканом молока, закрыть и держать на малом огне, пока шоколад не размякнется, — приблизительно 3 минуты. Главное, чтоб молоко не закипело! Снять с огня и взбивать, покуда смесь не станет однородной. Добавить молоко, сливки, ваниль, мед и готовить на среднем огне, помешивая деревянной ложкой (если можно — из оливкового дерева), покуда смесь не станет однородной и горячей.

**Красный борщ «Троцкий».** Ингредиенты: 400 г мяса, лучше шея быка, 250 г свеклы, пара яиц, капуста — 200 г, 4 среднего размера картофелины, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 80 г томатного пюре, 2 шт. сладких перцев (красных), 1 ст. ложка уксуса, 200 г мозгов, муки — 1 ст. ложка, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки молотого красного перца, 4 дольки чеснока, душистый перец, лавровый лист, лимон, укроп, петрушка, чилийский перец, перец душистый, банка консервированной кукурузы.

Для желающих, возможно, и рекомендуется добавление неких шерных продуктов, как-то: 200 г свинины, 1 ст. ложка смальца, 50 г шпика венгерского острого, 8 ст. ложек сметаны.

*Во всех углах и метрополиях заложник судеб мировых, еврей, живя в чужих историях, всё время вляпывался в них.*

Семантика: Троцкий Л. Б. (Бронштейн) (1879–1940) — один из виднейших руководителей большевистской революции, создатель революционного международного движения (троцкизм)



Троцкий

убит в Мексике агентом Сталина с помощью ледоруба. Красный цвет борща, т. е. свекла, символизирует революцию, бычье мясо и яйца — упрямство и мужество Троцкого, морковь и корень петрушки — фаллические овощи, символизирующие сублимацию половой энергии в революционную. Мозги связаны с умом Троцкого. О ледорубе, которым он был убит, напоминает нам белая сметана. Чеснок говорит нам о еврейских корнях Троцкого, а свинина, шпик и смалец — о его ассимиляции, лавровый лист — о международной славе. Продукты, связанные с Латинской Америкой (кукуруза, картофель, томатное пюре, чилийский перец), — о месте кончины маститого революционера, венгерский шпик и лимон — об интернациональном характере революции, укроп и петрушка — о бескрайних просторах страны, в

которой он учинял революцию, уксус — о горестных мыслях, которым Троцкий предавался в изгнании. Способ приготовления: отварить мясо в небольшом количестве воды и вынуть. Нарезать свеклу соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, добавить жир из бульона, томатное пюре и тушить. Отдельно обжарить порезанные мозги, морковь, корень петрушки, перец, лук. В бульон положить порезанные картофель и капусту и варить 15 минут. Затем добавить свеклу и овощи, разведенную бульоном муку и кипятить 5 минут. Затем заправить специями, салом, добавить кукурузу, соль, сахар, довести до кипения и оставить настаиваться. При подаче положить в тарелку кусок вареного мяса, мозги, кусок яйца, нарезанные петрушку, укроп и чеснок, сметану и кружочек лимона.

**Салат «Халуцим».** Ингредиенты: всевозможные проростки — бобовых, пшеницы и т. п., красные помидоры, 1 большая свекла, брынза, сметана, черный перец, соль, крутые яйца, петрушка, зеленый лук, лук порей, маслины, чуть-чуть грецких орехов, 1 апельсин, 1 лимон.

*За стойкость в безумной судьбе,  
за смех, за азарт, за движение —  
еврей вызывает к себе  
лютое уважение.*

Семантика: халуцим — пионеры-первопоселенцы, первопроходцы в Эрец Исраэль, так что выбор проростков является естественным. Красные помидоры символизируют

не только одну из самых успешно развивающихся сельскохозяйственных культур будущего государства Израиль, но и красный флаг, ибо подавляющее большинство халуцим были заядлыми социалистами. Количество орехов, видом своим напоминающих мозг, объясняется тем, что мозгов у ха-



Халуцим

луцим было мало — кто ж с большими мозгами поедет осваивать пустыню! Зато сердце у них было большое — отсюда красная свекла. А также халуцим были людьми мужественными (отсюда яйца), не боящимися трудностей (лук, соль, перец), жизнь свою кладущими на то, чтобы Эрец Исраэль стала цветущим райским садом (апельсин, лимон). На иврите плантации цитрусовых — пардес, что в европейских языках превратилось в парадиз — рай. Брынза, сметана — продукты, добываемые халуцим из коров.

Способ приготовления: проростки смешиваются с нарезанными помидорами и отварной порезанной свеклой, измельченными орехами, яйцами, петрушкой, луком и порезанными дольками апельсина. Сюда же: брынза, нарезанная кубиками и обжаренная на постном



масле, маслины, соль, перец. Залить сметаной (2 стакана), смешанной с соком одного лимона.

**Сибирские пельмени «Биробиджан».** Ингредиенты: вода, соль, перец, уксус, пачка сибирских пельменей, чеснок.

Семантика: Биробиджан — еврейская автономная область, созданная Сталиным в 30-х годах.

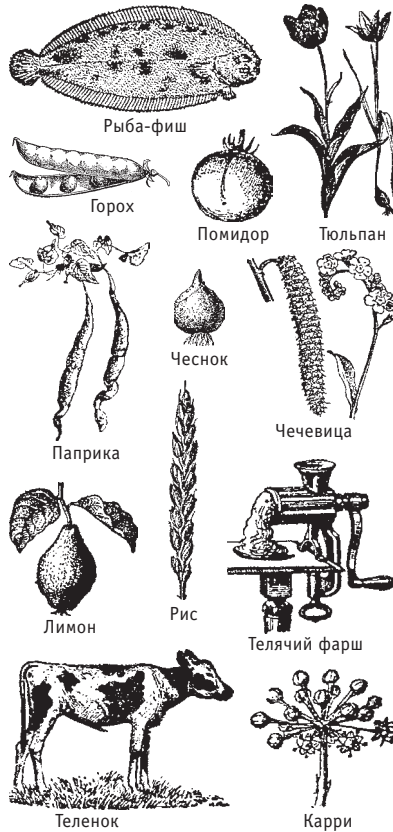
*Не внемлет голосу погоды  
упрямый ген в упорном семени:  
терпя обиды и невзгоды,  
еврей блаженствует в рассеянье.*

Способ приготовления: покупается пачка сибирских пельменей, бросается в кипящую воду, куда добавляются соль, перец и для еврейскости чеснок. Довести до готовности, полить уксусом. Какова область — такова и приправа...

**Паэла «Кибуц Галует» (сбори-ние диаспоры).** Ингредиенты: см. способ приготовления.

Семантика: сбориание изгнанников — становой хребет идеи сионизма (обратите внимание на употребление анатомически-гастрономического термина). Кулинарной формой этого блюда мы рекомендуем выбрать паэлу. Впервые, это блюдо, испанское по происхождению, символизирует одну из наиболее славных и одновременно болезненных страниц диаспоры, а во-вторых, это блюдо воистину позволяет собрать на одной тарелке (сиречь Израиле) самые разнообразные и непохожие друг на друга ингредиенты, каждый из которых будет симво-

лизировать одну из этнических групп евреев, ибо типичен для страны проживания этой группы. Так, символом для турецких евреев послужат фисташки, для немецких — сосиски (но кошерные!), для польских — рыба (рыба-фиш по-польски!), для славянских — картофель, для итальянских — макароны, для румынских — кукуруза. Выходцев из Греции представит грецкий орех, из Венгрии — паприка, из Болгарии — сладкий перец и помидоры, из Франции —



вино, из Магриба — чечевица, из Китая и стран Средней Азии — естественно, рис. Аргентину представит говядина, Йемен — теля-





Иерусалим. Район Гило

чьи кости, Индию — карри, Америку — телячий фарш (ох уж этот американский гамбургер!). В центре абсорбции Гило, где я поселился по приезду в Израиль, жил еврей из Суринама (естественно, он был врач). Я как-то видел, что он ел горошек, так что Суринам будет представлен зеленым горошком. От Испании — лимон, от Голландии — тюльпаны (ими мы украсим стол), такие специи, как шафран и эстрагон, напомнят нам о Персии и Афганистане, а лук, курица, чеснок и все прочее — любимы евреями, где бы они ни обитали. Вам предлагается внести сюда любой ингредиент, характерный, по вашему мнению, для вашего места жительства.

*Раскрылась правда в ходе дней,  
туман легенд рассеяв:  
евреям жить всего трудней  
среди других евреев.*

Способ приготовления: в кастрюлю положить телячьи кости, голову, хребет и хвост рыбы, порубленную зелень и варить на слабом огне. В глубокой сковороде рас-

топить куриный жир с растительным маслом и в этой смеси обжарить нарезанную на мелкие куски курицу, затем влить немного воды и белого вина и тушить до готовности. Обжарить мясо, нарезанное на мелкие кусочки, добавить воды и тушить до готовности. Затем обжарить нарезанные лук и перец и расчлененную на дольки головку чеснока. Добавить рис, положить в кастрюлю и 5 минут тушить на слабом огне. Добавить немного бульона, а когда рис разбухнет — добавить еще, а также бросить туда сваренную заранее чечевицу и нарезанные (очищенные от кожуры) помидоры, куски рыбы (предварительно потушенные и полежавшие 10 минут в лимонном соке), мясо. Через 10 минут добавить горошек, курицу, вареную кукурузу (зерна), вареный картофель, мелко порезанный кубиками, немного сваренных макарон, телячий фарш, добавить специи и поставить томиться в духовку на 10 минут. Посыпать фисташками, порезанной зеленью и подать в красивом блюде.

**«Моше Даян».** Ингредиенты: 2 яйца, перышко зеленого лука, шкварки (куриные или гусиные), постное масло, ложка мелко нарезанной петрушки, укропа (любой другой зелени), нарезанный кубиками помидор, ложечка коньяка, половина луковицы, соль, перец.



Даян

Семантика: блюдо названо в честь знаменитого генерала (1915–1981), начальника Генштаба обороны Израиля в 1967 году, депутата Кнессета, министра правительства, в ходе военных действий потерявшего один глаз. Выбор базового ингредиента (2 яйца) обусловлен мужественностью и героизмом Даяна. Постное масло и зелень символизируют его детство в мошаве Нахалаль, освоение и зеленые насаждения Эрец Исраэль. Красный помидор — кровь, пролитую на защите родины. Шкварки, напоминающие формой и цветом черепки, — пристрастие Даяна к археологии. Яичный желток, коньяк и лук часто входят в состав афродиаков, являясь эротическими стимуляторами, и символизируют известную слабость Даяна к женскому полу.

*По ночам начальство чахнет  
и звереет,  
дикий сон морозит  
царственные яйца:  
что китайцы вдруг воют,  
как евреи,  
а евреи расплодился, как китайцы.*

Способ приготовления: на сковородке поджариваются мелко нарезанные лук и помидор, затем



Яичница

кидаются шкварки. 1 яйцо размешивается с коньяком и выливается на сковородку, после чего аккуратно, дабы сохранить глазок, на сковородку выливается второе яйцо. Яичница посыпается солью, перчится и доводится до готовности.

**Блинчики «Закон о возвращении».** Ингредиенты: 1 стакан муки, 7 яиц, 1 стакан молока, вода, сахар, соль, перец, 100 г бекона, 100 г ветчины, головка репчатого лука, маленький пучок зеленого лука, 2 малосольных огурца.

*Евреи лезут на рожон  
под ругань будущих веков:  
они привозят русских жён,  
а те — родят большевиков.*

Семантика: в соответствии с законом о возвращении право на израильское гражданство имеют не только евреи согласно Галахе, но и дети их, и внуки от смешанных браков, чьим приездом в Израиль весьма обеспокоены ортодоксальные круги.

Закон о возвращении символизирует блин из мацовой муки



Ортодоксальный еврей

(маца как символ еврейства и выхода из рабства на свободу), начинка которого является собой исключительно нееврейский элемент.

Способ приготовления: блин — на 1 стакан муки взять 2 стакана жидкости, состоящей из стакана

молока, 2-х яиц, ложки сахара, соли по вкусу; остальное — вода. Тщательно размешать деревянной ложкой. Двумя ст. ложками растительного масла тщательно смазать сковородку (только перед первым блином), раскалить ее и испечь блины.

Начинка: замочить в водке нарезанные мелкими кусочками бекон, ветчину, репчатый лук, обжарить на раскаленной сковородке, смешать с 4 нарезанными крутыми яйцами, малосольными огурцами и зеленым луком, добавить чуть-чуть черного перца.

Положить эту смесь на испеченную сторону блина, завернуть, заклеить желтком и допечь, положив сперва на шов.

### **Фаршированный голубь «Осло»\*:**

Ингредиенты: голубь, телячий фарш, хлеб, маслины, лук, соль, перец черный, красное вино, эстрагон, чебрец, оливковое масло, лавровый лист, веточка масличного дерева.

Семантика: голубь является символом мира, так же как олива и ее



Голубь

продукты, хлеб так же насущен, как мир; соль и перец символизируют испытания, красное вино — кровь, пролитую во время войн, эстрагон, чебрец и лавр — благоухание мира. Телячий фарш — символизирует народ и то, куда мы в результате мирного договора попали (как говорится: наше дело телячье, обо-

срался и стой). Миротворцев следует увенчивать не только масличным венком, но и лавровым.

*В годы, обagrённые закатом, неопровержимее всего делает еврея виноватым факт существования его.*

Способ приготовления: тщательно очистить, выпотрошить и промыть голубя. Обжарить фарш с луком, добавить отжатый ломоть белого хлеба, рюмку сладкого красного вина, соль, черный перец и размешать. Обложить голубя изнутри травами и лавром, нафаршировать фаршем, добавить маслин и зашить. Затем обмазать оливковым маслом, завернуть в фольгу и тушить в духовке до готовности — приблизительно 40 минут. Затем снять фольгу и в течение нескольких минут дать удар гриля. Положить в тарелку на веточки оливы и полить образовавшимся соусом.

**Бульон «Гиюр».** Ингредиенты: курица, корни сельдерея, петрушки, лук репчатый, морковь, соль, перец, пельмени, вода.

Семантика: Гиюр — это принятие неевреем иудаизма, возложение на себя бремени всех заповедей. Еврейская община принимает нового члена, очистившегося от грехов и недоразумений прошлой жизни. Что может символизировать еврейскую общину лучше куриного бульона? Он же символизирует и бремя заповедей, ибо кто из нас в детстве не подвергался

\* К сожалению, это блюдо малосъедобно.

обязательству есть этот бульон, хотел он того или нет? Вновь посвященного — гера — символизирует пельмень (желательно со свининой, но можно и с любым другим мясом), ибо пельмени в различных своих видах существуют практически во всех национальных кухнях. Пельмени (сибирские, смак, богатырские, украинские, равиоли) покупаются готовые (ибо и иноврец является уже готовым). Опускание пельменя в бульон символизирует окунание в микву и слияние гера с еврейской общиной. Перед опусканием в бульон-микву кончик пельменя обрезается.



Миква

*Нельзя в еврея превратиться, на то есть только Божья власть, евреем надобно родиться и трижды жребий свой проклясть.*

Способ приготовления: даже неловко объяснять, как готовится куриный бульон. Отметим только, что образовавшийся на поверхности бульона жир убирать рекомендуется капустным листом. За 3–4 минуты до готовности бульона опустить в него пельмени и варить до полной их готовности.

**Цыпленок «Репатриант».** Ингредиенты: цыпленок, 1,5 стакана смеси соков манго, лимона и апельсина, 0,5 стакана белого вина, соль, 3 ложки оливкового масла, 1 банан, маленькая головка лука, зубчик чеснока, 1 манго, 1 лимон.



Банан

Семантика: цыпленок — репатриант, вино (белое — каждый понимает по-своему) символизирует страну исхода, остальные ингредиенты — историческую родину. Разрезание, распластывание и отбитие цыпленка символизируют трудность расставания с доисторической родиной, прибытие на родину историческую и испытание абсорбцией. После пережитых трудностей цыпленок купается в блаженстве новой жизни — соус. Гриль — сила солнца Эрец Исраэль.

*Здесь моё исконное пространство, здесь я гармоничен, как нигде, здесь еврей, оставив чужестранство, мутит воду в собственной среде.*

Способ приготовления: цыпленка выпотрошить, разрезать по центру груди, распластать, нашпиговать чесноком, отбить и погрузить в маринад из смеси соков и вина на 4–5 часов. Вынуть, посолить, положить на смазанный маслом противень или в огнеупорную глиняную посуду и поставить в духовку при температуре 175°



Противень

на 50 минут, время от времени поливая маринадом и переворачивая. Перед тем как вынуть, включить гриль на несколько минут, чтобы цыпленок подрумянился — загорел. Вынуть цыпленка, добавить на противень маринад, 2 порезанных банана и 1 манго, соль, черный перец и кипятить соус, пока не загустеет. Полить цыпленка соусом и подать с нарезанным лимоном.

## Обычаи и праздники

### Цыпленок (петух) «Капара».

Ингредиенты: петушок весом в 1 кг 17 г, оливковое масло — 2 ст. ложки, лук — 438 г, грибы — 8–9 шт., коньяк 111 г, красное вино — 728 г, 3 ветки тимьяна, 1 лавровый лист, чеснок — 1 зубчик, 2 чайные ложки муки, соль, перец, 1 чайная ложка сахара, 52 г орехов, телячий язык.

*Евреи зря ругают Бога за тьму житейских злополучий: Творец нам дал настолько много, что с нас и спрашивает круче.*

Семантика: капара — петух, который перед Судным днем приносится в жертву во искупление наших грехов, они в этот день



Весы

взвешиваются на Божественных весах — отсюда необходимость точного взвешивания. Кстати, пол птицы часто выбирается в зависимости от пола человека, который отмаливает свои личные прегрешения. Часть ингредиентов символизирует наши наиболее распространенные грехи. Язык — злословие, сахар — сластолюбие (да и сам петух — птица похотливая и хвастливая). Орехи символизируют наше упрямство (жестокость), лук (слезы) — уныние, грибы — приземленность. Коньяк — крепость веры в Бога, вино — кровь жертвы, лавр — славу Божию,

чеснок — наши дурные привычки, тимьян — благоухание народа, мука — конечный результат и прощение: «перемелется — мука будет».

Способ приготовления: отварить язык и порезать, цыпленка раз-



Петух

резать на 8 частей, обжарить в масле, вынуть. Разделить количество лука пополам, каждую луковицу разрезать на 4 части — обжарить и положить в кастрюлю, где обжаривался цыпленок. Добавить порезанные грибы и нарезанный чеснок. Сверху положить части цыпленка, посыпать мукой, пряностями, оставшимся луком, залить коньяком, перемешать и тушить на маленьком огне 10 минут. Затем добавить вино, соль, перец, сахар и тушить еще 45 минут. Затем вынуть части цыпленка и положить на нарезанные ломти языка. Соус выпарить наполовину и залить им цыпленка на языке.

**Компот «Арба миним».** Ингредиенты: черника, финики, лимон, сахар, вода.

Семантика: в праздник Суккот мы держим в руках «Арба миним» — набор из четырех видов растений, обозначающих четыре сорта евреев (согласно мидрашу): лист пальмы, ветка мирта, ивы и этрог — плод из семейства цитрусовых (вроде

лимона). Финики обозначают пальмовый лист, миртилла (так по-итальянски называется черника) — мирт, лимон — этрог; вода — иву, сахар — сладость праздника.

*Отца родного не жалея,  
когда дошло до словопрения,  
в любом вопросе два еврея  
имеют три несхожих мнения.*

Способ приготовления: финики, как правило, сушеные, опускаются в холодную воду, доводятся до кипения и держатся на небольшом огне до размягчения,



«Арба миним»

затем опускается нарезанный кубиками лимон и добавляется сахар — приблизительно 0,25 кг на 1 л воды. Минут через 5 добавляется черника (если черника сушеная, то она кладется чуть позже фиников). Держать на огне еще минут 5 (добавляя, если надо, сахар или воду). Важно, чтобы компот был насыщенным, а не водянистым.

### Кисло-сладкое мясо «Хупа».

Ингредиенты: мясо  $1\frac{1}{2}$  кг, 100 г томатного пюре, 3–4 луковицы, 6–8 зубчиков чеснока, картофель, 500 г чернослива, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка меда, 3 ст. ложки имбиря, 3 чайные ложки уксуса, сахар по вкусу, душистый

перец, 4 ст. ложки коньяка, лавровый лист.

Семантика: на свадьбе, событии сладостном, под хупой разбивают стакан в знак скорби о разрушенном Иерусалиме. Такое типичное для еврейского мирозерцания сочетание радости и печали передает кисло-сладкий характер мяса, где сладкие и алкогольные элементы отражают праздничный аспект, горькие, кислые, острые — печальный; белый сахар символизирует чистоту и белое платье невесты, чернослив — темную одежду жениха и глаза брачующихся, закрытая крышка сотейника — хупу, картофель — высокую обыденность события.

*В эпоху любых философий  
солонка стоит на клеёнке,  
и женится Лёва на Софе,  
и Софа стирает пелёнки.*

Способ приготовления: разрезать мясо на небольшие куски, посолить, обжарить в постном масле, положить в сотейник, залить бульоном и поставить тушить. Сварить 5 картофелин, каждую картофелину порезать на 4 части.



Хупа

На постном масле обжарить порезанные лук, чеснок, имбирь, добавить сахар, уксус, томатную пасту, мед, подержать на огне 2 минуты, добавить коньяк, размешать и снять с огня. К тушеному в течение 45 минут мясу добавить смесь — картофель, чернослив, черный перец, лавровый лист — и тушить в духовке под крышкой до готовности.

## Наука, культура, спорт

### Коктейль «Альберт Эйнштейн».



Эйнштейн

Ингредиенты: 2 яйца, 200 г коньяка, 2 ст. ложки сахара, 100 г апельсинового сока.  
Семантика: Альберт Эйнштейн (1879–1955) — великий физик, создатель теории относительности, в миру прославившийся формулой  $E=MC^2$ , где  $E$  — энергия,  $M$  — масса,  $C$  — скорость.

Яйцо — символ жизни, символ Вселенной. Законы Эйнштейна касаются всей Вселенной. Блендер — ускоритель, т. е. скорость. Коньяк — значительно увеличивает эффект. Сахар — энергия. В апельсиновом соке много витамина С. Ускоренная и выпитая общая масса придает жизненную энергию пьющему.



Блендер

Пить рекомендуется под звуки скрипичной музыки — Эйнштейн любил играть на скрипке.

*Учение Эйнштейна, несомненно, особенно по вкусу мне пришлось, что с кучей баб я сплю одновременно и только лишь пространственно — поврозь.*

Способ приготовления: запустить в блендер все ингредиенты и взбить. Подать в высоком коническом бокале.

### Салат из рубленых яиц «Фрейд».

Ингредиенты: крутые яйца, майонез, морковь, огурец, кедровые зерна, уксус, зеленый лук, 1 головка репчатого лука, соль, 1 ст. ложка оливкового масла.

Семантика: Зигмунд Фрейд (1856–1939) — отец психоанализа, придумал знаменитый комплекс кастрации, которым страдают все до одного: и мужчины, и женщины. Рубленые яйца — лучшая иллюстрация к знаменитому комплексу. Морковь, огурец, зеленый лук — фаллические символы этой темы. Зерна — это семена, естественный символ размножения. Репчатый лук, уксус, соль — печали, связанные с таким комплексом. Майонез — являет собой хорошую мину при плохой игре, сиречь — маскировку загнанного внутрь комплекса.

*Люблю листки календарей,  
где знаменитых жизней даты:  
то здесь, то там жила еврей,  
случайно выживший когда-то.*

Способ приготовления: морковь, огурец, зеленый лук выдержать в уксусе в течение 3-х часов. Морковь нарезать (или натереть на терке) соломкой. Яйца, огурцы, зеленый и репчатый лук измельчить. Добавить моркови, посолить, добавить оливковое масло, перемешать и залить сверху майонезом.



Sigmund Freud

Vorlesungen  
zur Einführung  
in die Psychoanalyse



Wein  
1916–1917

**Салат «Левитан».** Ингредиенты: зеленый салат, зеленый лук, чебрец, сметана, редис, крутое яйцо, огурец свежий, горчица, уксус, соль, сахар, укроп; 1 желтый сладкий перец, 1 маленькая морковь, несколько незабудок, черные маслины.

Семантика: И. И. Левитан (1860–1900) — живописец, певец русской природы еврейского происхождения, друг А. П. Чехова.

Зеленые травы и овощи и цветом, и вкусом, и запахом представляют любимую



Левитан

Исааком Ильичом русскую природу, сметана символизирует снег, который покрывает ее зимой, крутое яйцо — ромашку, морковь — ноготки, желтый перец — лютики, горчица, уксус, соль — трудную жизнь еврея в России, черные маслины (их легкая инородность всему составу) — грустные глаза художника. Красный ободок кожицы вокруг белого поля порезанной редиски ассоциируется со следами крови на белоснежном платке — великий художник страдал чахоткой. Незабудки — это вечная память — отсюда прямой путь к знаменитой картине Левитана «Над вечным покоем».

*Любой большой писатель русский жалел сирот, больных и вдов, слегка стыдясь, что это чувство не исключает и жидов.*

Способ приготовления: порезать и перемешать травы, огурец порезать, редис помыть и порезать мелкими дольками, мелко покрошить морковь и желтый перец. Выложить

на блюдо. Посолить и смешать с травами. Добавить в сметану немного горчицы, чуточку уксуса и сахара и взбить. Залить соусом зелень. Нарезать кружочками крутое яйцо и вместе с незабудками украсить ими салат. В центре положить 2 черные маслины.

**Фаршированная шейка «Модильяни».** Ингредиенты: куриный или гусиный жир. Кожа куриной, гусиной или утиной шеи. Мука, зубчик чеснока, фисташки, лук, сухой базилик, розмарин, красное вино, маленькая морковь, маленькая картофелина (если по сезону — каштан), светлый лист салата.

Для соуса: говяжий жир, лук, мука, мясной бульон, корень петрушки, чебрец, томатная паста, лавровый лист, говяжья мозговая кость, 1 ложка коньяка, четверть стакана вина, петрушка, лист салата.

Семантика: блюдо названо в честь

Амадео Модильяни, великого художника парижской школы (1884–1920). Модильяни происходил из старинной итальяно-еврейской семьи (Моде ле Эль Ани — я благодарю



Модильяни

Бога). Изображенные им люди отличаются среди прочего преувеличенно длинными шеями. Фаршированная шейка — традиционное еврейское блюдо. Базилик, розмарин и фисташки оттеняют итальянское происхождение Модильяни, каштаны — его парижскую жизнь, соус — его известное пристрастие к алкоголю, где красное вино символизирует Италию, а ко-

ньяк — Францию. Картофель, лист салата и морковь напоминают о цветовой гамме его работ.

*Еврейской мутной славой дорожа,  
всегда еврей читает с одобрением,  
как жили соплеменники, служа  
любой чужой культуры одобрением.*

Способ приготовления: снять с шейки кожу (если шейки нет, просто снять куриную кожу и сшить из нее подобие шейки). Зубчик чеснока мелко рубится. Мелко нарезанный лук обжаривается. Фисташки измельчаются. Соединить их с жиром, мукой, луком, посолить, поперчить, нафаршировать шейку. Варить в малом количестве воды на среднем и слабом огне, затем вынуть и обжарить. Смазать картошку маслом, обвалить в базилике и розмарине, вместе с морковью и каштанами поставить запекаться в печь.

Соус: растопить 1/5 стакана говяжьего жира, обжарить в нем мелко нарезанную морковь и маленькую головку лука, добавить ложку муки и, размешивая, стакан крепкого мясного бульона, лавровый лист, петрушку, чебрец и варить 2 часа на слабом огне. Потом добавить чайную ложку острого томатного соуса и варить еще полчаса. Вынуть из кости мозг, порезать и положить на несколько минут в воду. Прокипятить несколько минут четверть стакана красного вина с луком, добавить приготовленный ранее соус и 1 ст. ложку коньяка. Варить на слабом огне 10 минут. Положить в соус костный мозг, 1 чайную ложку мелко нарезанной петрушки, посолить и снять.

**Суп «Тевье-молочник».** Ингредиенты: 2 ложки муки, масло сливочное, лапша, 2 яйца, соль, молоко.

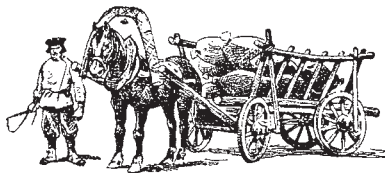
Семантика. Тевье-молочник — герой одноименного романа Шолом-Алейхема — собирательный образ еврейской мудрости и остроумия. Выбор молока в качестве основного ингредиента диктуется занятием Тевье. Лапша («вешать лапшу на уши») символизирует бесконечные байки и истории, которыми изобилует речь Тевье.



Шолом-Алейхем

*Везде, где, не зная смущения,  
историю шьют и кроют,  
евреи — козлы отпущения,  
которых к тому же доят.*

Способ приготовления: спассеровать 2 ложки муки в масле и раз-



Тевье-молочник

вести в молоке. Довести до кипения, посолить, опустить лапшу и варить до готовности (не переварить лапшу). За минуту до окончания влить в суп 2 хорошо взбитых яйца, непрерывно помешивая.

**Гусь «Паниковский».** Ингредиенты: гусь, золотистый рис, изюм, Мадера, курага, лук, мед — 1 чайная ложка.

Семантика: гусь и Паниковский связаны друг с другом до тех пор, пока имя Паниковского будет хоть



Паниковский

что-то говорить читателям. Рис — золотой песок, курага — золотые червонцы — предел мечтаний Паниковского. Сам процесс беспочвенных мечтаний выражает Мадера, сладость мечтаний — мед, изюм — мелкие монеты (Паниковскому крупно не подавали). От лука плачут (Паниковский был плаксив).

*В мире нет резвее и шустрей,  
прытче и проворней (словно птица),  
чем немолодой больной еврей,  
ищущий возможность прокормиться.*

Способ приготовления: желатель-но, чтобы гусь был украден! Курага и изюм замачиваются на сутки в Мадере. Обжаривается порезанный лук, затем смешиваются рис, лук, курага, изюм. Смесь укладывается в птицу, и отверстие зашивается. Гусь укладывается в гусятницу с небольшим (1–1,5 см) количеством воды на доньшке и выдерживается в духовке в течение 2-х часов или столько, сколько нужно для готовности. Время от времени поливать Мадерой и образовавшимся соусом. Перед тем как вынуть, крышку снять, обмазать гуся смесью меда, разведенного в 2-х чайных ложках горячей воды, дать ударную порцию жара (Паниковского часто били) и тем самым подрумянить гуся. Готовую птицу желательно не резать, а пить.

**Груша «Мендоза».** Ингредиенты: 1 кг крепких груш, полтора стакана красного вина, полтора стака-

на сахара, полстакана соды, мед, чайная ложка корицы, 2 лавровых листа, 1 горошек душистого перца.

*Не в том беда, что ест еврей  
наш хлеб,  
а в том, что, проживая в нашем доме,  
он так теперь бездушен и свиреп,  
что стал сопротивляться  
при погроме.*

Семантика: блюдо названо в честь Даниэля Мендозы (1764–1836) — первого еврейского боксера, чемпиона Англии, родоначальника научного бокса. Отсюда, естественно, выбор груши в качестве главного ингредиента. Красное вино напоминает о крови, которая сопутствует боям на ринге, корица и сахар символизируют сладость победы, острота перца — напряжение во время боя, а лавры — славу.



Мендоза

Способ приготовления: положить груши в кастрюлю, посыпать сахаром, кинуть корицу, перец, лавр, залить красным вином и кипятить 20 минут. Развести ложку меда в 2-х ложках воды, смазать вынутые из кастрюли груши, положить их на противень и запечь в хорошо нагретой духовке. Сироп в кастрюле густить и залить им груши.

**Салат «Ботвинник».** Ингредиенты: свекла, грецкие орехи, чернослив, белый сыр (брынза), лимонный сок, оливковое масло, сахар, чеснок.

Семантика: Ботвинник Михаил (1911–1995) — неоднократный

чемпион мира по шахматам. Ботва — распространенное в славянских языках название части свеклы (зелень), находящейся на поверхности земли. Так как шахматные композиции и комбинации зарождаются в глубине, а не на поверхности головы шахматиста, то мы берем не верхнюю, а находящуюся в земле часть свеклы, т. е. ее голову. А в голове — мозг.



Ботвинник

Грецкие орехи формой своей напоминают человеческий мозг, без которого чемпионом по шахматам не станешь; чернослив и брынза — черные и белые поля или фигуры.

Чеснок — еврейство шахматного гения.

*Известно всем, что бедный Фима умом не блещет. Но и тот умнее бедного Рувима, который полный идиот.*

Способ приготовления: отварить свеклу, очистить и порезать мелкими кусочками, посолить, мелко порезать чеснок и грецкие орехи; чернослив подержать в кипятке часа 3, вынуть косточки, разделить напополам; брынзу или другой белый сыр нарезать кубиками. Все залить соусом из лимонного сока, оливкового масла и сахара, перемешать.

## География

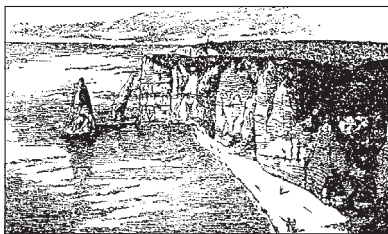
### Рассольник «Мертвое море».

Ингредиенты: 400–500 г телячьих почек, 70 г крупы перловой, 3–4 средней величины картофелины, 6–7 соленых огурцов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 стакан огуречного рассола, укроп, сметана, лавровый лист, английский перец, мускатный орех, соль, долька чеснока.

Семантика: Мертвое море на иврите называется Соленым, что соответствует действительности. Поэтому рассольник является наиболее точной кулинарной метафорой этого удивительного природного явления.

Почки — это орган, в котором из-за высокой концентрации солей в организме откладываются камни

(как и на Мертвом море). Сметана напоминает белые соляные образования. О том же говорит и корень петрушки. Лавровый лист — напоминание о том, как сохнет вся растительность вокруг Мертвого моря.



К. Моне. Скалы на Мертвом море

Перловая крупа — как камешки на побережье. Картофелины с их белизной и формой — словно люди, ищущие исцеления в водах этого моря. Мускатный орех обозначает

экзотику места, английский перец символизирует эпоху британского мандата, чеснок добавлен для еврейского колорита.

Способ приготовления: хорошо промыть почки. Залить их 2 литрами воды. Добавить лук, петрушку, морковь, крупу, перец. Довести до кипения и на медленном огне варить полтора часа. Нарезать кар-

тофель на небольшие части и вложить в суп через час. Еще через 15 минут добавить нарезанные соленые огурцы и лавровый лист. Еще через 15 минут влить полтора стакана огуречного рассола, добавить чуть мускатного ореха и мелко нарезанный чеснок, довести до кипения. Разливая по тарелкам, положить сметану и укроп.

*Еврейский дух — слезой просолен, душа хронически болит; еврей, который всем доволен, — покойник или инвалид.*

Кули-  
нар-  
ная

ике-  
бана



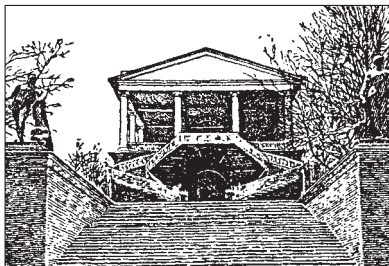
# Питерская окрошка

*Любовь туманит разум бессердечно,  
Надежды нас обманывают вечно,  
В познании — печаль и вкус беды,  
А благо — только в образе еды.  
Без музыки, поэзии, искусства —  
Мы выжили бы. Так же, как без чувства  
Божественной природы сих даров...  
Но как нам обойтись без поваров?\**

Эдуард Р. Балвер, граф Лейтон

Так распорядились высшие силы, а также мои собственные родители, что родился я в России и прожил в ней три десятка лет, покуда по совокупности различных обстоятельств, в которые, среди прочего, входила Советская власть, еврейское происхождение и все те же высшие силы, не переместился на восточное побережье Средиземного моря, где и имею счастье пребывать до сего дня. В кулинарном аспекте от детства у меня остались

воспоминания о зернистой и паюсной икре, угрях и лососе (их на даче носили браконьеры), картофельных котлетах, пирожках-тошнотиках и пышках, а также о манной каше, которую в меня впихивали каждое



Кафе «Ленинград»

утро (ибо по сонливости и лени я с утра жевать отказывался), и еще о сосисках с тушеной капустой в кафе «Ленинград», и кисло-сладком мясе в бывшей еврейской столовой на Невском, где мы с отцом гуляли, когда мать уезжала на гастроли. (Конечно же, была еще и бабушкина кухня, но о ней мы говорили ранее.) И, разумеется, салат «Оливье». В юности появился зельц (с крысиными коготками), пельмени, частик, шпротный паштет, копченый сыр, ливерная колбаса, кильки и вообще вся та нехитрая снедь, которой могли себе позволить закусывать студенты, получавшие стипендию 28 рублей в месяц.

*Меня оттуда съехать попросили,  
но я — сосуд российского сознания  
и часто вспоминаю о России,  
намазывая маслом хлеб изгнания.*

А потом, вместе с девушкой, чья талия свободно обхватывалась пальцами моих, в общем-то, небольших рук, в мою жизнь вошел особый вариант «пожарских» котлет\*\*.

\* Перевод И. Губермана.

\*\* Заметим, что соблазнил я свою будущую жену обещанием приготовить ей яичницу.

А дальше началась жизнь, которую мне довелось описать под названием «Пустой вольер», текст которого я и предлагаю вашему вниманию вместе с кулинарными комментариями\*.

*Пушкин о ней говорил:  
«Боюсь, брусничная вода  
мне б не наделала вреда»,  
и от того он ее пил с араком.*

В. Гиляровский

Города, если смотреть с небес, выглядят по-разному. Рим, к примеру, похож на огромный, изгрызанный червями и объединенный гусеницами капустный кочан. Второпях скинутой на пол, серой в черную и зеленую клетку суконной юбкой лежит Париж. Горсткой самоцветов на зеленое стекло моря высыпалась Венеция.

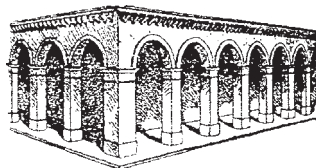
Город, в котором я родился, более всего был похож на огромную сеть, опущенную в раскинувшееся заболоченное мелководье.

Сеть эта шевелилась, уходила под воду, а потом поднималась, таща за собой полосы слизи и тины, ракушки, водоросли и всякий хлам, накопившийся на дне за многие годы: резиновые с плоской по центру красно-синие мячи, жестяные совки и деревянные

*Мы были тощие повесы,  
ходили в свитерах заношенных,  
и самолучшие принцессы  
валялись с нами на горошинах.*

лопаты, метелки, коньки с ботинками, зеленые грузовики с отодранными колесами, синие с тремя разноцветными фонариками над ветровым стеклом

автобусы, красные трамваи с прицепными вагонами, пластмассовая балерина, замершая на пуанте левой ноги. В ячейках сети, между кустами мятой серой травы, покачивались облезшие кубики домов с нарисованными балконами и пилястрами, шпильки новогодних елок, мандариновая кожура, собранные из крашеных зеленой краской реек садовые скамейки, мятые алюминиевые кастрюли, мотки ниток, вытертые плюшевые диванчики из кафе «Лягушатник», черные резиновые калоши с красной подкладкой, комки бледно-желтого пюре, осколки стеклянных пивных кружек, желуди, фантики и цветной фольги крышечки: синие — от кефира, белые — от молока, желтые — от ряженки, фиолетовые — от ацидофилина.



Кафе «Лягушатник»

\* «Пустой вольер» был напечатан в журнале «22» № 82 за 1992 г.

**Котлеты «Юность».** Купить котлеты «пожарские». С помощью валика раскатать их до сильно плоского состояния. Нарезать шпик кубиками 1/2 см, порубить лук. В каждую кот-

лету выложить полоску лука и шпика и свернуть котлету. Смазать противень маслом, положить на него котлеты и запечь в духовке при t° 220 градусов.

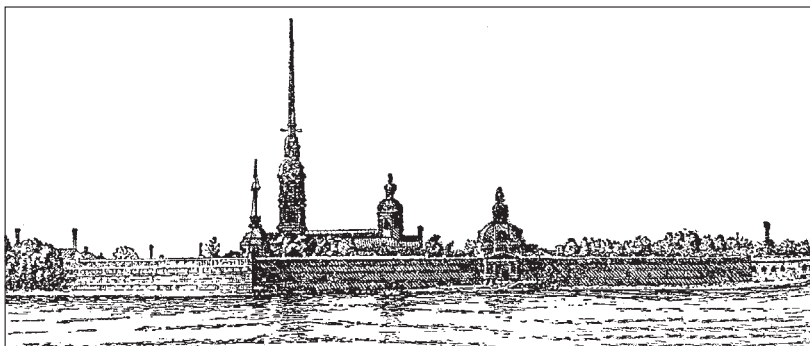
Иногда, поднимая рябь, налетал ветер, и все приходило в движение: дома уходили под воду, цветные крышечки сбивались в кучу и мешали движению трамваев, запутывались в разноцветных нитках садовые скамейки, пластмассовые балерины, фарфоровые кошки-копилки, автобусы и боты кружились в водовороте окурков «Беломорканала», «Авроры», картофельных очисток, и так оно продолжалось до тех пор, пока ветер не успокаивался, и низко висящее над горизонтом, бледное, как сырая оладья, солнце проявляло холодными своими лучами медленно покачивающийся, поднявшийся из-под воды серый город.

*Хотя неволя миновала,  
однако мы — её творение;  
стихия зла нам даровала  
высокомерное смирение.*

Если спуститься с небес и повиснуть на высоте двухсот-трехсот метров среди облаков, бесцветными, мокрыми ватными одеялами накрывавших город, то внизу становились видны миллионы его обитателей, темными потоками струящиеся вдоль линий улиц, втекающие в безликие дворы, расползающиеся по своим домам, общественным учреждениям, заводам, школам, конторам, кинотеатрам. Спустившись еще ниже, можно было разглядеть дома более подробно. Серые, в подтеках гари, щетинящиеся прутьями антенн коробки открывали улицам отверстия окон, но слабый питерский свет не в состоянии был пробиться сквозь мутные прямоугольники стекол. В тесных комнатах длинных, пахнущих капустой и кошками коммунальных квартир желтое электричество стекало из тусклых лампочек на гнутые венские стулья, на металлические шарики кроватных спинок, на стакан жидкого чая в витом подстаканнике, клетчатую коричневую клеенку и оттуда вниз, на ровно собранный деревянный паркет, украшенный полосатой тряпичной дорожкой, ведущей к обитой черным дерматином двери.

*Когда мила родная сторона,  
которой возлеял и воспитан,  
то к ложке ежедневного говна  
относишься почти что  
с аппетитом.*

Ближе к центру дома менялись: из серых они становились цветными — охристыми, красными, бледно- и темно-зелеными с нежными белыми стеблями колонн, увенчанных лепестками ка-



Петербург

пителей. Над окнами белыми арабесками удивленно приподнимались брови наличников. Из стен выступали балконы, которые удерживали от падения обнаженные по пояс, грустные белые женщины с одинаковыми прическами, носами и грудями.

*Когда российская держава,  
во зле погрязшая по крыши,  
на лжи и страхе нас держала,  
у жизни градус был повыше.*

По набережным каналов величаво катали шары мраморные львы, и холодные сфинксы молча устремляли друг на друга всезнающие миндальные глаза.

Дома в центре стояли вплотную, образуя внутри себя узкие дворы-колодцы, где в пору моего детства играли в прятки между черными деревянными сараями, а позже сдавали бутылки в пунктах приема посуды. Иногда дома расступались, давая место небольшому садику с десятком тополей, парой-другой гнутых скамеек на песочных дорожках и клумбой в центре, где осенью цвели невысокие красные и фиолетовые георгины, а зимой вырастала деревянная горка с ледяным языком, по которому скатывались черные шары закутанных в шубы детей.

Зима вообще была неясным, долгим временем, во тьме которого изредка появлялись зеленые огоньки такси и цветные огоньки трамваев: два красных — пятерка (он шел от нашего дома к цирку, а потом по Садовой к Театральной площади, где, повинувшись бронзовому взмаху руки Римского-Корсакова, снежинки репетировали свои небесные балеты). Желто-синий тридцать второй шел на окраину к Мечниковской больнице, где работал отец, а белый и голубой огоньки двенадцатого уходили через Неву на Петроградскую, где была моя последняя мастерская...



Катание на ледяной горке

Однако долгие эти месяцы все же тянулись не вечно, и в апреле вдруг появлялось небо, синее-синее, глубокое небо, и зимний темный вакуум наполнялся холодным, светлым воздухом. На улицах выстраивались очереди бледных людей с бидонами и чайниками, и кислый запах кваса, мешаясь с острым запахом корюшки, знаменовал явление петербургской Примаверы. На Смоленском кладбище старинные белые кресты исчезали в высокой, острой



Малая Голландия

осоке. Кусты сирени благосклонно склоняли свои благородные тяжелые кисти. Взмывал к верхним этажам легкий тополиный пух, и город погружался в тихое, меланхолическое безумие белых ночей.

Где, в каком переулке Малой Голландии потерялось эхо моих шагов? Зачем все еще разводят мосты, неужели есть кому ждать, пока их сведут? А может, все неправда и еще я войду в этот двор... Нет!

Никогда! Никогда больше не войду я в этот двор, не влезу по водосточной трубе к открытому на третьем этаже окну и спустя четыре часа не пройду, крадучись на цыпочках, по уставленному шкафами коридору, не притворю осторожно дверь и на темной лестнице не поднесу к лицу руку, хранящую запах истомы и блаженства. Никогда больше не выйду я из ее подъезда на влажный майский асфальт, и утренний холодок не проведет острыми ногтями по моему позвоночнику. И не упадет на меня незрячий взгляд кудрявой нимфы Летнего сада, и невяская вода не коснется моих стоптанных башмаков. И мать не встретит меня укORIZненным движением головы, и не встанет, и не отложит книгу, и, тяжело ступая, не уйдет в спальню. И узорчатые стрелки старинных елизаветинских часов, стоящих в углу столовой, больше не покажут пяти часов утра, и вообще скорее всего просто больше никогда не будет пяти часов утра...

Лето проходило на даче, а осенью вспыхивал город золотом и багрянцем, разворачивая парчовый веер садов и парков, но через несколько недель снова падала на город серая сеть дождя, роскошные одежды осени меркли, линяли, драгоценные кам-



Летний сад

*Любил я днём под шум трамвая  
залечь в каком-нибудь углу,  
дичок еврейский прививая  
к великорусскому стволу.*

ни узоров тускнели, и город снова превращался в призрачный чертеж, процарапанный чьей-то неверной рукой на тусклом зеркале невской дельты.

**Манная каша.** 200 г манной крупы высыпать в 1 л холодной воды и варить, помешивая, до готовности.

Такую кашу можно сделать более съедобной, если сварить ее на молоке с добавлением 1/3 чашки сахара.

Снять с огня, охладить, помешивая. Взбить 4 яичных белка и, мешая кашу, ввести их внутрь, добавить толченый миндаль и растертые ягоды (вишня, малина, клубника и т. п.) или другие фрукты (киви, яблоки и т. п.).



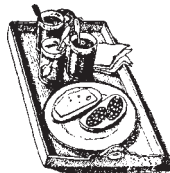
Клубника

**Бутерброд «Отечество».** Черный хлеб мажется тонким слоем маргарина, на него кладется подсохший кусок сыра «Российский», кружок

соленого огурца, половина крутого яйца, кружок репчатого лука, лист петрушки, кусок селедки или килька (с невынутым хребтом).

Поперек проводится полоска кетчупа и полоска майонеза.

**Бутерброд «Дым отечества».** Черный хлеб мажется тонким слоем маргарина, на него кладется пересохший кусок сыра «Российский», кружок соленого огурца, кружок репчатого лука, половинка крутого яйца, листок



Бутерброды

петрушки, кусок копченой селедки или копченой салаки (с невынутым хребтом).

Поперек проводится полоска кетчупа и полоска майонеза.

Население города делилось на группы. Самая большая, собственно, была одним огромным существом, состоящим из как бы самостоятельных, однако полностью идентичных единиц. Эти единицы иногда (довольно часто) объединялись в так называемые семьи по месту работы или жительства, а те, в свою очередь, в самую большую семью, которая и была тем огромным существом, которое, в свою очередь, было лишь частью, хоть и довольно большой, еще большего существа. Все это существо, равно как и мень-

*Подвержены мы горестным печалям по некой очень мерзостной причине: не радуется нас то, что получаем, а мучает, что недополучили.*

шие его части, детали и единицы, звалось одним и тем же словом «работяга». Огромное, неповоротливое, но и неприхотливое тело работяги распо-

лагалось своими единицами по всему городу, регулярно перекачивая свою субстанцию через сосуды общественных перевозок по так называемому большому, замкнутому циклу: квартира, работа, магазин, телевизор, квартира. Существовал еще и малый цикл: магазин, пьянка, драка, магазин.



Другая группа звалась «они». Эти существа жили чаще всего стаями, селясь рядом друг с другом. Несмотря на абсолютную тождественность своего устройства, «они» выработали собственную иерархию, которая выражалась в системе добычи питания и пользования транспортом. Самым «их» характерным свойством было полное или частичное отсутствие тела. Удивительно, что отсутствие тела, даже полное, не мешало им отбрасывать тень. В этой тени жили и кормились

*В духовной жизни я такого  
наповидался по пути,  
что в реках духа мирового  
быть должен запах не ахти.*

люди духа. Основным свойством этой группы была озабоченность. Людей духа заботили социальная справедливость, история города, здоровье, дачи, будущее культуры, государственные премии, награды и лауреатства, судьба России, разница между эротикой и порнографией, европейская цивилизация, романы и связи коллег, концерты в филармонии и классический джаз, сходство и различие Леви Стросса с Леви Брюлем, деревянное зодчество, черные дыры, тоталитаризм, демократия, мужские и женские рифмы, семиотика, тиражные закрытые про-  
смотры, воспоминания современников, приусадебные участки, самиздат, знакомство с Ахматовой и многое другое.



Леви Стросс

Леви Брюль



Ахматова

Была еще одна группа, представители которой по большей части селились в подвалах и мансардах старых домов. Основным признаком этих существ было наличие крыльев. Крылья эти были разных размеров, разной фактуры, конфигурации и цвета. Даже произрастали они на разных частях тела и разным количеством, а иногда росли внутрь и даже имелись на внутренних органах. Как правило, каждое такое существо селилось отдельно, но большинство при этом имело обыкновение сбиваться в так называемые школы, группы и направления. Всех их также характеризовала демонстративная независимость и даже некоторое пренебрежение к людям духа, работягам и к «ним». Однако чирикание этих пернатых было настолько тихим, а способность мимикрировать была так велика, что при очередной пожарной инспекции мансард и подвалов никто их не замечал, принимая то за пятно плесени, то за протечку, окуроч, сдох-

*Мы проживали не напрасно  
свои российские года,  
так бескорыстно и опасно  
уже не жить нам никогда.*



шую мышь или сломанную половицу. Впрочем, однажды 49 таких особей, собравшись вместе, в течение четырех суток кудахтали так отчаянно, что переполошили весь город\*.

Дальнейшее развитие событий привело (в достаточно короткий срок) к появлению необычайных, невиданных до тех пор мутаций: крылья вяли, плесневели, на них появлялись странные бугорчатые, похожие на проказу пятна, а то вдруг они лысели,

*Читаю оду и сонет,  
но чую дух души бульдожьей;  
не Божьей милостью поэт,  
а скудной милостыней Божьей.*

перья выпадали, обнажая синюшную пупырчатую кожу, и превращение в человека духа становилось явным и очевидным. Порой превращение шло

дальше, и тело постепенно начинало исчезать — иногда целиком, а иногда частями, при этом могли, например, остаться левое крыло, одежда и нижняя челюсть. Собственно, началось это немедленно по окончании первого совместного радения уже на торжественном банкете по случаю успешного завершения события, а может, даже и раньше.

Словно счастливый любовник на свидание, летел я на эту встречу, раздвигая телом темный, холодный декабрьский воздух, и город в глубоком поклоне расстилал мне навстречу расшитый черным шелком деревьев, отороченный белым пухом сугробов заиндевелый ковер ночного ландшафта.

Я еще успел застать возвышенную атмосферу товарищества, когда возносятся вверх кубки пылающего голубым огнем пунша,

*Беда, что в наших душах  
воспалённых  
всё время, разъедая их, кипит  
то уксус от страстей неутолённых,  
то желчь из нерастаявших обид.*

когда на твоих плечах лежат руки друзей, и их улыбки освещают тебя светом любви, а гордое чувство причастности наполняет грудь невыносимым счастьем бытия. Я еще успел

пригубить кубок дружества и братства, но пробили часы, не полночь, всего лишь десять часов вечера, и невероятная метаморфоза заставила меня застыть на месте с недопитым кубком в руке.

\* Речь идет о выставке ленинградских художников-нонконформистов в ДК им. Газа в декабре 1974 года, положивших начало тому, что сегодня известно под названием Газа-Невская культура. Группа художников, не желавших принимать догмы соцреализма, потребовала от властей дать им возможность показать свои работы публично, угрожая в противном случае выйти с ними на улицы. Выставка в ДК им. Газа была первой после 1929 года свободной выставкой. После нее последовала выставка в ДК Невский в 1975 году и ряд квартирных, в числе которых были и две выставки группы «Алеф», организованных Евгением Абезгаузом. Многие из участников этого движения были вынуждены покинуть СССР.

**Картофельное пюре с анчоусами.**

2 кг очищенного картофеля, 2 консервные банки анчоусов, 5 луковиц, белый перец, 500 г сливок, 2–3 ст. л. панировочных сухарей, сливочное масло кусочками.

Порезать картофель тонкими ломтями. Анчоусы обжарить, вынуть, обсушить (масло сохранить) и измельчить. В огнеупорную посуду выложить поочередно слой картофеля, лука, по-



Анчоус

резанного кольцами, анчоусы. Каждый слой немного посыпать белым перцем. Верхний слой залить сперва анчоусным маслом, потом сливками, посыпать сухарями и кинуть кусочки масла. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку и запекать там около часа. Последние 15 мин. запекать без крышки.

Скопища смрадных насекомых, щелкая хитиновыми надкрыльями, скрипя волосатыми лапами, теснили друг друга, злобно копошась в небольшом пространстве тесно заставленной квартиры на Петроградской стороне. (По весне из реки под окнами извлекут утопленника, и распухшее, объеденное речными тварями тело будет лежать у входа в парадную, но это будет еще через полгода.) Кривились губы, и вонючее дыхание выталкивало в наполненное ненавистью пространство искалеченные тщеславием и завистью слова. У стола отчаянно пытался вы-



Навозные мухи



Е.

нуть из тарелки голову Е. \*, но раскинувшая длинные пряди слипшихся волос голова лежала на тарелке ничком, уставя в потолок мутную голубизну закаченных глаз, и, в ожидании своей Саломеи, тяжело дышала сквозь желтую щель неровных зубов. Тошнотворный сивушный запах исходил из нечистого граненого стакана, зажатого в моей руке. Рядом тревожно шевелил ресницами Саня Манусов. И тогда подошел к нам Юра Дышленко \*\*, одетый в черное человек с изможденным лицом монаха, выдержавшего не одну схватку с демоном-искусителем. Рядом с ним стояла красивая седая женщина с прямой спиной.



Дышленко

Манусов

«Пойдемте ко мне», — тихо сказал монах. Снежный вихрь подхватил нас, и я очнулся уже в низком подвале на одной из линий Васильевского острова. Вдоль стен тянулись холсты, покрытые цветными знаками. На столе стояли бутылка алжирского и четыре стакана.

\* Помер.

\*\* Ю. Дышленко — один из наиболее значительных участников выставки в ДК им. Газа, скончался в США.

«Хранил на особый день», — сказал хозяин. За его плечами мерцали длинные, прозрачные стрекозиные крылья. Красивая седая женщина с прямой спиной смотрела на нас спокойными, гордыми глазами. Совершая обряд, мы подняли стаканы и медленно выпили вино, залитое в бочки на жарком берегу далекого моря. «Я раньше, когда работал на киностудии, был антисемит. Теперь нет, — сказал хозяин и, помолчав, добавил: — Я покажу вам рисунки».

*Русское грядущее прекрасно,  
путь России тяжек, но высок,  
мы в говне варились не напрасно,  
жалко, что впитали этот сок.*

Мы смотрели его тонкие, похожие на компьютерные схемы рисунки, и ангелы иллюзий и надежд, восторгов и очарований снова парили над нашими головами. Через час, когда мы вышли на улицу, снегопад прекратился, и черные прямоугольники домов с чистыми белыми фигурами уличных пустот перевели невысокий городской рельеф в двухмерное супрематическое пространство, прорезанное параллельными росчерками трамвайных путей.

*В прошлом были те же соль и мыло,  
хлеб, вино и запах тополей;  
в прошлом только будущее было  
радужней, надёжней и светлей.*

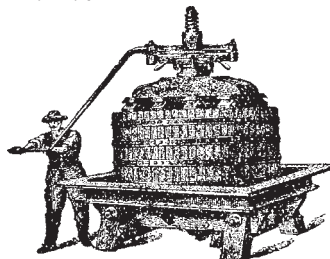


Венера  
Милосская

Я помню запах той далекой морозной ночи, скрип свежего снега, иней на меховом отвороте ушанки, огни трамваев, и я не хочу этих воспоминаний! Я оставил их на Преображенском кладбище, где похоронен мой отец, на улице Маяковского, где родился, в последнем ряду кинотеатра «Хроника», где целовался с одноклассницей на первом сеансе. Я оставил их вместе со своей молодостью, с раскрашенной маской Венеры Милосской, ящиком красок, алжирским кислым вином и золотоволосой итальянкой, которая пила его со мной в низкой мансарде семиэтажного дома на Большой Зелениной.

Алжирские виноградники были заложены в XIX веке, когда виноградники во Франции поразила филлоксеры. Расцвета они достигли к началу Второй мировой войны. Завоевав независимость, Алжир оказался в странном положении страны, производящей вино, пить которое она не может. (Мусульмане вина не пьют. По крайней мере, так они утверждают.) Со временем винная промышленность пришла в упадок. Начиная с 70-х годов

XX века большую часть вина Алжир экспортирует в СССР — СНГ.



Приготовление вина в Алжире

Так почему поздно ночью требовательно звонит в моей затерявшейся на окраине Иерусалима квартире телефон и ласковый голос Рафы Нудельмана\* настойчиво уговаривает меня писать воспоминания для его журнала. Где, скажите мне, где этот милый, воспитанный человек набрался наглости бередить мою память? Кто он такой, чтобы осмелиться предположить, что у меня вообще есть воспоминания? Зачем ему это нужно? Я не друг ему, не приятель, я даже не помню, как он выглядит, этот Нудельман, я и в гостях-то у него был всего один раз, да и то давно! Зачем же ему понадобились мои мучения, мои долгие ночные часы и смятые бессонницей простыни? Он сошел с ума, этот Рафа, он спятил, свихнулся, да у него просто поехала крыша! Он что, безумец, возомнил себя Господом Богом? Ибо только Бог имеет право потребовать у меня отчет, только Он может заставить меня вспоминать то, что я вспоминать не хочу! Не хочу, потому что воспоминания лишены смысла. Мертвым, ледяным грузом прижимают они меня к земле, и я не могу разогнуться. О, эти разложившиеся, смердящие, нечистые трупы воспоминаний — пища жирных червей, собирающих материал для своих идиотских диссертаций и никому не нужных трудов!



Нудельман

Да, я знал их всех, я любил, разочаровывался, ошибался, врал, был щедрым и скупым, героем и изменником, другом и врагом. Что из того? В сегодняшней моей жизни их нет — ни живых, ни



Басин

мертвых. Неужели слепой Рафа думает, что я покинул всего лишь город? Какое дело до моей бывшей птичьей жизни им, обитателям квартирных клеток? Неужели Рафа настолько наивен, что думает, будто я открою ему свои и чужие секреты, что я скажу ему правду? Да я забыл ее давным-давно, а может, и не знал никогда! Пусть Басин\*\* пишет воспоминания! Это он, верующий в печатное слово Басин, одержим манией фиксации, жадной остаться в истории, дабы обрести свое бумажное бессмертие! Он любит писать, и вообще Басин... О Толя, любимый товарищ! Ты всегда был для меня образцом художника, отважным пловцом в море цвета и линий,двигающий текущие

*Нас душило, кромсало и мяло,  
нас кидало в успех и в кювет,  
и теперь нас осталось так мало,  
что, возможно, совсем уже нет.*

\* Р. Нудельман — блестящий эссеист, переводчик, в 70–90-х годах редактор лучшего журнала тогдашнего Российского Зарубежья.

\*\* Анатолий Басин — один из виднейших представителей Газо-Невской культуры, живописец, теоретик, писатель.

*Есть и в Божьем гневе благодать,  
ибо у судьбы в глухой опале  
многие певцы смогли создать  
лучшее, что в жизни накопали.*

по холсту массы властным жестом циркового укротителя. Твой слог порой мне неясен, но твое косноязычие сродни бормотанию

впавшей в транс пифии. Так же глухо бормотали твои огромные холсты тридцать лет назад, и в этом бормотании угадывался гул спящего до поры вулкана. Твои крылья прикреплялись к телу в самых нелепых местах. Одно, треугольное и большое, росло на животе, два тонких, странно изломанных, выпирали из левого бока и три небольших, мягких крыла росли на лбу. В полете ты являл забавное, даже нелепое зрелище, вращаясь вокруг собственной оси, совершая какие-то нелепые маневры, двигаясь то боком, то вперед ногами, но странный твой полет тем не менее всегда приводил тебя к цели, хоть иногда казалось, что ты двигаешься в противоположную сторону. Ты занимался йогой, хоть ни разу не приходилось мне видеть тело, менее приспособленное к тем изысканно сложным



Будда

позам, в которые ты пытался извить его. Ты больше похож на впавшего в нирвану Будду, сидящего под цветущим деревом. Вокруг тебя летают бабочки и разнообразные красивые насекомые, а цветы и травы, прорастая сквозь тонкие одежды, щекочут твой круглый живот. Впрочем, в душе твоей таятся мрачные, темные силы, и, когда они вырываются наружу, ты способен на страшные поступки. Помнишь, как на ступенях Большого дома ты растерзал



Лева Р.

Леву Р., выпил мозг из расколотого черепа и, отшвырнув окровавленные останки, улетел, сжимая в руках дымящиеся внутренности? И, если б не помрачился твой разум, работы Ареха\* были бы сегодня в музее, а не в руках того же Р.



Арефьев



Домье

Арех... — легенда, слава и доблесть подвалов и мансард! Ты был великим бойцом и великим художником. Твои серии — гремучая смесь Данте с журналом «Крокодил» — создали мир, который позволил тебе занять место за столом между Домье и Гойей. И этот стол ведешь ты, Арех, и тебе, открыв рот, внимают вели-

\* Александр Арефьев — великий художник, один из наиболее уважаемых и активных участников Газо-Невского движения. Умер в Париже.

кие. Ты был не просто великим художником, Арех, ты был первым и единственным настоящим советским художником. Ты обессмертил тот гигантский пригород, который звался Советским Союзом. Возникший много лет спустя соцарт был всего лишь детской игрой лилипутов у твоих ног. Когда «они» обложили тебя, и ты, запертый в квартире, разводил поутру Каберне водой, боясь выйти из дому, ты все равно оставался огромным, благородным, крылатым созданием.

### Пельмени «Орест Кипренский».

Пучок спаржи, 6 яиц, 1 морковь, 200 г грибов, 1 пучок зелени горчицы, 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ст. л. сливочного масла, 100 г тертого сыра Пекорино или Грана Подано, соль, перец.

Для теста: 1 чашка муки, 3 желтка, 1 яйцо, 1/2 чашки хорошего оливкового масла.

Мелко порубить стебли горчицы. Отварить спаржу (не переваривать!), отрезать верхушки, отложить, а остальное мелко порезать. Приготовить тесто, завернуть в тряпку и положить в холодильник на полтора часа.

Сбланшировать порезанную соломкой морковь и отставить. Вылить яйца в кастрюлю, добавить зелень горчи-



Кипренский

цы и спаржи, порезать мелко грибы, обжарить в оливковом масле. Разделить тесто напополам, раскатать, разделить на 5 см кусочки.

Положить в центр каждого кусочка яичную смесь, залепить и варить на слабом огне минут 10.

Положить пельмени на тарелку, а сверху посыпать морковью и спаржей. Посыпать сверху сыром.

На твоей толстой шее, душа тебя, прямо на кадыке, перпендикулярно ему, торчал серебряный магендавид: «Только сионисты могут меня спасти», — хрипел ты.



Пенелопа



Абезгауз

— Послушай, Арех, — сказал как-то мудрый козлоногий Абезгауз\*, кутаясь в сотканый Пенелопой тонкий, светлый шерстяной плащ с темно-синей полосой внизу, — для нас, конечно, большая честь, что ты выступаешь с нами, но сейчас

кругом свои, так зачем нам-то морочить голову: какой ты еврей?

— Я не еврей? — возмутился Арех. — Да я среди вас единственный обрезан — Корнфельд, подтверди!

Но Корнфельд\*\* только улыбнулась загадочно, лениво потянувшись, выпустила в диван блестящие, острые когти, расправила крылья и вылетела в окно.

\* Евгений Абезгауз — основатель движения еврейских художников в городе Ленинграде, известный художник, проживает в Израиле.

\*\* Татьяна Корнфельд — художница, участница Газо-Невских выставок и выставок группы «Алеф», живет в Иерусалиме.



**Суп из зеленой фасоли с беконом и колбасой (на 4 порции).** 500 г свежей зеленой фасоли, 200 г бекона, 4 небольших копченых колбаски, 1 корень сельдерея, 1 большой лук порей, 1 луковица, 150 г картофеля, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. сметаны, 1 пучок петрушки, соль, перец, 25 г сливочного масла, 25 г муки, 25 г вегетарианского бульона.

Порезать мелко овощи и положить варить в подсоленную воду. Добавить бекон, покрошить чеснок и варить примерно 30 мин.; добавить почищенный и порезанный картофель и варить еще 15 мин.

Смешать муку, масло и чуточку вегетарианского бульона; заправить суп. Посолить, поперчить.

Отдельно сварить колбасу.

Порезать бекон и колбасу; разложить по тарелкам, залить супом, добавить сметаны и рубленой петрушки.

**Кислые щи.** 500 г баранины или говядины, 500 г кислой капусты, 2 ст. л. томатной пасты, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, 1 лавр. лист, соль, черный перец, 2 зубчика чеснока, сметана.

Положить мясо в холодную воду, довести до кипения и оставить на небольшом огне на 2 часа.

Отжать капусту, положить в кастрюлю, добавить томатную пасту, немного воды, закрыть и оставить на небольшом огне на 2 часа.

Почистить овощи, нарезать, обжарить в масле. Вынуть мясо, порезать. Добавить в бульон овощи, капусту и варить приблизительно полчаса.

Смешать масло с мукой, добавить в суп за 15 мин. до окончания вместе с лавровым листом, солью и перцем. Выдавить в суп чеснок. Добавить мясо. Подать горячим. Сметана — по желанию.

В лучшие времена, Арех, ты был цезарем этого города, и в гвардии твоих преторианцев блистали такие имена, как Алик Мандельштам\*, Рихард Васми, Володя Шевеленко, старый Шагин, Громов и Шаля Шварц\*\* — отдаленный потомок Руо, который провел



Мандельштам

Шевеленко

Шагин

Громов

Шварц

Игитян

остаток жизни в маленькой комнате у окна, годы напролет разглядывая брандмауэр напротив. Когда дерзкий армянский герой Генрих Игитян\*\*\* просил тебя, Шаля, доверить ему для выставки в своем музее несколько картин, ты был смущен и обеспокоен. И когда я пришел к тебе за работами, то вместо рам обнаружил на каждой свежие, широкие, прямо по драгоценной живописи намазанные, грубые цветные полосы. Крылья твои были давно сло-

\* Алик Мандельштам — поэт, умер в Ленинграде.

\*\* Прекрасные художники, в большинстве своем покойные.

\*\*\* Генрих Игитян — великий человек, создатель и директор Музея Современного Искусства в Ереване. Живет в Армении.



маны, и сам ты смирился, поверив, что все твои картины — бессмысленный и никому не нужный труд больного.

Я помню и тебя, славный Рихард\*, человек-башня с рачьими глазами. Твоя живопись безусловна и лапидарна, как фраза римского легионера, ритмична, как рокот барабана, пронзительна и чиста, как звук боевой трубы. Ты совершил не один геройский поступок. Так однажды три месяца ты молчал, как египетская пирамида, покуда твоя жена, наконец, не встала и ушла, оставив тебя в желанном покое. Многие годы, подвернув кальсоны, сидишь ты на стуле, паришь ноги в тазу с горячей водой и смотришь внутрь маленького телевизора с выдвинутой в твою сторону большой, наполненной водой линзой. Это ты, Васми, на проводах Арех возвысил голос на В., его обобравшего, а позже, как свойственно всякой пакости, не постеснявшегося прийти на отвальную. Это после твоих слов Арех вознес кулак и возопил:



Васми. Автошарж



«Вадимка, вор, верни работы!» И В. кое-что вернул. Из Парижа, Арех, ты прислал мне открытку с винным пятном в правом нижнем углу и вскорости помер в грязном номере дешевых мебелирашек. Преуспевающий художник, некогда звавший себя твоим учеником, выгнал тебя из дома и отказал в помощи. Друзья, в былые дни кормившиеся с твоей тарелки, отвернулись от тебя, как от запаршивевшего старого пса. Но когда ты умер и твое присутствие уже никого не могло обременить и эпатировать, писатель М. дал деньги на похороны, и на поминках славно погуляли.

В 1987 году, в мае, вместе с дочерью твоего друга Володи Шевеленко, я пришел на кладбище Пер-Лашез. Васса выросла, Арех, и стала красивой женщиной, похожей на тонкую лошадку с пепельной гривой. Мы долго искали тебя, а потом нашли в банке, стоящей за маленькой табличкой «Alexander Arefiev peintre russe».



Васса

Васса положила тебе цветы. Мы постояли немного и ушли. Сказать тебе честно, я до сих пор не могу представить, как это они ухитрились запихнуть тебя в такую маленькую банку. Все-таки лучше, если б тебя положили в землю, как Саню Манусова\*\*.

\* Рихард Васми — виднейший питерский художник 2-й половины XX века.

\*\* Александр Манусов — известный питерский художник. Похоронен в Санкт-Петербурге.

**Картофельная запеканка с луком «Арех».** 1 кг картофеля, 1 луковица, соль, сливочное масло.

Отварить картофель в мундире, ополоснуть холодной водой, очистить и натереть на грубой терке. Мелко порезать лук, добавить к натертому картофелю, посолить.

Нагреть на сковороде масло, положить в сковороду смесь и прижарить. Пожарить, пока нижняя сторона запеканки не покоричневает, используя тарелку, перевернуть запеканку на другую сторону и столько же времени (может, чуть меньше) прожарить с другой стороны.

В смесь можно добавлять кусочки бекона, острый сыр, розмарин, помидоры, даже тмин.

Эта запеканка хороша как гарнир к бефстроганову, который мы рекомендуем готовить следующим образом: 1 луковица, 1,5 чашки грибов, 600 г телятины (можно говядины), 1/4 чашки муки, 1 стакан белого вина, 3/4 чашки 38%-ных сливок, соль, перец, порезанная мелко петрушка.

Порубить мелко петрушку, порезать грибы, мелко порезать телятину и обвалять в муке. Растопить масло в сковороде, быстро обжарить мясо, вынуть, поставить в тепло. Обжарить лук до прозрачности, добавить грибы, вино и сливки, быстро нагреть, затем положить внутрь мясо, посолить,

поперчить, посыпать петрушкой и подать вместе с картофельной запеканкой.

**Блинчики с печенкой и шкварками «Манусов».** Золотое правило при приготовлении блинов: жидкости должно быть в два раза больше, чем муки. 1 стакан муки, 2 яйца, молоко и вода в равных пропорциях, всего 2 стакана.

1 яйцо с 1 стаканом воды перемешать и медленно добавлять в муку, постоянно мешая. То же повторить со 2-м яйцом и молоком. Добавить 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара и соли 2 хорошие щепотки. Смазать сковородку сливочным маслом, налить тонким слоем тесто (лишнее слить) и испечь блин с одной стороны.

Блины складывать друг на друга, смазывая сливочным маслом с неиспеченной стороны. Обжарить на гусином жире нарезанный лук.

Порезанную куриную печенку легко обжарить также на гусином жире и порубить. Смешать с луком, шкварками и жиром.

Смесь выложить на обжаренную сторону блина. Свернуть блин в трубочку с закрытыми краями и обжарить на сковороде, положив сперва блин швом вниз. Подать горячим, при желании — со сметаной.

Саня, милый Саня! За десять лет, проведенных в одной мастерской, даже тень недоразумения не омрачила нашу дружбу. Впрочем, с тобой было совершенно невозможно поссориться. Из

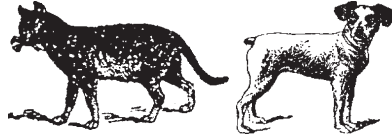
*Конечно, всё на свете — суета под вечным абажуром небосвода, но мера человека — пустота окрестности после его ухода.*

веера пушистых крыльев, которыми ты был покрыт с ног до головы (даже член твой порос красивыми, яркими, как у тропических бабочек, крылышками),

сквозь дрожащие мохнатые ресницы блестели влажные коричневые глаза. Дамы обожали тебя, и ты платил им тем же, порхая с одной на другую, устраиваясь то на коленях, то на плечах, пере-

бирал камушки бус, что-то ворковал на ушко, щекоча шею трепещущими крыльями, и вдруг неожиданно оказывался внутри декольте, ну и так далее...

С детства ты всегда находился среди женщин: сперва мать, сестра, тетка, потом жена, приемная дочь, довольно вредная кошка Лиза, похожая на большую, толстую вошь спаниелиха Бася, затем другая жена, другая приемная дочь и, наконец, твоя, так на тебя похожая... И работы твои



Лиза

Бася

постоянно кружились в сфере семейных отношений: чаепития, прогулки. Среди всех нас ты был самым доброжелательным, милым Саней Манусовым, который всех любил, всем сочувствовал и никогда ни о ком не говорил плохо.

Когда я встретился с тобой в последний раз, ты был все тем же лохматым, мохнатым и улыбочивым, только рядом постоянно находилась усохшая женщина с напудренным, скорбным, хорошо отретпетированным лицом вдовы художника. Да, конечно, все мы в итоге женаты на соб-

*К ней шёл и старец, и юнец,  
текли учёные и школьники,  
и многим был суждён конец  
в её Бермудском треугольнике.*



Болмат

ственных вдовах, но ведь женились на невестах, а жили с женами! Что же случилось с тобой, друг мой Саня, что произошло за эти годы? Нам так и не пришлось поговорить: то мы были на людях — вернисажи, приемы, а если и выпадала свободная минута, то рядом неизбежно была женщина с поджатыми губами и деловито скорбным взглядом. А еще там была Оля\*, несущая на своем хрупком теле два огромных белых крыла, я недавно получил от нее письмо из Бостона, где она теперь живет, и до сих пор не ответил, и Болмат\*\*, похожий на поседевшего ежика в красной бабочке, и Саша Гуревич\*\*\*, трогательно привезший нам, израильтянам, дымковские сувениры. Он тоже не изменился (что вас там, консервируют, что ли?), остался таким же застенчивым, долговязым марабу. Помнишь, как он от-



Гуревич

\* Ольга Шмуйллович — участница выставок в ДК Невском и выставок группы «Алеф». Проживает и работает в Бостоне.

\*\* Леонид Болмат — питерский художник, участник выставок в ДК им. Газа, в ДК Невском, выставок группы «Алеф».

\*\*\* Александр Гуревич — известный художник, проживает в Иерусалиме, тогда живший в России.

казался пойти со всеми в публичный дом и, покуда мы развлекались, красный от смущения просидел на ветке большого сикомора, закрыв лицо жестяными переливчатыми крыльями.

*Я тех люблю, что опоздали —  
хотя бы раз, но навсегда —  
к раздаче, к должности, к медали,  
к делёжке с запахом стыда.*

Была там и Таня Корнфельд, божественный грифон. Ах, Таня, разве забуду я твои прозрачные, холодные глаза, рыжую жесткую гриву, твои турецкими ятаганами изогнутые крылья, твои небольшие шелковистые груди с розовыми буравчиками сосков и несколько толстоватые, совсем как у королевы Марго, ноги! По весне на крутых крышах домов твои стоны сливались с испуганными воплями лобзающих тебя котов, летними ночами ты пробиралась в спальни новобрачных, совращая невест и сводя с ума женихов, сидя на письменных столах, дразнила розовым язычком ученых мужей, и воспламенные старцы тщетно протягивали к тебе дрожащие сухие руки. Волнами холодной, полной любопытства страсти стынет поверхность твоих картин, по которым скачут обезумевшие кони, и безжалостные тигры сладострастно рвут спины изнемогающих в предсмертном блаженстве антилоп.



Корнфельд



А. Рапопорт

И был с нами Алик Рапопорт\*, в котором генетический пессимизм гонимого племени сочетался с генетической деловитостью люфтвафшменша, а малое тело — с большими работами. Ты, Алик, всегда ожидал от жизни пакостей, и она никогда тебя не обманывала. С нескрываемым скепсисом взирал ты на всех нас, явно ожидая подвоха со стороны более молодых и нахальных Календарева и Абезгауза. И вправду, разве мог ты, наивный бизнесмен куриного бульона, подобно Календареву продать мезузу и на ее место повесить изумительный своим наивным бесстыдством текст: «На этом месте висела мезуза Ю. Календарева\*\*, купленная американскими сионистами». Да, в те далекие годы красавец Календарь был исключительно патриотично настроен. В знак любви к исторической родине он питался только мацой и фаршированной рыбой. Крыло у Календаря было одно, зато управлял он им виртуозно. Его красивое, большое тело



Календарев

\* Алик Рапопорт — известный художник и виднейший представитель Газо-Невской культуры. Похоронен в Сан-Франциско.

\*\* Юрий Календарев — скульптор. Проживает в Италии.

было все покрыто татуировками: на правой руке — магендавид, на левой — автомат узи, на груди — семисвечник, а на спине — карта страны Израиля от Нила до Евфрата. пылая пробудившимся национальным сознанием, он рисовал изображение грустных глаз томящихся в галуте евреев, их национальное возрождение в ореоле подобающей символики, а также ваял предметы культа. Будучи энергичным и напористым, Юра всюду, где мог, приколачивал мезузы и однажды исхитрился прибить одну к золотому кораблику, украшающему шпиль Адмиралтейства, — с тех пор кораблик стал символом алии, борьбы и героизма.

#### Паштет «Памяти группы «Алеф».

250 г индюшачьей печенки, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 200 г куриной печенки, 1 ст. л. хорошо порезанных шалот, 4 лавр. листа, 1/2 ч. л. хорошо порубленного тимьяна, 1/2 ч. л. толченого белого перца, 80 г портвейна, 150 г куриной грудки, 150 г телятины, 2 ч. л. соли, 100 г тонко порезанного бекона.

Сбрызнуть печенки уксусом, обложить лавровым листом, шалотами, тимьяном, посыпать перцем. Оставить на ночь.

Натереть индюшачью печенку, куриную грудку и телятину, посолить и перемешать с маринадом.

В огнеупорную посуду положить ломтики бекона, на них выложить треть смеси. Нарезать куриную печенку кубиками, перемешать их со второй третью смеси и положить слой этой смеси на первый слой. На этот слой положить оставшуюся треть, сверху положить оставшиеся лавровые листья.

Поставить паштет на водяной бане в духовку, нагретую до 170 градусов, на 75–80 мин. Дать остыть и поставить в холодильник. Паштет готов к употреблению через 36 часов.

**Чесночный суп с розмарином и майораном «Абезгауз».** 500 г мидий, 500 г свежего чеснока, 500 г картофеля, 100 г оливкового масла; 1 чашка белого вина, 3 чашки моло-

ка, соль, перец, шалфей, розмарин и майоран.

Почистить, порезать картофель и обжарить вместе с чесноком. Залить смесью вина и молока, довести до кипения и варить на слабом огне примерно 20 мин, затем сблендировать (растереть) и процедить. Посолить, поперчить, поставить в теплое место.



Майоран

Вскипятить мидии, вынуть из раковин. Разлить суп по тарелкам, вложить мидии, посыпая смесью шалфея, майорана и розмарина.

#### Домашнее жаркое «Шмуйлович».

1½ кг говядины, 6 средних картофелин, 4 зубчика чеснока, 2 крупные луковицы, 3–4 лавр. листа, 4–5 горошин душистого перца, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Говядину порезать небольшими кусками, посолить и обжарить на



Оля Шмуйлович

большом огне. Налить в кастрюлю или латку стакан воды, посолить, опустить пряности и довести до кипения. Порезанный крупными кольцами лук обжарить до золотистости. Закипевшей водой обмыть сковородку, из которой в кастрюлю переложить лук. Вылить жидкость в кастрюлю. На лук положить мясо (сковородку также об

лить, и жидкость вылить в кастрюлю). Плотнo закрыть кастрюлю, довести до кипения и на небольшом огне тушить 1 час. Картофелины порезать на 4 части, положить в кастрюлю, закрыть и тушить еще 30 мин., затем хорошо перемешать, закрыть и тушить 10–15 мин. до готовности картофеля.

**Жаркое «Болмат».** 1 кг говядины (плечо), 1/4 чашки сливочного масла, 3 большие луковицы. 1 ст. л. коричневого сахара, 500 г пива, 1 кусок хлеба, 1 ст. л. белого винного уксуса, 1 ст. л. горчицы, 1 буке гарни. Разрезать мясо на кубики примерно 50 г и обжарить в масле. Посолить, поперчить и вынуть. Порезать лук кольцами и обжарить. Добавить коричневый сахар, пиво и довести до кипения. Покрошить хлеб и кинуть в кастрюлю вместе с буке

гарни. Добавить уксус и мясо. Закрыть и томить на низкой  $t^{\circ}$  2,5 часа, изредка помешивая.

В качестве гарнира хорошо пюре.

**Маринованная сельдь «Рапопорт».**

2 вымоченных в течение 12 часов в молоке селедки, 1/2 чашки уксуса, 1/3 чашки сахара, 2 ст. л. семян горчицы, 6 горошин душистого перца, 2 лавр. листа, 2 крупные луковицы, 1 морковь, 1 четырехсантиметровый хрен, 4 тонких ломтика имбиря. Вынуть кости и разрезать селедку на куски 2 см шириной. Влить в кастрюлю уксус и столько же воды, положить пряности, сахар и кипятить, пока сахар не растворится. Охладить. Порезать лук, морковь, хрен. Сложить в банку послойно: сельдь с имбирем, овощи. Залить маринадом и поставить в холодильник. Готово через 3 дня.

Приехав в Израиль, Календарь пришел к однозначным выводам, в результате которых мацу и фаршированную рыбу есть перестал навсегда, а напротив — стал питаться исключительно

*Питая к простоте вражду,  
подвергнув каждый шаг учёту,  
мы даже малую нужду  
справляем по большому счёту.*

свининой, моченной в молоке своей матери. Патриотические татуировки свел и уехал в Италию, где зовет себя *esculptore russo*. Впрочем, в те годы он о

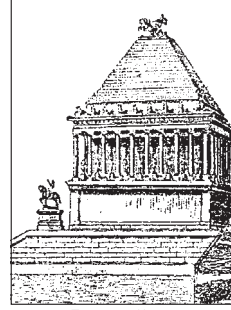
таким и помыслить не мог и вдохновенно тачал мезузы, в частности, и ту, которую купили американские сионисты. Это произошло в городе Москве на квартире человека по имени Сычев, где происходила выставка, о целях и задачах которой общал прибитый у входа манифест. Выставляться без манифеста считалось неприличным, но поскольку, что манифестировать, было неясно, Абез с Аликом обратились к украинскому образцу, незадолго до того созданному. После внимательного изучения авторы решили заменить слово украинский на еврейский, Украина на Израиль, Киев на Иерусалим, а Запорожская Сечь и Гайдаматчина на Первый и Второй Храм, после чего манифест сообщал каждому заинтересованному лицу, что группа еврейских художников



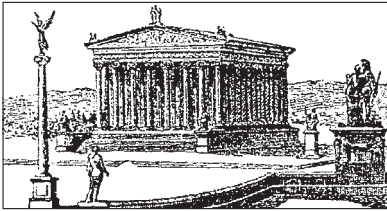
Сычев



отряхнула с ног прах местечек, сбросила с плеч отрепья черты оседлости и приступила к возрождению пластических традиций Первого и Второго Храма оптом и в розницу. Квартира разрывалась захлебным токованием слившихся в экстазе художников и публики, и хорошо настоенный национально-торговый дух густым паром валил из окон на Трубную площадь. По возвращении в Питер участники группы, осведомленные манифестом относительно своих занятий и намерений, просили разъяснения у вождей. Впрочем, просили не все, потому что ты, Сима\*, вообще ни-



Первый Храм



Второй Храм

чего никогда ни у кого не просил. Просьбы были противны твоей независимой, гордой природе. Разъяренный, повиснув вниз головой, быстро носился ты вверх и вниз, цепляясь за занавеску крепкими когтями, и вдохновенно выкрикивал в адрес вождей грязные матерные слова. О Сима, великий, злобный, ехидный, мудрый, независимый Сима! Полный чувства собственного достоинства, грозно растопырив перья, восседаешь ты на плече своей доброй супруги, и боевой хохолок задорно развеивается над твоей плоской головой птеродактиля. Увидев врага, человека духа, а то и просто зазевавшегося обывателя, не вовремя пересекшего твой путь, ты, склонив голову набок и прищулив круглый блестящий глаз, издаешь хриплый, как стон тромбона, боевой клич и отважно бросаешься вперед, вонзая в мишень смертоносное копьё виртуозных оскорблений. Но за твоей блестящей броней brutality и даже хамства таится нежное, застенчивое сердце. Так, когда подвыпивший гость стал заигрывать с твоим догом, глядящим на него остановившимся взглядом убийцы, ты, понимая, что терпение пса иссякает, деликатно заметил: «Почему это, будучи в гостях, потрепать по жопе жену хозяина считается неприличным, а вот собачку хозяина — запросто?» И гость был спасен. Сима, ты знаешь цену каждому из нас, ты всех нас видишь насквозь, потому что приходишь из племени провидцев, знатоков человеческой души, из породы ве-



С. Островский

\* Сима Островский — один из наиболее значительных джазовых музыкантов города Ленинграда, художник, скульптор, писатель. Похоронен в Израиле.



ликих клоунов и шутов. Я знаю, что смерть свою ты встретишь с тем же достоинством, с которым проживаешь жизнь, и, дай Бог, чтобы это произошло не скоро...\*

Друзья мои и враги, приятели и собутыльники, все те, кого я люблю и к кому равнодушен, те, кого я забыл, и те, кто меня не помнит! С нелегким сердцем и в смущении души подступаю

*Саднит на душе, как ожог,  
тоска соучастия в спорах  
с обилием творческих жоп,  
весьма в извержении скорых.*

я к образу человека, чья тень скользит в синих волнах Эгейского моря, вьется в голубом дыму кофеен Смирны, дрожит на горячих золотистых камнях

Себастии, отражается в затуманенной полировке зеленых этрусских зеркал. Мой президент! Какие тайны хранят твои застывшие в древней, «архаической» улыбке губы? Какие преступления видели твои спокойные глаза, холодно смотрящие из-под изломанных бровей? Ты похож на горного козла с широкой мускулистой грудью. В твоей аккуратно завитой бороде дрожат блестящие морских закатов, и красиво позолоченные маленькие

*Обида, презрение, жалость,  
захваченность гиблой игрой...  
Для всех нас Россия осталась  
сияющей чёрной дырой.*

рожки прячутся в крупных кольцах твоих волос.

Среди мятых физиономий обитателей города, где я тебя впервые встретил, твоя античной бронзы голова, благородный арабеск жеста, экономная точность движений были так же странны и неуместны, как длинное, узкое тело финикийского судна среди нелепых речных трамвайчиков. Мне никогда не узнать, что ты думал о нас на самом деле: слегка презирал? Был безразличен? А может быть, по-своему заботился о нас, как капитан расчетливо заботится о своих гребцах? Ты пользовал нас, а мы, замороженные, позволяли тебе это делать. Ты сумел собрать нас, таких разных, вместе, сделав из нас послушный твоему делу инструмент. Ты рассчитывал на много ходов вперед, и также спокойно

*Живым дыханьем фразу грей,  
а не гони в тираж халтуру;  
сегодня только тот еврей,  
кто теплит русскую культуру.*

рисковал, и все мог поставить на карту. Я часто спорил с тобой, возмущаясь твоим самоуправством, твоими спекуляциями и уловками, но сегодня я признаю свою неправоту, глупую, ханжескую щепетильность зеленого юнца. На пустынном песке умолчаний и недомолвок, из легенд и сказок, блефа, пошлости, китча

\* Увы.

и иллюзий ты выстроил замок, и люди, удостоившиеся в нем побывать, навеки сохранили горделивое ощущение счастья быть принятым в царских чертогах. Я также видел, как хищной тварью



Синявин



Гуменюк

с лисьей улыбкой на устах и с иконой на груди приблизился к тебе Синявин\* со свитой смущенно следовавших за ним соратников по черной сотне, и ты, изящно отставив в сторону ногу с крылышками над раздвоенным копытцем, учтиво и благосклонно приветствовал их, одарив каждого крайней плотью принесенных в жертву при освящении замка милиционеров. И Федя Гуменюк\*\* со слезами на глазах вкушал на праздничной трапезе суп, сваренный тобой из его же бритой головы, печально покачивавшей в кастрюле своим оселедцем. И спустя несколько лет ты ласково принял меня, растерянного, здесь и помог



Наташа

советом и делом. Как и товарищ твой по долгим странствиям в закатные страны, Улисс, так и ты, уйдя на покой, принялся возделывать помидоры, дыни и тыквы в своем поместье, окруженный стадами коз и овец, а также женой Наташей и двумя дочерьми.



Улисс

И ты не изменился, впрочем, ты ведь никогда не менялся, всегда оставаясь самим собой — финикийским разбойником, закутанным в легкий плащ Пенелопы.

Давным-давно, когда никто из нас еще не знал, что мы смертны, кинула судьба кости, и они легли соединившим нас в одну фигуру узором. Расставаясь, мы прощались навсегда, но судьба, лишь ей известно зачем, свела нас снова, в последний раз... На парижском кладбище, за небольшой металлической табличкой стоит банка с Арехом\*\*\*.

*Сопливые беды, гнилые обиды,  
заботы пустой суеты —  
куда-то уходят под шум панихиды  
от мысли, что скоро и ты.*

В болотистой питерской земле лежит Саня Манусов. Где-то там, в крахмальном киселе белых ночей, плавают непохожими зернышками когда-то веселый Болмат, всегда печальный Гуревич и парит в тазу ноги сидящий у телевизора Васми. В Бостоне живет мой зеркальный близнец Оля, создатель миров, собранных

\* Игорь Синявин — участник выставки в ДК им. Газа.

\*\* Федор Гуменюк — участник Газо-Невских выставок, идеолог и руководитель украинских художников.

\*\*\* Банку с ареховским пеплом недавно с Пер-Лашез перетащили в Питер и подзахоронили в могилу, где лежат Васми и Шварц. Может, Арех, так оно и лучше...

из осколков. В Париже Басин поджигает холсты синим и зеленым огнем. В Карраре полирует свои салонные мраморы Каллендарь. В бат-ямской квартире сердито стучит искусственным клапаном Симино сердце\*. В Сан-Франциско поутру старый, похожий на мохнатую обезьяну

*Ровесники, пряча усталость,  
по жизни привычно бредут;  
уже в Зазеркалье собралось  
приятелей больше, чем тут.*

Рапопорт, стоя перед зеркалом, долго протирает ваткой прозрачные крылышки, лавровым венком растущие вокруг лысо-

го черепа. Неподалеку от иерусалимского рынка красавица-борзая пристально смотрит в глаза Корнфельд. А на белой стене самарийской усадьбы уходящее в сторону Гибралтаровых столбов солнце римской монетой печатает лукавый профиль с маленькими рожками и аккуратной завитой бородой. За моим окном лежит на спине молодой месяц. Утром белое покрывало хамсина упадет на прорезанные террасами горы, похожие на полосатые арбузы.

#### Гусиная грудка с чечевицей

**«Сима».** 1 гусь — 4 кг 300 г сырой гусиной печени, 16 турнепсов, 16 морковей, 1 брюква, 1 луковица, 2 яблока, 50 г сушеного инжира, 200 г зеленой чечевицы. Гвоздика, кардамон, мускатный орех, семена аниса, кориандр, 2 л куриного бульона, 100 г сливочного масла, 200 г грубой соли, соль, перец.

Положить гуся на грубую соль на 24 часа. Промыть несколько раз в воде. Аккуратно вырезать грудь, разделить ее и выложить на нее порезанные пе-

чень, яблоки, вымоченный инжир, посолить, поперчить. Свернуть в рулет, завернуть в марлю и завязать. Порезать овощи, несколько раз промыть чечевицу. Варить рулет в подвешенном состоянии около часа в курином бульоне, последние 20 мин. добавить чечевицу. Отдельно в подсоленной воде сварить овощи. Вынуть рулет, обжарить в сковороде, нарезать и подать с овощами с растопленным маслом.



Гусь

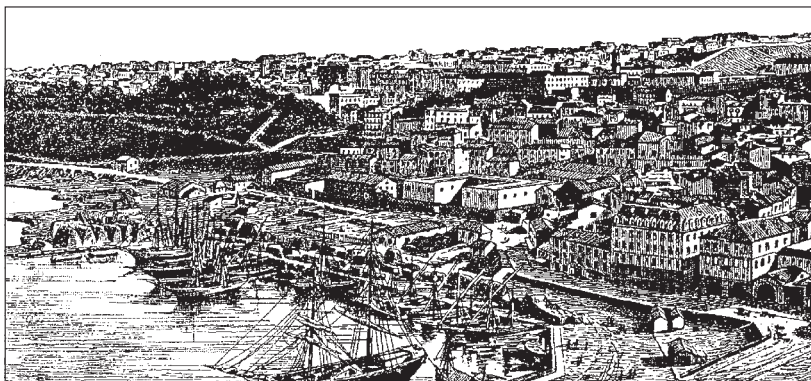
Распухнут, потрескаются от жары губы. Пыль горячими, сухими нитями пришьет небо к земле, и между ними исчезнет покрытый белым саваном город. За день камни пропитаются светом, а на

*Жизни надвигающийся вечер  
я приму без горечи и слез;  
даже со своим народом встречу  
я почти спокойно перенёс.*

исходе дня, возвращая его, начнут светиться сами — впрочем, будет длиться это недолго, и снова ночь опустится на Иерусалим.

Зажгутся фонари, заполнятся кафе на пяточке в центре, на посвежевший воздух потянутся из душных квартир старики и старухи, а молодые уйдут в дискотеки

\* Текст приводится по изданию 1992 года, когда Р. Васми, С. Островский, А. Рапопорт и многие другие были живы.



Тель-Авив. Яхт-клуб

или помчатся искать развлечений в Тель-Авив, спускаясь по дороге, над которой нависает большая гора, из которой еще не выбрали камень, дабы освободить место моему телу, чтобы, со временем растворившись, стало оно частью этой земли. Мерное вращение светил сменяет хамсин хамсином, затем приносит бури, потопаы и, после краткой передышки, снова жару. В этом

*Зря не печалься, старина,  
печаль сама в тебе растает,  
придут иные времена,  
и всё гораздо хуже станет.*

неумолимом чередовании существуют только две временные категории: вечность и день сегодняшней. Ни прошлому, ни будущему здесь нет места. День сменяется ночью, ночь — днем, к исходу шестого дня приходит Суббота, а затем все начинается сначала, и так будет продолжаться до конца времен. И если душа отзовется на этот ритм, если язык этой страны станет внятн, а ее логика доступна, если существо твое придет в лад с дыханием земли, а единственной реальностью станут жесткие листья олив, золотистые камни, пятничный рынок, выцветшая военная форма в шкафу, синяя лента Моава над горизонтом, мутный арак, душный хамсин и тяжелый, слепящий свет — тогда влажные миражи воспоминаний свернутся сухой, хрупкой пленкой и растворятся в тонкой, горячей белой пыли.

*Иерусалим, 1992 год.*

Прошло 15 лет после моего отъезда, и вот мне довелось вернуться в родной город. Я долго отказывался от поездок в Россию. Уехав (а в мои годы уезжали навсегда, нас хоронили), я «отрубил концы» — начав жить сначала, с нуля. Но вот рухнул СССР, и потихоньку потянулись в Россию мои бывшие соотече-

*За всё России я обязан —  
за дух, за свет, за вкус беды,  
к России так я был привязан —  
вдоль шеи тянутся следы.*

ственники. Они с очевидностью делились на две группы: «реваншисты» и «ностальгики».

Реваншист ехал, дабы самоутвердиться. С удовлетворением разглядывал он царящую вокруг разруху, лицемерно ужасался, а затем, забросав подарками и деликатесами родственников и друзей, сообщив им о размерах своего дома, бассейна, машины, зарплаты и прочих успехах, он, брезгливо отряхнув прах быв-

*Не могу эту жизнь продолжать,  
а порвать с ней —  
мучительно сложно;  
тяжелее всего уезжать  
нам оттуда, где жить невозможно.*

шей жизни с туфлей от Гуччи, уезжал восвояси, доказав всем (и прежде всего себе самому) свою удачливость и правоту.

Ностальгик, ехавший припасть к сосцам духовности, культуры и высших ценностей, неожиданно для себя обнаруживал убожество, плотно забытое хамство, вонючие подъезды, обшарпанные коммунальные квартиры, нищету, очереди, отсутствие хорошей туалетной бумаги.

Оплакивая крушение последних идеалов, проклиная все на свете, такой визитер бежал, не дожидаясь конца поездки.

Я не принадлежал ни к тем, ни к другим, так что ехать мне было решительно незачем. Впрочем, была еще одна причина не ехать — город, в котором я вырос, который сформировал меня, который я бесконечно любил, город, в котором я знал каждый закоулок, каждый подъезд. Я был королем Питера, как был им

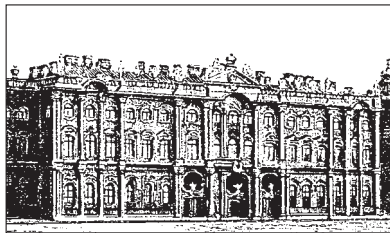


Хармс

каждый настоящий петербуржец, для которого город был не просто местом проживания, но живым существом, в котором продолжалась жизнь Пушкина и Блока, Достоевского и Хармса. Я ходил теми же улицами, что Раскольников, я распивал портвейн в подъезде особняка Пиковой Дамы. Двумя этажами ниже моей мастерской жил Николай Гун, покончивший с собой друг Блока, я ходил в школу мимо дома, откуда увели Хармса, в доме на Басковом, где в дворовом садике соби-



Гун



Общественный дом Пиковой Дамы

ралась наша компания, была топография народовольцев... За пределами России я не знал, что такое ностальгия, ибо я пережил ее в долгие, темные месяцы ожидания разрешения на выезд, оплакивая каждый фонарь, каждую водосточную трубу.

Да, я уехал навсегда. Но, уехав, затаил обиду на Питер: почему он остался жив, если я умер? Почему он не взошел на костер, подобно верной индийской жене, или (в данном конкретном случае это было бы более стильно) не утопился?

Кстати, мое королевское достоинство подкреплялось собственным доменом: с 17 лет я был обладателем мастерской, что в условиях перманентной проблемы с жилплощадью (когда для личной жизни оставались парки, подъезды и чердаки), делало меня персоной важной неимоверно.

Приехать в свой город и жить в гостинице или у чужих людей? Никогда.

Но не зря англичане говорят: «Never tell never»\*. Когда мне предложили стать куратором первой в истории выставки иерусалимских художников в Москве и в Ленинграде, я не смог отказаться. Я опасался, что, займись этим другой человек, вполне может так случиться, что придется краснеть за своих нынешних коллег перед коллегами бывшими, а мне этого не хотелось.

*На выставках тешится публика высокой эстетикой разницы, смакуя, что дырка от бублика — иная, чем дырка у задницы.*

Да, я очень волновался, не зная, что я почувствую, как я прореагирую на встречу с Россией — высокомерно и холодно, на манер реваншиста взгляну вокруг? Упаду, как ностальгик, на колени и буду целовать землю? Я проиграл и примерил все варианты, кроме одного: сойдя с са-



Москва

молета в Шереметьево, я вообще ничего не почувствовал. Передо мной была очередная заграница, язык которой я почему-то хорошо понимал.

\* Никогда не говори «никогда».



Уже потом я понял причину такой реакции: ведь для меня, питерца, Москва, в сущности, всегда была заграницей...

В обеих столицах я был почетным гостем. В номере люкс сменили мебель — «думали, что художник, оказалось — куратор»,

*Весело на русский карнавал  
было бы явиться нам сейчас:  
те, кто нас душил и убивал,  
пишут, что они простили нас.*

объяснил один из работяг другому. Но в Питере, где меня принимали люди, 15 лет назад гонявшие меня, как собаку, когда выехала черная «Волга» на

Неву, я вынужден был отвернуться, чтобы не увидели они наворачнувшиеся на глаза слезы. Да, слезы. Только не те, которых я опасался. Когда-то Р. Фальк определил Питер как «торжество великолепно организованного пространства». Именно это и было причиной. Точно так же выступают они из глаз, когда вапаретто\* выходит из Канале-Грандо в лагуну. И так же перехватывает горло от невыразимой словами красоты.



Фальк

А что касается Питера, то претензии были напрасны. Передо мной был изумительно прекрасный, чужой город. Мой Питер перестал существовать — мы умерли одновременно.

Гастрономический аспект встречи с родиной оказался непростым, чтоб не сказать разочаровывающим. На Тверской я купил мороженое, стаканчик, который во времена моего детства стоил 13 копеек. С бьющимся сердцем я развернул бумажку и жадно вонзил зубы в холодную белую мякоть. И сердце мое взыграло, и углы губ потянулись к ушам, потому что вкус его ничуть не изменился, он был тем же самым, из детства. Но в ту же секунду сердце полетело вниз, а углы губ обиженно поползли к подбородку — тот самый любимый вкус оказался невкусным...

В дорогих ресторанах, где стоимость обеда равнялась месячной зарплате моего товарища, еда была дорогой, роскошной — икра, осетрина, но... банальной и неизобретательной. В ней не было любви, не было вдохновения...

#### **Кисло-сладкая говяжья вырезка.**

1 кг вырезки, 500 г рубленых телячьих костей, 2 чашки смородины, красная капуста, порубленные морковь и сельдерей, 150 г сиропа из сахарного тростника или сахарной свеклы, 500 г сметаны, 100 г арахисового масла, 3½ ст. л. сахара, соль, перец.

Маринад: 1 л уксуса; 500 г воды, 6 порезанных луковиц, 3 лавр. листа, 2–3 гвоздики, можжевеловые ягоды, 3½ ст. л. соли, 3½ ст. л. сахара. Хлебные клецки: 4–6-дневные булочки, 1 чашка (250 г) мясного бульона, 250 г молока, 50 г бекона, 1 луковица, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла,

\* Речной трамвайчик в Венеции.



панировочные сухари, соль, мускатный орех.

Положить мясо в фаянсовую посуду со всеми ингредиентами маринада и залить смесью воды с уксусом, с солью и сахаром. Поставить на 8 часов в холодильник.

Для клецок: обжарить лук с беконом в сливочном масле. Снять с огня и добавить измельченные булочки, молоко, яйца, соль, перец. Дать часик отдохнуть. Порезать красную капусту и обжарить в масле со щепоткой сахара.

Обжарить мясо с телячьими костями и овощами из маринада в течение 15–18 мин. Вынуть мясо, дать отдохнуть. В кастрюлю добавить немного жидкости из маринада, нагреть и добавить смородину, сироп и сметану. Кипятить несколько минут, снять, процедить и добавить изюм.

Слепить клецки диаметром 5 см. Опустить на 6–7 мин. в кипящую соленую воду. Порубить мясо, положить на тарелки с клецками, капустой и соусом.

В заведениях классом ниже... Впрочем, я пишу эти строки не ради критического обзора, а потому перейду сразу к тому, ради чего они пишутся, а именно — к железнодорожной столовой станции Сосново на Карельском перешейке.

Там, в Сосново, была у нас дача, где, начиная с шести лет, проводил я каникулы летние, зимние, отлынивая от обрезания усов клубники, купался на озере, жег осенью палые листья, катался на лыжах зимой, красил свои первые пейзажи, ходил за грибами... Туда мы заваливались школьной, а потом студенческой компанией, там росла моя дочь.



Сосново

В Сосново мы выбрались на сутки. Озеро было пустым. От высоких, сухих, гудящих сосен вниз, до самой неправдоподобно синей воды, спускался золотистый отрез гладкого песка. На небе барочными башнями взбитого крема висели облака. На пляже не было ни души. Декорация фильма Тарковского была выстроена безупречно. Я не отважился нарушить гармонию сцены. Сняв ботинки, я спустился к озеру и, наклонившись, зачерпнул холодную воду. Ее вкус был тем же, что 20, да что там, все 40 лет назад. И, в отличие от мороженого, этот вкус был прекрасен...



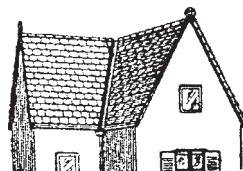
Тарковский

Наша дача после различных пертурбаций досталась дальним родственникам, которых я почти не знал. Нам любезно раз-

*Слежу без испуга и дрожи  
российских событий пунктир:  
свобода играет, как дрожжи,  
подкинутые в сортир.*

решили переночевать — самих их не было, и нас принимала 16-летняя дочь, с любопытством смотревшая на двух иностранцев.

В Питере мне порой казалось, что я попадаю в кино-ретро. Это отсутствие перемен вносило явный диссонанс в мои попытки найти связи с бывшим отечеством. Так, будучи человеком сентиментальным, я решил навестить дом, в котором родился и из которого



Наша дача

*Не мне играть российскую игру,  
вертясь в калейдоскопе  
чёрных пятен,  
я жился в землю предков, тут умру,  
но дым оттуда горек и понятен.*

уехал. Купил подарки для людей, которые поселились в нашей квартире и... подойдя к дому, увидел: на окнах висят наши, не снятые при отъезде занавески. Это был удар ниже пояса.

Ведь любое животное, забравшись в чужую нору, первым делом уничтожает следы пребывания предыдущего хозяина...

В дом я не пошел, а сейчас на даче уже не удивлялся. На теннисном столе, где была натянута все та же порванная в левом углу сетка, теми же старыми, со стертой резиной, ракетками (неужели и шарик из тех?) я свел вничью четыре партии с незнакомой, сюрреалистическим образом перенесенной из моего детства девочкой. Белые ночи — был июнь — придавали этому театру абсурда почти достоверный оттенок.



Железнодорожная столовая

Потом мы, осторожно ступая по прошлому, пересекли лес, поле, добрались до карьера и, описав круг, вошли в деревню с противоположной стороны, где на Железнодорожной улице много лет подряд снимал дачу покойный Санька Манусов.

— Где-то тут должна быть железнодорожная столовая, — сказал я жене.

— Уже 11 вечера — наверняка закрыто, — ответила Вера.

Я поднялся по полусгнившим ступенькам и толкнул дверь:

— Закрыто?

— Открыто, — ответила тетка в крохотном белом переднике на широком животе.

Мы вошли. В сумке у нас была бутылка коньяка Ахтамар — другую мы выпили по дороге. Кроме нас, в столовой никого не было. Мы сели за стол.

— Имеются беляши и поджарка мясная, — сказала тетка в фартуке.

— Давайте и то и другое.

За раздаточным окошком загремела кастрюлями повариха. Нам подали беляши — они были великолепны: сочные, ароматные.

— Выпьете с нами, теточки?

Повариха высунулась в окошко:

— А что у вас?

— Коньяк, — ответил я удивленно. Такой вопрос в России был более чем неожиданным. — Армянский. Ахтамар.

— Тогда будем, — сказала официантка.

Я разлил коньяк по стаканам:

— Ваше здоровье.

— Спасибо.

Пухлая рука с оттопыренным мизинцем описала в воздухе дугу.

— Понимаете, иной раз такое предложат... Вам гарнира двойную порцию положить?

— Почему? — удивился я.

— Ну как. Вы же мужчина.

Польщенный этим предложением, я утвердительно кивнул головой.

Гарниром была лапша. Хорошо приготовленная, обычная, ничем не замечательная лапша. Но вот поджарка... В те годы мне в голову не приходило, что когда-нибудь мне пригодится рецепт, и я его, увы, не знаю. Могу сказать только одно: это было великое блюдо. Вся моя былая российская жизнь с поездками дальнего следования и пригородными электричками, затяжными дождями и жаркими вспышками лета, с запахами леса и гари, счастьем и бедами, вся она уместилась на тарелке поджарки с двойной порцией гарнира...

*От нас, когда недвижны и чисты,  
сойдём во тьму молчания отпетого,  
останутся лишь тексты и холсты,  
а после не останется и этого.*

С тех пор я в России не был: вряд ли мне удалось бы там попробовать что-нибудь лучше\*.

1994 г.

#### **Ребра с капустой в яблочном вине.**

750 г копченых ребер, 2 луковицы, 2 гвоздики, 5 горошин перца, 2 яблока, гусиный жир, 750 г кислой капусты, 1 лавр. лист, 4 ягоды можжевельника, 1 стакан яблочного вина.

Варить ребра в воде вместе с грубо порезанным луком, перцем, гвоздикой около 20 мин. Вынуть. Порезать вторую луковицу и яблоко (очищенное), потушить их в жиру в большой кастрюле. Добавить капусту и варить

\* Признаюсь, never tell never, я погорячился: в Питере с тех пор бывал, да и кулинарный аспект питерской жизни улучшился и развился неимоверно. Однако поджарка по-прежнему остается недостижимым идеалом.

с лавровым листом и можжевельными ягодами. Добавить яблочное вино и ребра, накрыть и готовить на слабом огне еще 10 мин.

**Утка «Колчак».** 12 утиных ног, 100 г грубой морской соли, 1 кг утиного или гусиного жира.

Посыпать ноги солью и оставить на ночь.

Промыть и высушить. Положить в широкую кастрюлю и добавить жир. Готовить на очень маленьком огне 2,5–3 часа (после 45 мин. ноги должны быть полностью покрыты жидким жиром). Ноги готовы, если при протыкании не появляется кровь.

Переложить ноги в глиняные банки и залить жиром, чтобы полностью их закрыть. Плотно затянуть пластиковой пленкой и поставить в холодное, темное место (где могут храниться до

года). Чтобы подать к столу, ноги достают из жира и обжаривают в собственном жиру.

**Свинные отбивные в Портере.** 2 отбивные, 40 г бекона, 1 луковица, 1 яблоко, 1/2 бутылки Портера, 1 чашка сметаны, соль, перец.

Посолить и поперчить отбивные. Мелко порезать и вытопить бекон. Быстро обжарить отбивные с обеих сторон. Закрывать, чуть подержать на огне и снять со сковороды.

Обжарить мелко порезанные лук и яблоко.

Поскрести деревянной лопаточкой дно сковороды, чтобы образовавшийся соус не пригорел, добавить пиво и покипятить. Добавить сметану и готовить еще 5 мин. Добавить соль, перец и залить отбивные.



Портер

У читателя может возникнуть законный вопрос, почему этот рассказ называется «Питерская окрошка». Как известно, окрошка

— это смесь разных ингредиентов, плавающих в квасе, традиционном русском напитке. Когда я вспоминаю Питер, суп, известный под названием

*Ссорились. Тиранили подруг.  
Спорили. Работали. Кутили.  
Гибли. И оказывалось вдруг,  
что собою жизнь обогатили.*

окрошка, представляется мне правильной метафорой моего российского опыта.

2004 г.

## Счет за ужин

*Желудок просвещенного человека имеет лучшие качества доброго сердца, чувствительность и благодарность.*

А. Пушкин

Он молча отодвинул меня в сторону и положил деньги на серый с мутно-черными прожилками столик. Розовая капля растаявшего мороженого блестела на тусклой мраморной поверхности. Впрочем (и скорее всего), это сейчас, по прошествии двадцати с лиш-

ним лет, вид серого мраморного столика с розовой каплей на нем кажется мне тоскливым, а тогда... тогда я был в состоянии определенной экзальтации, да, пожалуй, именно что экзальтации, потому что, во-первых, рядом со мной был человек, которым я восхищался, во-вторых, сам я был при деле, которое знал и любил, — показывал город, и, в-третьих, в моем кармане были деньги.

Наши отношения, пожалуй, были похожи на отношения, существующие между братьями с изрядной разницей в возрасте: младший — восторженный, влюбленный, старший — покровительствующий, снисходительный, любящий. В каком-то смысле так оно и было, ибо я достался ему по наследству от его ближайшего друга и моего любимого двоюродного дяди, года за два-три до того уехавшего в

*Среди уже несчётных дней  
при людях и наедине  
запомнил я всего сильнее  
слова, не сказанные мне.*



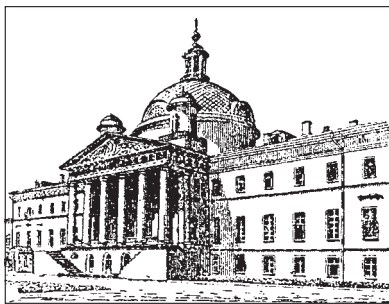
Халфон



Мочалов

США. Меня восхищало в нем все: и обаятельная некрасивость, и исходящие от него чувства надежности и уверенности, и ум, и азарт, и талант (его стихи уже во всю ходили в Самиздате), и блестящее, искрящееся остроумие. Впрочем, иногда оно становилось смертельно опасным, как в случае с Львом Мочаловым, искусствоведом, идеологом левого крыла Союза художников. На вечере у Ларисы Халфон возмущенный выставкой в ДК им. Газа\* (мы совершили непоправимое — уворовали лавры экспериментаторов и страдальцев) Мочалов обрушился на меня всей мощью задетого в лучших чувствах фрондирующего функционера.

Я не успел (да и не знаю, сколь успешно смог бы) ответить на страстную филиппику. Рука, которая только что остановила мою попытку заплатить за две порции мороженого и бутылку Ркацетели, опустилась мне на колено, призывая к молчанию. Его речь была короткой — минуты три, — изысканно учтивой, но к концу ее горящий праведным гневом искусствовед был не просто уничтожен: он не только не находил, что сказать в ответ, он был даже не в состоянии по-



ДК им. Газа

\* См. «Питерскую окрошку».

шевелиться. На глазах примолкнувших собутыльников произошло элегантное, безжалостное убийство. Помню, уже когда все, кроме Мочалова, вернулись к застольному трепу, глядя на снова веселого, шутящего экзекутора, во мне шевельнулась подлая, трусливая мыслишка: какое счастье, что он мой друг.

*Был организм его злосчастно  
погублен собственной особой:  
глотал бедняга слишком часто  
слюну, отравленную злобой.*

С годами его мгновенная реакция, фехтовальное мастерство не потускнели, но пользоваться ими он практически перестал и уж, тем паче, никогда не употреблял, когда задевали его самого. В ответ на клевету, зависть, ложь удивленно приподнимал брови, пожимал плечами и усмехался: «Ах, люди, люди, все вы — как хуй на блюде».

В Москве наездами я был окутан нежным, заботливым покровительством, но и в Питере, где он появлялся регулярно, мне никак не удавалось сравняться с ним ответным гостеприимством, и дело было, конечно, не только в возрасте и положении.

К тому времени я был выгнан со всех работ, мы жили на зарплату жены, подрастала дочь, и денег было разве что скинуться на бутылку, не больше.

*Я себя расходую и трачу,  
фарта не прося мольбой и плачем;  
я имею право на удачу,  
ибо я готов и к неудачам.*

К тому времени я был выгнан со всех работ, мы жили на зарплату жены, подрастала дочь, и денег было разве что скинуться на бутылку, не больше.

Но в этот его приезд все было по-другому. Месяц тому назад у меня купили работу. 100 рублей — огромные деньги. 70 рублей я отдал в семью, 30 — зажал: на его приезд. У меня наконец появилась возможность быть щедрым. Доставить (что может быть большим наслаждением) радость человеку, которого любишь.

Но в этот его приезд все было по-другому. Месяц тому назад у меня купили работу. 100 рублей — огромные деньги. 70 рублей я отдал в семью, 30 — зажал: на его приезд. У меня наконец появилась возможность быть щедрым. Доставить (что может быть большим наслаждением) радость человеку, которого любишь.

**Говяжий язык в Мадере.** 1 язык примерно 2 кг, 1 луковица, 2 гвоздики, 2 маленькие морковки, 2 лука порей, 1 стебель сельдерея, 1 буке гарт, 2 зубчика чеснока, соль, черный перец, 2 шалота, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 3/4 чашки Мадеры. Положить язык на ночь в соленую воду.

Промыть и варить 10 мин. в кипящей воде.

Просушить и положить в кастрюлю. Вставить гвоздики в лук. Порезать морковь и лук порей. Положить овощи и специи в кастрюлю, посолить,

поперчить, залить водой и варить в течение 3-х часов.

Для соуса взять 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чашки (500 г) бульона за 40 мин. до окончания готовки. Процедить



Говяжий язык

и остудить. Мелко порубить шалоты и легко обжарить

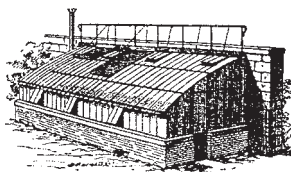
в сливочном масле. Посыпать мукой и, постоянно помешивая, добавить постепенно бульон и Мадеру. Посолить и оставить на слабом огне в течение 20 мин.

Вынуть язык, снять кожу. Нарезать тонкими ломтями и залить соусом.

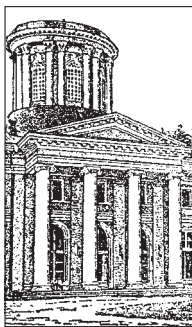
Наверное, если быть совсем честным, где-то на дне души копошится в таких случаях и удовлетворение от самореализации, от сознания своих возможностей, всемогущества на час, но это ведь не главное, правда?

Он появился поутру — я жил в трех автобусных остановках от Московского вокзала, и, как всегда, его звонок в дверь, словно звонок в театре, переливался обещанием праздника и чуда.

В «Сайгоне» — гадюшнике фрондирующей богемы — мы выпили кофе с коньяком, и там, впервые в этот день, трешка, зажатая в моей руке, вернулась в карман. Теперь это произошло в мороженице на Загородном.



Сайгон

Мороженица  
на Загородном

Путь наш лежал на Пряжку, к тому месту, где городская граница, размытая близостью залива, переходит в призрачную реальность литературы. На Садовой мы купили две бутылки сухого, точнее — он купил, потому что и здесь мои неловкие попытки сунуться со своей заветной деньгой потерпели очередную неудачу. Лежа между вытасненных на берег лодок, мы тянули дешевое кислое вино, а за речкой, в последней линии ничем не примечательных доходных домов, темнел и тот, за стенами которого больше полувека назад лежало высохшее, выгоревшее изнутри тело человека, когда-то закружившего город снежной метелью, карнавалом масок, цыганским мороком, щелканьем кастаньет, звоном бокалов, всем этим нехитрым опереточным реквизитом; населившего улицы, рестораны и парки прекрасными дамами и незнакомками, лознгринами и пьеро, а потом, как ученик чародея, потерявший власть над вызванными к жизни страстями, рухнувшего с высоты на грязную серую панель, терпеливо поджидавшего заигравшуюся жертву города.

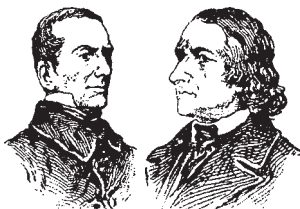
Я не помню, о чем мы говорили, лежа на влажной, нежной

весенней траве, как шли вдоль каналов, пока не добрались до полуподвальной шашлычной, которая мало чем изменилась с тех пор, как за одним из ее столиков волей пославшего их автора

*Не лез я с моськами в разбор,  
молчал в ответ на выпад резкий,  
чем сухо клал на них прибор,  
не столь увесистый, как веский.*

*Не зря у Бога люди вечно просят  
успеха и удачи в деле частном:  
хотя нам деньги счастья  
не приносят,  
но с ними много легче быть  
несчастливым.*





Свидригайлов

Раскольников

встретились Раскольников и Свидригайлов. Мало в чем если вообще изменились и посетители. Изменилось только меню. Мы сделали заказ: чанахи, харчо, капусту по-гурийски, шашлыки, бутылку коньяка. И вот тут-то и настал момент, которого я ждал весь день, — мой спутник пошел мыть руки. «Девушка, посчитайте, пожалуйста!» — я успел отслюнявить мятые бумажки в ее пухлые, украшенные кольцами пальцы.

Под разговоры бутылка исчезла быстро, мы заказали еще 300 грамм. Когда настало время уходить, из моей попытки заплатить, разумеется, ничего не вышло.

— Вы ошиблись, — удивленно глядя в счет, сказал он.

— Нет, — мотнула головой официантка. — Ваш приятель уже расплатился.

Я почему-то почувствовал себя неловко.

Некоторое время мы молча шли по Садовой, а потом Игорь повернулся ко мне и сказал:

— Сашенька! Мы провели вместе целый день. Мы спорили, разговаривали. Мы как бы общались. Как бы, потому что на самом деле общался только я, а ты все время думал о деньгах.

С тех пор прошло четверть века, а история эта помнится мне до сего дня, возможно, потому, что тогда я научился большему, чем только отношению к деньгам.

**Тушенная капуста по-питерски.** Пошинковать среднего размера кочан капусты. Посолить и припустить на сковороде в гусином жире. Переложить в кастрюлю. Туда же положить такое же количество квашеной капусты, перемешать. Добавить 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. кетчупа, 3/4 чашки сухого белого вина и 1/4 чашки вина типа сладкого хереса (или хорошего портвейна).

Добавить 2–3 лавр. листа, 5–6 горошин душистого перца, 3–4 веточки тимьяна, чебреца, щепотку мускатного ореха, сахара по вкусу и тушить на небольшом огне, при необходимости добавляя вино и воду.

Обжарить на сковороде порезанный бекон, ветчину кубиками, 3–4 вида

колбасы. За 5 минут до готовности капусты добавить в кастрюлю поджарку.

Снять с огня и подать к столу.

**Чанахи.** 2 кг баранины нарезать крупными кусками и запечь в духовке до готовности.

Слить жир и в нем запечь в духовке 1 кг порезанного на четвертинки картофеля.

С помидоров (7 шт.)

срезать «крышечки», вынуть семена, сильно посолить. В каждый помидор выдавить зубчик чеснока, набить порезанной киндзой и закрыть. 1 кг баклажан на-



Томат

резать, сильно посолить, дать 10 мин. полежать, отжать и потушить в бараньем жиру 5–7 мин.

В огнеупорную посуду или глубокий противень положить картофель, на него мясо, на мясо порезанный репчатый лук (400 г), на лук баклажаны, покрыть слоем порезанной кузба-



ры, смешанной с вырезанными сердцевинами помидоров, на него положить фаршированные помидоры. (Каждый слой солить и перчить.) Запекать в духовке, пока помидоры не запекутся.

## Кофе по-венски

*Цивилизация начинается с обеспеченной еды.*

М. Виссер

Я вернулся в Вену, чтоб отомстить. Тогда мне не было известно, что товарищ Сталин считал месть самой сладостной вещью на свете.

Я пришел к этой идее самостоятельно.

Вена была первым западным, да что там западным, просто заграничным городом, куда я попал в 1979 году, навеки покинув страну Советов. В первый же день я оказался жертвой двух шокирующих открытий. Первое заставило меня навсегда невзлюбить слово духовность.

*От вина и звучных лир  
дико множатся народы;  
красота спасла бы мир,  
но его взорвут уроды.*

Дело в том, что Союз я покинул с сознанием ординарного русского интеллигента, фундаментом которому служила теза, что да, конечно, Запад нас обогнал в науке и технике, в благополучии и



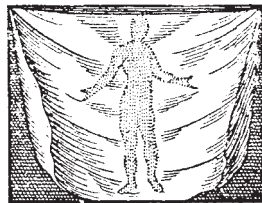
Вена

комфорте, в свободе поведения и в свободе передвижения, короче, во всем, но! Но у нас зато духовность, а у них — нет. Что такое духовность, я, если честно, никогда толком не понимал, но нутром ощущал, конечно (чем ее еще ощутишь), и гордился. Я знал, что загадочная, как чаша св. Грааля, как место нахождения стола короля Артура, духовность есть мой оплот и защита от соблазнов материалистического Запада.



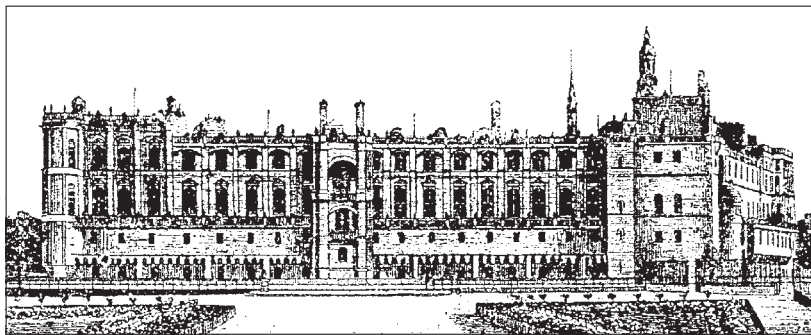
Артур

В первый же день я набил себе шишку на лбу, напоровшись на уличный фонарь Мария Хильферштрассе. Я не заметил его потому, что голова моя с находящимися на ней глазами и открытым ртом была повернута в сторону уличных витрин. Они были роскошны, они были прекрасны, они были красивы! А красота — это ведь духовность, не так ли? И не она ли, по словам российского властителя дум, мир спасет? И как тогда соотносится демонстрация ничтожных материальных ценностей бездуховного Запада и их безусловная красота? А когда я дошел до собора св. Стефана, когда впервые душа моя, захваченная неотвратимым ритмом готики, взлетела так высоко, что я и не подозревал, что это возможно, когда впервые не в репродукциях, но живьем я причастился торжественной, светлой мощи брейгелевской «Охоты», когда в квартире Моцарта вдруг, наконец, расплакалась моя, окаменевшая после отъезда, мать, моему дешевому снобизму российского интеллигента был нанесен окончательный, хлесткий, жестокий удар.



Душа

Что же до второго открытия, то оно было связано с забавной игрой, в которую я играл сам с собой последний год российской жизни. Это началось в поезде Баку — Ереван. В коридоре, обра-



Собор св. Стефана

ценном в сторону советско-иранской границы, стояли вооруженные пограничники. За окнами проносились блиндажи, вышки, ряды колючей проволоки. За ними сверкала полоска реки, а на ее противоположном берегу, свободном от железобетонных проявлений государственности, пожилая тетка стирала в воде белье. Контраст был настолько

*В духовной жизни я корыстен  
и весь пронизан этим чувством:  
всегда из двух возможных истин  
влекусь я к той, что лучше бюстом.*



Бергман



Годар

неожидан и разителен, что поверить в него было трудно. Вот тогда-то и закралась мне в голову мысль, что на самом-то деле ничего, кроме Советского Союза, в мире не существует. Что вообще всегда, испокон веку, был один только Советский Союз, а все остальное — фикция, выдумка. Что непонятно, с какой целью сочинены иностранные языки, что передачи Голоса Америки, Би-Би-Си, Голоса Израиля и прочая ведутся из Кремля, что не существует ни Феллини, ни Годара, ни Бергмана, и зачем-то нам рассказывают о несуществующих фильмах несуществующих людей, что Древняя история с Римом и Грецией и прочие истории с Варфоломеевской ночью и открытием Америки, Наполеоном и Карлом Марксом придумали в Министерстве просвещения, а Стендаль, Сервантес и Экзюпери — это псевдонимы хорошо законспирированных членов Союза писателей, и не случайно Мюллер и пастор Шлаг в телевидении так хорошо говорят на русском языке.



Сент-Экзюпери

И хотя с тех пор, как моя нога ступила в Зазеркалье, прошло уже почти четверть века, до сего дня, впервые видя то, о чем мне раньше было известно только из книжек, будь то собор Гауди или Колизей, Эйфелева башня или Вестминстер, — сердце мое замирает, и я, с трудом шевеля языком, шепчу: «Значит, все это — правда...»

В Вене мы застряли на месяц. На наше счастье, шестилетняя дочь Маша подцепила ветрянку, и я со скорбным лицом грозно говорил работникам Джойнта: «Вы хотите, чтобы я ехал с тяжело больным ребенком? А осложнения? Что ж — дайте мне бумагу с печатью, что вы отправляете ее в таком состоянии и несете полную ответственность за все последующее».



Пастор Шлаг



Мюллер

**Кофе.** У слова «кофе» — несколько прародителей. Турецкое «кахве» и арабское «кахуа».

Вокруг изобретения кофе существует множество легенд, начиная от неведомого пастуха, обратившего внима-



Авиценна

ние на оживленное поведение коз после того, как они жевали определенные растения, и до Авиценны. Наибольшего доверия, на наш взгляд, заслуживает история о том, как однажды ночью явился к царю Соломону архангел Габриэль и сообщил царю, что через неделю тот умрет. Озабоченный царь собрал советников и сообщил им свежую новость. И вдруг встал один старый еврей и сообщил, что за тридцать земель есть источник с водой, стакан которой достаточно выпить, чтобы жить вечно. Поскольку время было ограничено, Соломон обратился к орлу, который был рад помочь царю. Он пустился в путь. Три дня и три ночи без отдыха летел орел. Набрав в источнике бутылочку воды, он пустился в обратный путь и успел как раз на исходе седьмого дня. И опять Соломон созвал совет, на этот раз не только людей, но и



Архангел Габриэль

животных, и, держа в руках склянку с водой, спросил: «Пить или не пить?» — «Пей», — хором ответили люди и животные. Однако, несмотря на приближение смерти, царь обладал острым слухом. «А где лис? — спросил он. — Почему я не слышу голоса лиса?» Срочно послали за лисом. «Скажи мне правду, друг, — сказал Соломон лису. — Пить или не пить?»

Почесал лис лапой нос, посмотрел вокруг, вздохнул и сказал: «О великий царь, конечно, соблазнительно выпить эту воду, только и в вечной жизни есть обратная сторона. А что ежели фортуна от тебя отвернется и придется тебе вечно терпеть лишения, издевательства и поношения? Не лучше ли уйти из жизни в тот момент, когда ты на вершине, когда тебя все любят, почитают и боятся? Впрочем, тебе виднее».

Помолчал царь Соломон, вздохнул тяжело, подозвал орла и сказал: «Извини, но придется тебе отправиться в путешествие еще раз».

Сказал и умер. А орел, зажав под крылом бутылку, пустился в путь. Вот только закрыл он бутылку неплотно. Время от времени наклонялась бутылка, и капала из нее на землю вода из волшебного источника.

И вскоре там, где капля воды упала на землю, выросло кофейное дерево.

Ответственность на себя никто брать не хотел. Мазанная белой цинковой мазью Маша ходила с нами в музей и Оперу, стоимость входного билета в которую равнялась стоимости проезда на трамвае. Мы жили на крохотное пособие. Ели макароны и колбасные обрезки.

Проститутке, стоявшей на соседнем углу, я объяснил, что денег у меня, к сожалению, нет, и я ею интересуюсь чисто по-человечески и как культурно-социальным феноменом незнакомого мне

*Порою мне ужасно жалко,  
что льется мимо звон монет:  
есть ум, энергия, смекалка,  
но между ними связи нет.*



Солженицын



Костомаров

мира. Вечером я выкуривал с ней по сигарете и болтал о странных жизненных перипетиях, куда не появлялся клиент. В квартире, где нас поселили, одну комнату занимала женщина из Вильнюса с малолетним ребенком. Как-то утром, найдя на кухонном столе книгу Солженицына, я зашипел на жену: «Ты с ума сошла! Оставлять такое в коммунальной кухне...»

Через несколько дней нас разыскал Саня Костомаров, мой друг, уехавший за пару недель до нас. Он, как тогда говорили, стоял на «Толстовском фонде» и ждал визу в США. Хорошо зная немецкий, Саня в Вене быстро освоился и подрабатывал, продавая посвященный культуре троцкистский журнал под названием «Фальтер». Условия были царские. Треть выручки шла продавцу. Наличными. Наутро мы прихватили Машу и поехали к Университету, резонно рассчитав, что шансов на продажу культурного троцкизма возле Университета больше, чем у собора или, скажем, у Оперы.

Я пристроился у входа в метро. Сперва я чувствовал себя крайне неловко, но вскоре освоился и, помехивая пачкой листов, бодро орал: «Фальтер! Фальтер!»

Вдруг на спускающемся вниз эскалаторе я увидел Зяму Винникова, скрипача, лауреата конкурса Чайковского. Мы познакомились в ОВИРе. Я его знал по концертам, он обо мне слышал в связи с нонконформистскими выставками. Я знал, что он едет в Голландию, где его вроде ожидало место концертмейстера Концертгебау.

— Зяма! — заорал я.

Он поднял голову.

— Саша!

— Зяма, — я выкинул вперед руку с зажатым листком, — купи «Фальтер»!



Горгона Медуза

Радостная улыбка слетела с губ Винникова быстрее, чем слетали тридцатьвторые с его виртуозного смычка. Зямыны глаза наполнились ужасом, будто «Фальтер» ему предлагала купить Медузу Горгона...



Винников

Известно, что уже в 1420 году кофе пили в Адене.

В 1550 году итальянский посол сообщил из Турции, что турки пьют «чер-

ную воду, добываемую из семян, называемых «кави». В Европу кофе первыми импортировать стали венецианцы (1615 год). Сегодня 95% мировой



продукции — это кофе двух сортов — арабика и робуста. Большим поклонником кофе был Бальзак:



Кофе

«Кофе, — писал он, — приводит кровь в движение... отводит желание спать и дает возможность умственным органам работать несколько дольше».

В XIX веке словарь «Лярусс» отмечает, что употребление кофе «характерно для пишущих людей, солдат, моряков... и всех обитателей страны, где распространен кретинизм».

В «Семейном компаньоне деревенской домохозяйки» (1750) Англия рекомендует готовить кофе следую-

щим образом. «Правильный способ готовить кофе — это нагреть бобы, покуда они не начнут слегка потеть, затем помолоть их. Поставить кофейник с водой на огонь, затем выплеснуть воду, высушить на огне кофейник, всыпать в него кофейную пудру и одновременно с этим влить кипящую воду, дать ему постоять 4 мин. и наливать. Таким образом горячая вода сочетается с духом кофе. Когда вы кипятите кофе, как это принято, дух улетучивается, и он не будет ни крепким, ни ярким на вкус».



Кофейная мельница

Вот он, страшный Запад, читалось на его лице. Еще вчера Огюль был известный художник, а сегодня торгует газетами... С помертвевшим лицом, не произнеся ни слова, Зяма исчез в жерле метрополитена, и с тех пор я больше его никогда не видел и не слышал.

На вырученные деньги мы купили Маше куклу (собственно, она заработала больше всех — сердобольные австрийцы раскупили у трогательного ребенка всю пачку), хлеб, колбасные обрезки, картошку, лук, две двухлитровые бутылки дешевого вина Мушкетер, отвели дите домой, а сами пошли гулять.

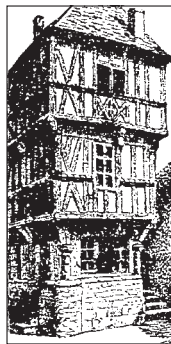
На одной из улиц мы наткнулись на кафе. Это было настоящее большое венское кафе с плюшевыми диванами, мраморными столами, гнутыми венскими стульями. По всему — по картинкам на стенах, по гнутым вешалкам, по мебели — было очевидно, что кафе этому много-много лет. Сквозь витрину мы, двое нищих эмигрантов, с восторгом, как дети на новогоднюю елку, смотрели на этот чертог, материальное свидетельство преемственности культур и неразделенности времен. Мы уже было оторвались от волшебного символа знакомой нам лишь по книжкам жизни, как вдруг один из нас заметил на стене маленькую, чугун-

*Печалью душу веселя,  
в журналах той эпохи нищей  
люблю хлебнуть я киселя,  
который был высокой пищей.*

Печалью душу веселя,  
в журналах той эпохи нищей  
люблю хлебнуть я киселя,  
который был высокой пищей.

На одной из улиц мы наткнулись на кафе. Это было настоящее большое венское кафе с плюшевыми диванами, мраморными столами, гнутыми венскими стульями. По всему — по картинкам на стенах, по гнутым вешалкам, по мебели — было очевидно, что кафе этому много-много лет. Сквозь витрину мы, двое нищих эмигрантов, с восторгом, как дети на новогоднюю елку, смотрели на этот чертог, материальное свидетельство преемственности культур и неразделенности времен. Мы уже было оторвались от волшебного символа знакомой нам лишь по книжкам жизни, как вдруг один из нас заметил на стене маленькую, чугун-

наткнулись на кафе. Это было настоящее большое венское кафе с плюшевыми диванами, мраморными столами, гнутыми венскими стульями. По всему — по картинкам на стенах, по гнутым вешалкам, по мебели — было очевидно, что кафе этому много-много лет. Сквозь витрину мы, двое нищих эмигрантов, с восторгом, как дети на новогоднюю елку, смотрели на этот чертог, материальное свидетельство преемственности культур и неразделенности времен. Мы уже было оторвались от волшебного символа знакомой нам лишь по книжкам жизни, как вдруг один из нас заметил на стене маленькую, чугун-



Кафе в Вене



ного литья доску со словами: «В этом кафе в 1918 году часто встречались Франц Кафка и Макс Брод».

Эта доска и стала нашим входным билетом в европейскую культуру. Выбор между 200 граммами колбасных обрезков и кофе по-венски был сделан.



Мы вошли в звякнувшую колокольчиком дверь, прошли мимо телефонной будки, мимо корзины с зонтиками и проламинировали к свободному столику. Никто не обратил на нас никакого внимания. Рядом продолжал читать газету пожилой господин с трубкой в зубах, за столиком у окна некрасивая длинноносая дама, улыбаясь ярко крашенным красным ртом, что-то мурлыкала начинающему лысеть блондину в тройке.

Мы медленно пили наш первый европейский кофе, с осторожным любопытством разглядывая привилегированных обитателей кофейной Кастилии. От столика к столику беззвучно передвигался старый кельнер с грифельной доской в руках. Также беззвучно он подошел к нашему столику. На грифельной доске мелом было написано чье-то имя. Затем он повернулся к нашему соседу. Тот, бросив взгляд на доску, отложил газету и, кивнув: «Данке», — направился к телефонной будке. Словно зачарованные, мы провожали его глазами: на наших глазах реализовался еще один миф: в кафе, предприятие общепита, так можно позвонить, позвать к телефону... Господин с трубкой вернулся и опять, пуская к потолку голубой дым, принялся изучать газету.

*Волшебнo, как по счёту раз-два-три,  
и без прикосновенья чьих-то рук,  
едва мы изменяемс я внутри,  
как мир весь изменяетс я вокруг.*

Какое-то мгновение мы потрясенно смотрели друг на друга, а потом Саша решительно встал и направился к выходу. Я следил за кельнером. Вот он подошел к телефонной кабине, вот вышел, взял грифельную доску, мел, вот он начал свой обход, вот он добрался до пары у окна, и вот он стоит перед моим столиком. На грифельной доске, на которой когда-то писали имена Кафки, Фрейда, Малера, на этой доске мелом написано Herr Okup.

— Се муа, — почему-то по-французски прошептал я.

Снятая телефонная трубка лежала на полированной дубовой подставке.

— Саня, это ты?

— Я, — прозвучал сдавленный костюмаровский голос. — Позвал?

— Позвал.

— На доске?

— На доске, Саня, на доске, мелом.

Через минуту Костомаров уже сидел за столиком.

— Саня, а что говорить-то? — спросил я, сжимая в руках жетон.

— Скажи, Герр Костомаров, битте, — промолвил Саня с достоинством. — Автомат за углом.

Я взглянул на номер телефона и, шепча про себя цифры, звякнул колокольчиком, завернул за угол и набрал заветный номер.

— Герр Костомаров, битте.

— Яволь, — ответил старческий голос. Прошло несколько минут. Потом в трубке зашуршало и мужской голос сказал:

— Да?

— Саня, — потрясенный свершившимся чудом, сказал я, — это ты?

— Я, — ответил Сашкин голос.

— Позвал?

— Позвал.

— С доской?

— С доской, — сказал Костомаров, — мелом: Herr Kostomaroff. С двумя FF.

### Кофе по-венски

1. Einspanner («Петля»). Немного черного сладкого кофе с взбитыми сливками, посыпанными шоколадной пудрой. Подается в стеклянном стакане.

2. Fiaker («Извозчик»). Небольшое количество сладкого черного кофе в стеклянном стакане.

3. Karuziner («Монах»). Кофе с наибольшим количеством молока, подается в чашке.



Кофейные чашки

4. Grosser Brauner («Большой коричневый»). Большая чашка кофе с каплей молока.

5. Kleiner Schwarzer («Маленький черный»). Маленькая чашка черного кофе без молока.

6. Kleiner Goldener («Маленький золотой»). Маленькая чашка черного кофе с молоком.

7. Kleiner Brauner («Маленький коричневый»). Маленькая чашка кофе с каплей молока.

8. Melange («Смесь»). Ровная смесь кофе и молока с пеной. Нет ничего более венского, нежели Меланж. Корона пены есть, по сути дела, символ уходящей в прошлое культуры кофе. Традиционный Меланж подают со стаканом воды и чайной ложечкой, положенной на стакан сверху, и несколькими кусочками кускового сахара.

**Чай.** Чай также попадает в Европу в начале XVII века. В 1717 году Томас Твининг открывает первую чайную для дам в Лондоне около Олдвич. Несколькими годами позже Воксхолл-

ский парк преобразуется в «чайный» парк: люди любого положения, от королевской семьи и до рабочих, приходят туда пить чай, слушать концерты и глядеть на фейерверки. «По всей Англии, —



Твининг



Ларошфуко

— пишет Ларошфуко в 1784 году, — чаепитие повсеместный обычай. Его пьют дважды в день, и, хотя он достаточно дорог, самый убогий крестьянин пьет его дважды в день, как богатый человек».

Как ни странно, ни один напиток не вызывал больших споров, нежели чай. Против него ополчились доктора, экономисты, моралисты, церковь, импортеры вина и публицисты. Ионас-Ханвей считал, что чай разрушает красоту англичанок, которые, как он писал в Эссе о чае (1757 год), «теряют свое цветение, прихлебывая чай».



Чай

О чае писали, что он вредит нервам и причиняет различные расстройства, как дрожь, паралич, меланхолия и т. д.

...Мы расплатились и, как свойственно нищим нуворишам, оставили большие, чуть ли не превышающие стоимость кофе, чаевые.

Выйдя из кафе, мы внимательно оглядели друг друга. Он в чем-то изменился, мой друг, питерский бродяга и фотограф Саня Костомаров. Его плечи были развернуты, и черной докторской мантией марбургского философа свисал с них ношенный питерский свитер. Судя по его взгляду, аналогичные изменения произошли со мной. Другой, свободной походкой мы медленно шли по Пратеру.

*Хочу богатством насладиться  
не для покоя и приятства,  
а чтобы лично убедиться,  
что нету счастья от богатства.*

Так свершилась моя инициация в европейскую культуру.

Через несколько дней мы стояли у поезда Вена — Рим. Вокруг толкались, шумели взволнованные евреи. В отличие от своих соплеменников, чей путь сорок лет тому назад вел на восток, в лагерь уничтожения, эти вагоны увозили евреев на свободу — в Рим, откуда они направлялись в светлое будущее: в Штаты, Канаду, Австралию...

*Мне в уши отовсюду льётся речь,  
но в этой размазне быстротекущей  
о жизни понимание извлечь  
возможно из кофейной только гущи.*

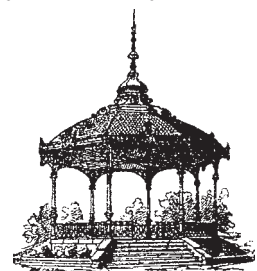
На перроне, между тюками и саквояжами, среди криков и воплей на идиш, русском, украинском я поклялся отомстить: я еще вернусь в этот город. Не как нищий эмигрант, с завистью разглядывающий чудеса западной столицы, но как свободный человек, могущий позволить себе все, что он пожелает.

Я буду пить кофе и есть пирожные в лучших кондитерских. Я буду обедать в лучших ресторанах. Я буду слушать оперу из ложи

бельэтажа. Я поставлю ставку в сияющем огнями казино и пойду посмотреть на стриптиз длинноногих блондинок, чьи фотографии в витрине заставляли мое сердце неудовлетворенно трепыхаться. Я...

Ровно через 10 лет, возвращаясь из Америки, я остановился в Вене.

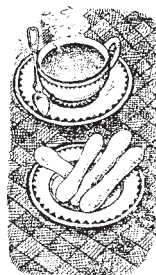
Куда подевалась сияющая столица моей эмигрантской юности? В 10 часов вечера этот скучный, серый город спал. Только благодаря ломаному итальянскому мне удалось поужинать в уже закрытой было пиццерии у собора св. Стефана. Жуя пиццу, я предавался печальным размышлениям. Рестораны были закрыты, да и зачем они были нужны после ресторанов Парижа, Нью-Йорка, Милана, Тель-Авива... Стриптиз? Что нового мог бы увидеть я после парижской «Crazy Horse» и «Live Show» амстердамского красного квартала? Что касается пирожных, то — не люблю я сладкое... Кофе? Лучший кофе подают в Италии, где я бываю практически ежегодно. В казино Атлантик-Сити и Баден-Бадена я обнаружил полное равнодушие и отсутствие азарта, и не было оснований думать, что он прорежется здесь...



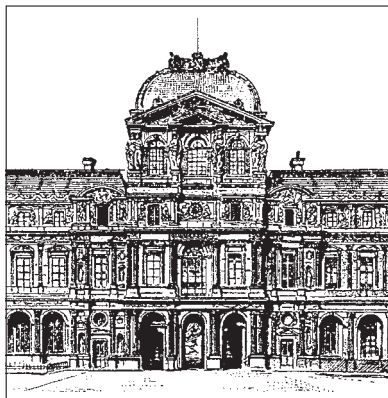
Пиццерия у собора св. Стефана

Увы, дело было не в том, что я стал искушеннее и старше — я перестал быть эмигрантом, и с этим исчезла та соблазнительная, прелестная Вена десятилетней давности. Передо мной был хмурый, замкнутый, серый, скучный город, в котором мне нечего было делать и от которого мне ничего не было нужно.

Мстить было некому. Да и не хотелось. В общем, графа Монте-Кристо, как говорится, из меня не получилось.



Кофе с пирожными



Казино в Баден-Бадене

## Черствое счастье

*Бывал обманут сердцем я,  
Бывал обманут и рассудком,  
Но никогда еще, друзья,  
Обманут не был я желудком.*

*Признаться каждый должен в том,  
Любовник, иль поэт, иль воин,  
Лишь беззаботный гастроном  
Названья мудрого достоин.*

Е. Баратынский

Отношения с городами, как и с людьми, складываются по-разному: к одним проникаешься симпатией сразу, с другими процесс сближения занимает многие годы. С кем-то со временем отношения развиваются, углубляются, к другому — остываешь. А то, бывает, встретишься после перерыва, и поговорить не о чем — перед тобой чужой, скучный человек (место). Так ли, иначе ли, а Венеция — это единственный

*Опыт не улучшил никого;  
те, кого улучшил, — врут безбожно;  
опыт — это знание того,  
что уже исправить невозможно.*



Венеция

в мире город, знакомство с которым происходит мгновенно, а любовь — с первого взгляда и на всю жизнь. Чтобы полюбить Брюгге — нужно несколько часов, чтобы полюбить Париж — хотя бы несколько дней, Рим — несколько месяцев. Полюбить Тель-Авив взяло у меня 15 лет. Для того чтобы влюбиться в Венецию, нужно несколько секунд. И совершенно неважно, сколько времени продлится твой роман — один день или много лет, — счастье гарантировано вне зависимости от срока. Ритм колышущейся в каналах воды организует не только физическое пространство города: светлый полумесяц отраженного в воде неба клавишинными арпеджио переливается в музыке Вивальди и Альбиони, серебряными и золотистыми бликами вспыхивает в тяжелых складках драпировок Веронезе и Тинторетто, легким узором белых наличников и арок пробегает по красным фасадам.



Альбиони

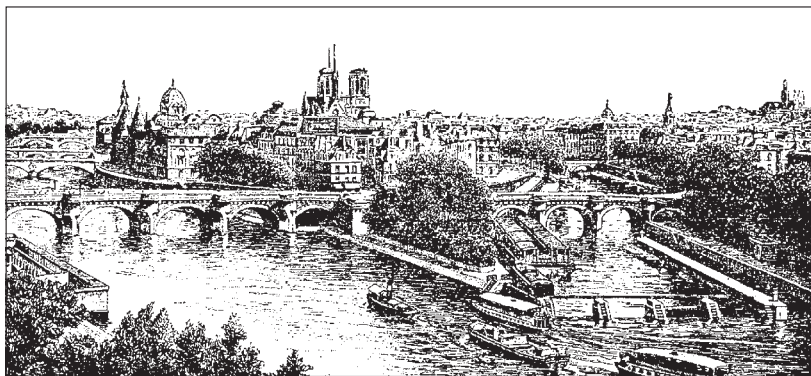


Веронезе



Тинторетто

В Венецию мы приехали из Парижа. Почти весь 1987 год я провел в этом городе, отношения с которым у меня были доста-



Париж

точно напряженными по моей (я отдавал себе в этом отчет) вине. Они не сложились раньше, еще в самолете, когда, впервые в жизни подлетая к Парижу, я смотрел на рассыпанные внизу огни. Внезапно мое радостное ожидание встречи с легендарным городом испарилось, уступив место тяжелой, мрачной обиде.

Боже, как в юности мечтал я об этом городе! Я до сих пор помню приснившийся мне, четырнадцатилетнему подростку, сон,

*Теперь я понимаю очень ясно  
и чувствую, и вижу очень зримо:  
неважно, что мгновение прекрасно,  
а важно, что оно неповторимо.*

будто ночью я иду по мощенной булыжниками темной, ничем не примечательной улице. Сжатая безликими, серыми, трех- и четырехэтажными домами улица

круто уходит вверх. Моросит дождь. И сегодня, спустя почти сорок лет, я помню поднимающееся от ступней ног к сердцу, кружащее голову ощущение счастья: я ступаю по булыжникам Парижа!

Запах мокрого парижского асфальта наполнял мои ноздри, когда я читал стихи Аполлинера «Под мостом Мирабо тихо Сена течет...» Звонкий цокот копыт маленькой козочки мешался со смехом Гавроша, звоном шпаг на площади Вогезов, ревом ворвавшейся в Консьержери толпы, и я зажимал уши, чтобы не слышать: «Париж слишком мал для тех, кто любит так, как мы...»\*

*Нам, конечно, уйти суждено,  
исчерпав этой жизни рутину,  
но, закончив земное кино,  
мы меняем лишь зал и картину.*

Все эти зрительные, звуковые и обонятельные галлюцинации, вся тоска и ностальгия по городу, который я знал наизусть и в котором никогда не был,

однажды нашли свое совершенное воплощение в жемчужно-сером сиянии экрана кинотеатра «Кинематограф» на Большом

\* Из фильма М. Карне и Ж. Превера «Дети райка».



проспекте Васильевского острова. Да, конечно, в фильме начала 30-х годов «Набережная туманов» действие происходит в другом городе, кажется в Гавре. Но разве это имело значение? Нежное, светлое лицо с высокими, поднятыми к вискам, как два лепестка королевской лилии, скулами и серыми, мерцающими под росчерками тонких бровей глазами, было лицом Парижа.

Ей, Мишель Морган, было семнадцать, столько же, сколько и мне, лет, и это был ее первый фильм. В ее голосе легкий шелест листвы Булонского леса сплетался со звуками аккордеона, медленным плеском ночной Сены и шуршанием шин по бульвару Распай. Ее дыхание пахло земляникой, фиалками и свежим багетом, который покупают в семь утра, выходя на мокрый от росы серый асфальт.



Морган

Боже, как я хочу ее поцеловать — дурная, глупая, жалкая мысль, — но она мелькнула в моей поднятой к экрану голове. Наши взгляды встретились: «У тебя красивые глаза, ты это знаешь?» — и я не сразу сообразил, что слова эти произнес не я, а Жан Габен. Их до сегодняшнего дня повторяет вся Франция — одна из фраз, составляющих ограниченный набор национального самосознания. Впрочем, это мне стало известно значительно позже, а тогда, глупый 17-летний мальчишка, я еще не знал, что самое опасное в жизни — это мечты и желания. Камушки, которыми насмешливые боги играют свою, а не нашу игру.

*Чем пошлей, глупей и примитивней фильмы о красавости страданий, тем я плачу гуще и активней и безмерно счастлив от рыданий.*

Я брел по набережной Невы и потом через Дворцовый мост, зачарованный кинематографическим символом своих детских мечтаний, мальчишка, всем своим существом ждущий их воплощения и, несмотря ни на что, надеющийся на чудо.

Через пятнадцать лет выяснилось, что на чудо рассчитывать не приходится.

Я опоздал. Опоздал на свидание. Мне было 32 года, и я уже не представлял интереса для Парижа, этой прекрасной, зрелой женщины, которую интересовали исключительно самоуверенные безусые юнцы. В Париж надо прилетать не тридцатилетним туристом, горько думал я, глядя на приближающиеся огни, а являться 17-летним мальчишкой, на все готовым, дабы покорить, завоевать роскошную одалиску, разлегшуюся на берегах Сены. Взять ее силой так, как это сделал

*В беседе с дамой много проще воспринимать её на ощупь.*



Пикассо, или чтобы она, потеряв голову, отдалась сама, как отдалась она Пасхину.

В том, что наше свидание не состоялось тогда, когда ему следовало произойти, моей вины не было. Да и Париж, собственно, виноват не был. На что было обижаться — на судьбу, на советскую власть? И все же обида за неслучившийся роман заставила меня надменно и холодно взглянуть на играющий желтыми осенними листьями веселый город. «Не больно-то хотелось», — равнодушно пожимал я плечами на улицах Монмартра. «Не больно-то хотелось», — кривил губы на бульваре Монпарнас.

*Про подлинно серьёзные утраты  
жалеть имеют право  
лишь кастраты.*

Монмартра. «Не больно-то хотелось», — кривил губы на бульваре Монпарнас.

Не привыкший к такому отношению Париж активно соблазнял меня, но я оставался спокойным, чуть злорадно наблюдая за усилиями опытной кокетки. С тех пор, бывая в Париже, я всегда выдерживал дистанцию, ограничивая себя выставками, концертами, дегустациями, словно не в город приезжал, а являлся с визитом в музей, оперу или ресторан. Нереализованная мечта, несбывшееся желание сделали меня осторожным и подозрительным. Когда достаточно неожиданно для себя я получил студию в «Ситэ» — Интернациональном центре искусств в Париже, — сердце мое не вздрогнуло. «Всего лишь Париж», — подумал я вяло и стал собираться.



Апрель

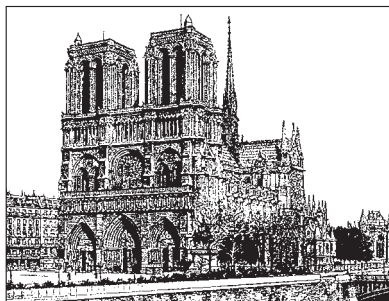
Стены студии я завесил фотографиями рынка Махане Иегуда. «Ты бы еще окна заклеил», — посоветовал мне Арон Апрель.

Через четыре месяца на пасхальные каникулы ко мне из Иерусалима приехали жена с дочерью. Для Маши это был первый выезд за пределы Израиля, и она, 14-летняя девчонка, вся дрожала от предвкушения встречи с Парижем. «Ген — не вода», — грустно подумал я, глядя на ее сияющее лицо. (По счастью, ее дальнейшие отношения с этим городом сложились удачно.)

*За радости азартных приключений  
однажды острой болью заплатив,  
мы так боимся новых увлечений,  
что носим на душе презерватив.*



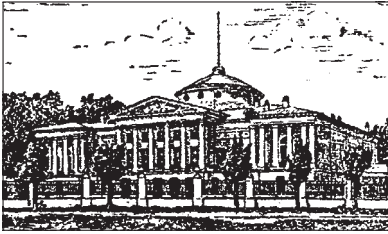
Пасхин



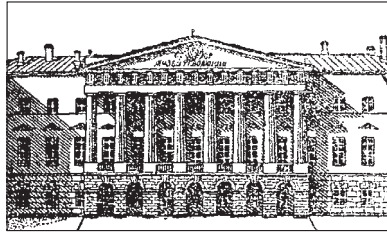
Остров Ситэ. Нотр-Дам де Пари

Чтобы отпраздновать приезд, я повел семейство в ресторан. Сам я по ресторанам ходил мало. Именно в Париже я начал впервые готовить, соревнуясь с Толей Басиным по части приготовления супов из овощей, купленных на рынке Бастилии. Постепенно я расширял свой репертуар, экспериментируя с пастой, рыбой, мясом, и достиг определенного уровня. Что же касается ресторанов, то, если не учитывать при-

*Ушиб растает. Кровь подсохнет.  
Остудит рану жгучий йод.  
Обида схлынет. Боль загложнет.  
А там, глядишь, и жизнь пройдет.*



Ресторан «Клозери де Лила»



Ресторан «Бонфинже»

глашения моих французских друзей в действительно хорошие места, как «Клозери де Лила», «Прокоп», «Бонфинже», я ограничивал свой репертуар дешевыми забегаловками, а также китайскими и греческими ресторанчиками на Контрэскарпе.

Самым моим любимым заведением была крохотная, на три столика, забегаловка старого вьетнамца на рю Розье.

За двадцать франков там можно было получить суп с креветками такой сытности, что ужин становился совершенно излишним.

Но, разумеется, не во вьетнамскую забегаловку надо было вести оживленных, радостных женщин и уж тем более не

кормить их плодами собственного творчества. Праздник — это праздник, и мы отправились в известный своим фрю де мэр ресторан у метро Ваграм.

*На свете столько  
разных вероятностей,  
внезапных, как бандит из-за угла,  
что счастье — это сумма  
неприятностей,  
от коих нас судьба уберегла.*

**Луковый суп.** 250 г лука, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль, черный перец, 1/2 чашки сухого белого вина, 1 1/2 л мясного бульона, 8 ломтей багета, 100 г натертого острого сыра (Брюэр).

Тонко нарезать лук, посыпать мукой и, помешивая, обжаривать в масле до прозрачности. Поперчить. Посте-

пенно добавить вина и бульон. Посолить, довести до кипения и варить 30 мин. Приготовить тосты.



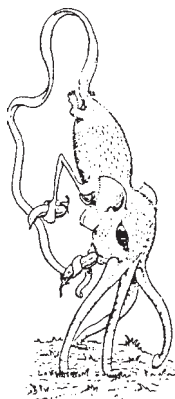
Огнеупорный горшочек

Разлить суп по огнеупорным горшочкам, закрыть тостом, посыпать сыром и запечь в духовке.

Увы, имея дело с другими людьми, следует полагаться на их вкус, а не на свой собственный. Когда лощеный гарсон поставил на стол огромное блюдо, лицо нашей дочери исказила гримаса отвращения: «Вы хотите, чтобы я ела этих тварей с длинными ногами?» — сказала она, с ужасом глядя на лангустинов. После долгих уговоров она рискнула съесть одну устрицу. Долго держала ее в руке, потом закрыла глаза, словно



Маша



Лангуст

соплю сглотнула нежный деликатес и долго сидела зажмурившись, явно подавляя рвотный позыв.

— Машенька, что ты хочешь? — спросил я.

Уговаривать ее съесть креветку или улитку смысла не было, а праздник — есть праздник.

— Гамбургер, — просияв, сказала дочь.

Сгорая от стыда, я позвал гарсона.

— Простите, Бога ради, но, может быть, у вас есть гамбургер?

— Разумеется, месье.

Мы ели устриц, а воспрявшая духом Маша с интересом озиралась по сторонам, ждала свою мечту.

Ну, злые боги и здесь не упустили своего. Я слышал их приглушенный смех, когда, низко поклонившись, официант поставил перед Машей тарелку. Маша ошарашенно смотрела на сияющий кровавым блеском стейк «Тартар», и на глаза у нее наворачивались большие-большие слезы.

*За столько приходится платить, куда протекает бытие, что следует судьбу благодарить за случаи, где платишь за своё.*

— Машулик, Машулик, успокойся, — заторопился я, — не надо, у них наверняка есть то, что ты сможешь есть.

— Папа, — давась слезами, сказал ребенок, — а в Париже есть картошка? Мне совсем ничего-ничего не надо, но вдруг у них есть чипсы?

По счастью, чипсы были. И даже с кетчупом. И гарсон себя вел прилично — ничем не выдал свое к нам отношение. И ребенку после пережитых потрясений жареные ломтики казались небесным лакомством. А я решил: надо ехать в Италию. Там — макароны.

**Стейк «Тартар».** В принципе стейк «Тартар» делается из конского мяса (потому и татарский), но сегодня это, увы, редко встречается, чаще используется говядина.

Итак, 200 г хорошо рубленой говядины посолить, поперчить, добавить немножко кайенского перца и несколько капель Табаско или Ворчестерского соуса. Выложить мясо на та-

релку, сделать в центре углубление и выпустить туда сырое яйцо. Вокруг мяса положить 1 ст. л. рубленого лука, 1 ст. л. рубленой петрушки, 1 ст. л. рубленых шалотов и 1 ч. л. каперсов. Подается с оливковым маслом, Ворчестерским соусом и иногда с кетчупом.

**Сардины «Ситэ».** 12–16 сардин,  $1\frac{1}{2}$  чашки оливкового масла, 1 ч. л. мелко порезанного тимьяна, 1 ч. л.

мелко порезанного розмарина; 1 ст. л. мелко порезанного фенхеля, 3 ст. л. лимонного сока, 3 мелко порезанных зубчика чеснока, соль, перец.



Сардина

Смешать все ингредиенты и положить в них рыбу на 40–60 мин. Вынуть и запечь в гриле в течение 3–5 мин.

И вот после целого дня блужданий по Венеции усталая Маша заснула, а мы с Верой сидели на балконе и распивали бутылку Речиото делла Вальпуличелла — вина, которое пьется без закуски, само по себе, ибо не нуждается ни в каких дополнительных вкусовых аккомпанементах. Вытянув ноги, я бездумно смотрел, как колыхалось в воде отражение палаццо, стоявшего на противоположной стороне узкого канала.

*Пусть меня заботы рвут на части,  
пусть я окружён говном и суками,  
всё же поразительное счастье —  
мучиться прижизненными муками.*

Оно было совсем небольшим, трехэтажным, фасад в пять окон. Затейливые наличники первого этажа, крохотный балкон на втором, под крышей маленькие окна третьего. Из-за стены, примыкавшей к палаццо, вытягивали к каналу свои ветви два больших дерева.

— И садик, — пробормотал я, — еще и садик.

Прошло минут десять.



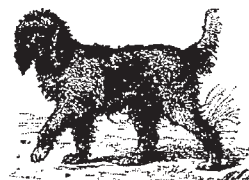
Венеция. Канал Джудекка

*Когда азарт и упоение  
трясут меня лихой горячкой,  
я слышу сиплое сопение  
чертей, любующихся скачкой.*

— Знаешь, — мечтательно  
сказал я, потянувшись за черной  
бутылкой, — в своей будущей  
жизни я хотел бы родиться вот

в этом палаццо. Оно — как раз по мне, не слишком большое, на боковом канале, в нем даже есть...

В каменной стене отворилась дверца, и на набережную выкатился черный мохнатый шар. Маленький, не поймешь, где голова, где хвост, он сделал несколько прыжков... Потерявшая дар речи Вера протянула руку, указывая на черного, как две капли воды на меня похожего пуделя.



Пудель

— Господи, — испуганно выдохнул я, — Господи, только не пуделем!

Пасхальные каникулы промелькнули, Вера с Машей улетели в Иерусалим, а я продолжал свою парижскую жизнь. Мастерская постепенно заполнялась работами, все больше про рынок Махана Иегуда и Иерусалим. Однако как бы ни ворчал я на Париж, как бы ни воротил нос, но город брал свое: не случайно, откуда жи-

*Я всегда на сочувствия праздные  
отвечаю: мы судеб игралище,  
не влагайте персты в мои язвы,  
ибо язвы мои — не влагалище.*

вопись была живописью, он был ее столицей. Нет в мире города, который бы лучше воспитывал глаз. К весне глаза мои промылись в достаточной степени.

Уезжать из Парижа без выставки было как-то неприлично: художник, не имеющий в послужном списке Париж?

Наступил месяц май. В Люксембургском саду цвели каштаны, на набережной целовались влюбленные, на аллеях Тюильери катили шары пенсионеры, у меня открылась выставка.

Я принимал поздравления, шаркал ножкой, пожимал руки, целовал в щечку — необходимый ритуал вернисажа.

И вдруг... Ее появление я почувствовал спиной — что-то изменилось в зале: перешептывания, взгляды. Она привычно плы-

*Власть и деньги, успех, революция,  
слава, месть и любви*

*осязаемость —  
все мечты обо что-нибудь бьются,  
и больше всего — о сбываемость.*

ла в волнах восторга и обожания, время от времени любезно улыбаясь, кивала головой. Она по-прежнему была хороша. Все те же высокие скулы, гордая посадка головы, только глаза ока-

зались не серыми, а голубыми, впрочем, я ведь знал это по ее другим, цветным фильмам.

Немного позже мы небольшой компанией пошли отметить открытие в мою мастерскую. Ее муж Жерар Ури, режиссер знаменитых французских комедий «Большая прогулка» и т. п., оказался очаровательным собутыльником. Как всегда много пили, закусывая, чем Бог послал, а в Париже Он посылает хорошо.



Ури

И я ее поцеловал. Я коснулся ее губ, тех самых губ с экрана ДК им. С. М. Кирова на Большом проспекте Васильевского острова. Я коснулся пальцами светлых волос, и мой взгляд снова встретился с ее, несмотря ни на что, серыми глазами, светящимися, мерцающими серыми глазами семидесятилетней Мишель Морган.

После ухода гостей я вымыл посуду и спустился вниз выкинуть помойку. Мешок брякнул пустыми бутылками. Под мостом Мари тихо Сена текла. Да, конечно, печаль пройдет... Я стоял у парапета и курил, глядя на шевелящуюся внизу черную воду. «У тебя красивые глаза, ты это знаешь?»

Странный, похожий на смех звук заставил меня обернуться: в колеблющемся свете фонаря, наклонив голову набок, скалил зубы маленький черный пудель.

*Редко нам дано понять успеть,  
в чём таится Божья благодать,  
ибо для души важнее хотеть,  
нежели иметь и обладать.*

## Кошер по-португальски

Что такое израильский водитель, знают все, кому хоть однажды пришлось побывать в этой небольшой, но солнечной стране. Нервный, готовый нарушить все принятые нормы и правила, воспринимающий обгон своей машины как личное оскорбление — ужас! Однако, как сказала мадам

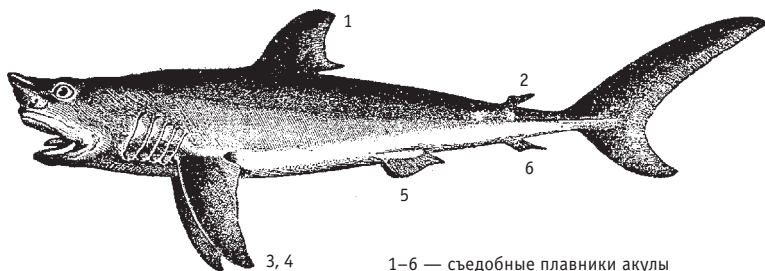
в бессмертном анекдоте: «Да, ужас. Но не ужас, ужас, ужас!» Ужас, ужас, ужас — это Португалия, потому что по сравнению

*И понял я, что поздно или рано,  
и как бы ни остра и неподдельна,  
рубцуются в душе любая рана —  
особенно которая смертельна.*

с тамошними израильские автомобилисты выглядят флегматичными, заторможенными англичанами. Поэтому не спрашивайте меня, как от Лиссабонского аэродрома я добрался до городка То-



мар в верховьях Тагуса — все равно ничего не помню. Помню только, что это был ужас, ужас, ужас. Помню еще, что в перерыве была остановка на обед, где в силу недоразумений с языками мы оказались вынуждены съесть по два вторых на брата. Дело это непосильное, если учесть величину португальских порций, и если нам это все же удалось, то объяснить это можно не столько экзотикой (плавник акулы, например), сколько стрессом, причиненным нам путешествием по португальским дорогам.



Бороться с манерами португальских водителей мне было не под силу, а вот с проблемой величины порции мне удалось справиться. Я заказывал три салата, одну порцию второго и просил

*По многим ездил я местам,  
и понял я не без печали:  
евреев любят только там,  
где их ни разу не встречали.*

принести три чистые тарелки. На обиженный взгляд официанта я закатывал глаза к небу и, тыкая в дочь, обреченно говорил: «Менина\* очень консервативна».

А потом, кивая на жену, изображал руками контур талии и бедер и, понизив голос, доверительно сообщал: «У синьоры — фигура...»

Официант понимающе цокал, хлопал меня по плечу, и все обходилось ко всеобщему удовольствию.

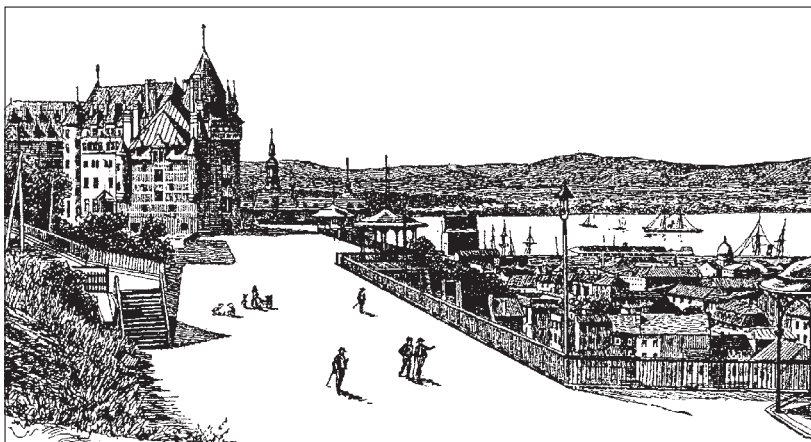
Португальская кухня (если исключить роскошные рестораны) — это кухня бедных людей. Оттого там часто употребляется солонина — и мясо, и рыба. Да и порции — набить брюхо впрок — свидетельствуют об этом.

Во второй половине дня мы добрались до изразцовых домиков Томара.

В прозрачных водах Тагуса лениво шевелились рыбы, над рыбами по стеклянно-зеленой поверхности скользили стаи уток, и лебеди вопросительно выгибали тонкие, гордые шеи. На фоне идиллических, безмятежных голубых небес деревья развесили

\* Девушка (порт.).





Томар

бархатные складки зеленых драпировок, розовые кусты источали пленительный аромат, грациозно склоняя к лебедям завитые свои белые и алые головки. Блестя чисто вымытыми булыжниками, узкие улицы поднимались к кафедральной площади, посреди которой на невысоком постаменте стояла обсиженная голубями фигура человека в шлеме, мантии и с мечом, зажатым в бронзовой руке. Из витрин магазинов благожелательно смотрели изысканно одетые манекены, за столиками кафе шептались молодые парочки и степенно беседовали пожилые сеньоры, пуская к потолку кольца сигарного дыма. А высоко на горе, нависая над этим ленивым покоем, разлегся гигантский замок, грея на закатном солнце каменные мускулы своих золотистых стен.

Много лет тому назад по улицам этого городка проносились рыцари, закутанные в плащи с острым, хищным крестом; гонцы тревожили ночную тишину стуком копыт, торопясь доставить срочные вести из Палестины, Англии, Франции, Турции, Германии, со всех концов мира сюда, в замок, — крепкому, еще не старому человеку с жесткой седеющей бородой и холодными серыми глазами. Слово этого человека, произнесенное негромким хриплым голосом, отражалось раскатистым, могучим эхом в королевских дворцах Европы. Росчерк его пера менял судьбы сотен тысяч людей. Многие его боготворили. Многие ненавидели. И все боялись. Иногда он откладывал в сторону бумаги и, подойдя к узкому окну, молча смотрел вниз на собор и



Памятник Паису Гуальдиму

*Мне слов ни найти, ни украсть,  
и выразишь ими едва ли  
еврейскую тёмную страсть  
к тем землям, где нас убивали.*



Замок ордена Тамплиеров

площадь, площадь, посреди которой через несколько сотен лет на невысоком постаменте замрет в шлеме, мантии и с мечом в руках бронзовый двойник человека с холодными серыми глазами и седеющей жесткой бородой — Гуальдима Паиса, Великого Магистра ордена Тамплиеров.

Я снял комнату в резиденции «Уньяо», в двух шагах от площади с памятником Гуальдиму. Кинув чемодан на покрытую шелковым покрывалом постель, я по скрипучей лестнице спустился в старомодный, обшитый дубом бар и спросил у Габриэллы, дочери хозяина, виски, дабы прийти в себя после дорожных приключений. Она принесла стакан и уселась напротив, подперев голову руками. Всей позой своей, кольцами золотистых волос, красными яблоками щек, круглыми черными глазами под шпангоутами бровей она была похожа на любопытного барочного ангела.



Габриэлла

— Вы из Иерусалима? — сказала она, глядя с удивлением и восторгом.

— Угу, — промычал я, блаженствуя над стаканом.

— А у нас есть синагога.

— Что? — поперхнулся я (откуда и зачем в этом крохотном городишке синагога?).

— Синагога, — махнула пушистыми ресницами ангелица, — это еврейская церковь.

— Знаю, — неуверенно ответил я, — а что, здесь и евреи есть?

— Нет, — сказала Габриэлла, — евреев нету, а синагога есть, вот она на плане, — и указала пухлым пальчиком в точку на соседней улице.

**Груши в красном вине.** 4 зрелых, крепких груши, 125 г быстрорастворимого сахара, 1/2 бутылки красного вина, 1 ст. л. лимонного сока, 1 кусок апельсиновой кожуры, по-

рошок ванили, щепотка корицы, 2 гвоздики.

Очистить груши. Залить вино в кастрюлю, положить сахар и подогреть, покуда сахар не растворится. Доба-

вить лимонный сок, апельсиновую кожуру и специи. Положить груши, закрыть крышкой и готовить на очень слабом огне около 30 мин. Остудить.

**Телячья печень с имбирем и соевым соусом.** 1 кг телячьей печени, 3 $\frac{1}{2}$  ст. л. сливочного масла, мука.

Для соуса: 2 средних шалота, 3 ст. л. свеженатертого имбиря, 150 г (10 ст. л.) сливочного масла, 2 чашки телячьего бульона, 4 ст. л. соевого соуса.

Для гарнира: 1 кг маленького картофеля, 75 г гусиного жира, 1 зубчик чеснока, 1 веточка тимьяна, 1 лавр. лист, лук резанец.

Для шалотов: 250 г шалотов, 1/2 чашки сливочного масла.

Протомить на масле хорошо порезанные шалоты и натертый имбирь. Влить бульон и сою, варить около 20 мин., затем взбить с маслом.

Вложить в сковородку алюминиевую фольгу, положить в нее картофель в мундире, гусиный жир, чеснок, тимьян, лавровый лист, закрыть и готовить в духовке при t° 190 градусов в течение часа.

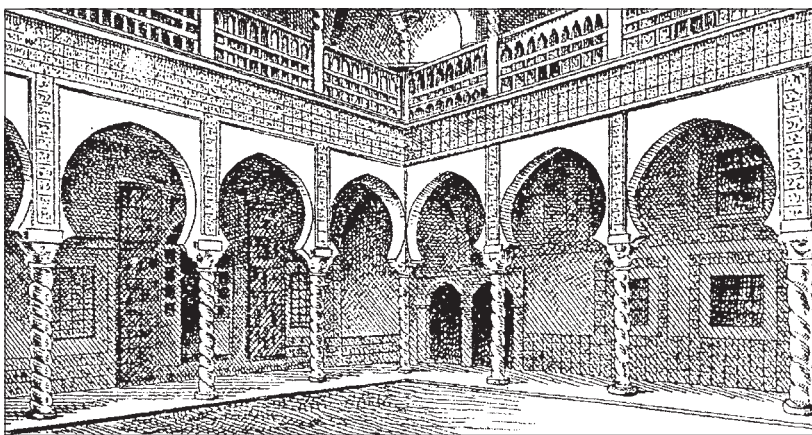
Очистить печень, порезать на 1 см куски. Легко обжарить в масле. Мелко порубить шалоты и медленно жарить в масле, пока не станут мягкими. Разрезать каждый кусок поперек на 5 тонких кусков. Подать с картофелем и соусом, сверху посыпать луком резанцем.

День, однако, клонился к вечеру, путешествие было долгим, и я, утешив себя вероятным (в силу отсутствия евреев) отсутствием миньяна, изменил вечерней молитве «Маарив» с гастрономической вакханалией в ресторане Горта.

Назавтра, ранним утром, я через лес поднялся в замок. Ослепительная краткая вспышка величия Португалии рассыпалась

*Для игры во все искусства  
мой народ на свет родил  
много гениев и множество  
несусветных талмудил.*

по стране сияющими искрами сказочных соборов, дворцов, замков, и среди всей этой блестящей россыпи замок Томара сиял в лучах восходящего солнца алмазом редкостной красоты и благородства. Под руками мастеров XVI века камень становился мягче глины



Центральный зал замка (квойстер)

и пластичнее воска. Змеиными кольцами изгибались, скользили по стенам наличники, экзотическими цветами распускались капители, потешными харями химер выстреливались из-под крыш водостоки. В башнях, звеня ксилофоном перил, взлетали, обгоняя друг друга, марши ступеней. Лабиринты коридоров выводили то к зубцам парапета, то к сверкающему золотыми арабесками алтарю замковой церкви, то к закутаным в кружева резных арок клойстерам.

Старинные надгробья равнодушно подставляли солнечным лучам свои стертые временем лица. Тень восточной стены падала на мраморную фигуру человека с епископским посохом в руках. Две ласточки скользящей диагональю перечеркнули покой дворика. Сладко пах клевер и жужжала пчела. А время меж тем приблизилось к полудню, и сделалось тепло. Я возвращался в город лесом по тропинке, загребая ногами хрустящие коричневые листья. Папоротники церемонно расставляли острые лапы листьев, и с неведомых мне деревьев свисали красные ягоды.

#### Фаршированный цыпленок по-баскски.

1 цыпленок — 1½ кг, 6 спелых абрикосов, 2 толстых куска ветчины, 200 г зеленого (колокольного) перца, 3 зубчика чеснока, 70 г белого сухого вина, сливочное масло, 2 ст. л. воды, оливковое масло, соль, черный перец.



Абрикос

Отрубить у цыпленка крылья и лапы, вынуть внутренности, аккуратно вынуть кости. Разделить на пополам. Снять кожицу с помидоров и очистить от семян, посолить, поперчить, смазать оливковым маслом и печь в духовке при t° 140 градусов около 2-х часов.

Обжарить перцы и ветчину, вынуть порезанный чеснок и обжарить до золотистого цвета, сделать то же самое с сердцем и печенью. Разложить по центру цыплячьих половинок, лежащих кожей вниз, скатать каждую половинку кожей вверх, обвязать и обжарить до золотистого цвета вместе с раздробленными костями. Положить оба рулета в духовку на 12 мин. Вынуть, положить в теплое место. Налить в сковородку вино, полстакана воды и кусочек масла величиной в орех. Процедить. Порезать рулеты на большие куски. Положить на тарелку вместе с помидорами и залить соусом.

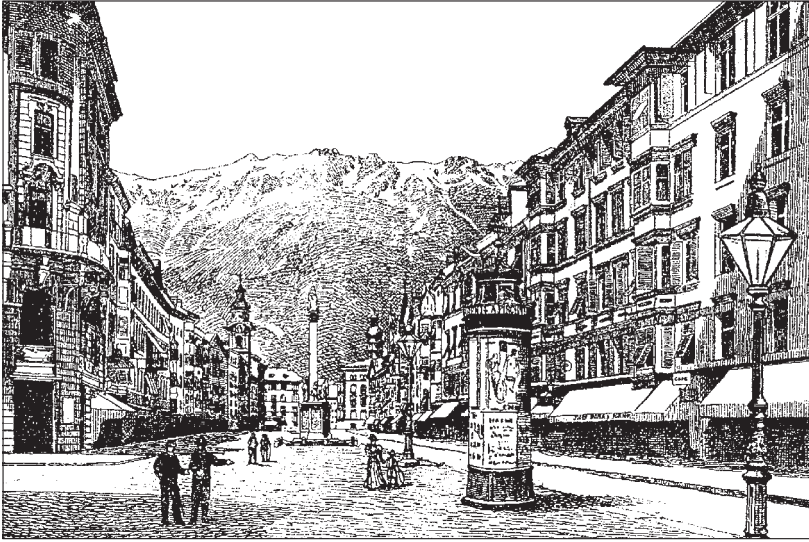
И когда я спустился в город, кончилась уже сиеста, народ появился на улицах и в барах, и я понял, что самое время последовать примеру добрых жителей Томара, зайти в бар и спросить рюмку сладкой золотистой Мадеры.

О Мадера — восхитительный напиток моего детства, сладкое вино ночей, проведенных с фонариком под одеялом или на подоконнике, при свете уличного фонаря, освещающего хмельные строки Стивенсона и Цвейга! О, эти ночи, когда вол-



Стивенсон

Цвейг



Санкт-Петербург. Ул. Маяковского, д. 19

ны южных морей били в окна моей каюты, расположенной по странному стечению обстоятельств в доме № 19 по улице Маяковского, и кастрюля бледного розового киселя, стоящая между двойными рамами, превращалась в запыленную бутылку солнечной Мадеры, а вместо визгливой кукушки тикающих ходиков — голос незабвенного попугая хрипел: «Пиастры, пиастры...»

Тени великих мореплавателей Магеллана и Васко да Гама парили надо мной, навигатор инфант Энрике указывал направление, а впереди, весело стуча по булыжникам костылем, скакал одноногий Сильвер. Кавалькада наша стремительно неслась по узкой улочке доктора Хоакина Хасинто к сосредоточенным у реки заведениям, как вдруг взгляд

*Сегодня евреи греховны  
совсем не своей бухгалтерией,  
а тем, что растленно духовны  
в эпоху обжорства материей.*



Магеллан



Васко да Гама



Инфант Энрике



Сильвер



Хасинто

мой налетел на вывеску: «Авраам Закуто. Лузо-Гebraико Музео». От неожиданности я остановился... Пожалуй... Свита моя продолжила свой резвый полет в сторону Тагуса, а я свернул под арку и оказался в разрытом саду перед одноэтажным зданием.



В раскопах виднелись какие-то камни, фундаменты, и, почему-то оробев, я открыл дверь. Большая, высокая комната. В центре — четыре тонкие колонны с простыми капителями, поддерживающие свод. Прелесть игрушечного городка, его милая провинциальная благодушность, нежный свет и тепло уходящего лета словно не решились проникнуть в это высокомерное, холодное пространство. Каменный пол. Гладкие беленые стены. Вдоль стен несколько древних камней с надписями на иврите.

*Мы удивительный народ  
в толпе людской реки —  
и пишем мы наоборот,  
и живы вопреки.*

*«В четверг 16 дня месяца Шват  
5075 года упокоился досточтимый  
рав Иосеф из Тамара. Он похоронен  
в этой могиле, и пусть душа его по-  
коится с миром...»*



Иосеф из Тамора



Аба Марье

*«Надгробный камень Абы Марье,  
пусть душа его пребывает в раю».*

*«Козн, сын Корбина, покоится в мире...»*

*«...Он ушел в мир вечности».*

Надгробья IV, VI, VII веков...

Камни из давно не существующей синагоги.

В комнату вошла группа людей. Высокий, красивый человек с седыми висками и цепочкой с маген-давидом, радостно улыбнувшись, как старому приятелю, что-то сказал мне по-португальски.

— Может быть, вы говорите по-английски? — спросил я безнадежно.

— Да, — последовал неожиданный ответ, — я Луис Васко. Откуда вы? Из Израиля? — человек просиял.

После того как эта прекрасная новость стала общим достоянием, мне долго жали руки и улыбались.

— Я вам покажу наш музей, — гордо сказал Луис.

Боже, с каким жаром и восторгом говорил он о каждом камне, да если бы только о камне!

— Видите этот нож?

Я с неловкостью поглядел на трехшкелевый пластмассовый нож с красной надписью «I love Israel».

— Его прислали из Израиля! А это, — сказал он гордо, — подарила нашему музею посол Израиля. — Тут я уже покраснел. Над табличкой с надписью: «Дар госпожи Коллет Авиталь, посла государства Израиль»



К. Авиталь

Козн,  
сын Корбина



Турновский

в более чем скромной рамке висел лист, вырезанный из календаря Турновского.

— А это, — тянул меня дальше умиленный Васко, — отверстия, вон там под потолком, знаете что это? Это замурованные кувшины! Оттого здесь такая акустика! Мы устраиваем здесь концерты!

Он долго не отпускал меня, глядя восторженно и ласково, как на вновь обретенного любимого брата.

И вот что узнал я от родившегося в семье марранов, ныне хранителя единственной в Португалии древней синагоги, влюбленного в историю португальских евреев человека, у которого перед каждым употреблением слова Израиль вспыхивала восторженная улыбка.

Евреи появились в Томаре не позднее IV века, а в середине XV была построена эта синагога. Однако недолго суждено было собираться евреям в этих стенах. Мы не знаем, при каких обстоятельствах и в какой форме известила инфанта Изабель жениха своего, португальского короля Мануэля, о том, какой подарок она жаждет получить перед венцом. Знаем мы лишь, что это были не сокровища далеких Индий и не диковинные животные экзотической Африки, не парчовые и бархатные фландрские платья и не переливающееся венецианское стекло. Принцесса захотела евреев. И захотела она, чтобы евреи эти пребывали где угодно, только не в пределах ее будущего королевства.



Изабель



Мануэль

Нелегко далось решение дону Мануэлю: пятую часть населения Португалии составляли евреи, и не худшую часть. Астрономы и негоцианты, картографы и музыканты, ученые и ювелиры, торговцы, ремесленники, оружейники...

Влияние евреев на особенности кухни Пиренейского полуострова отмечал священник Андреас Берналес, капеллан одного из Великих Инквизиторов, когда писал о марранах: «Они никогда не отказывались от привычки к особой еврейской пище, готовя свои мясные блюда с луком и чесноком и обжаривая все это в оливковом масле, которым они пользовались вместо сала,



Берналес

чтобы не есть сало. Сочетание масла и мяса придает дыханию очень плохой запах».

Историк Сальвадор де Мадарьяга рассматривает приготовление пищи на растительном масле как одну из традиций, унаследованных от евреев.

На этих страницах вы можете познакомиться с несколькими блюдами португальской, баскской и каталонской кухни.



С. де Мадарьяга



**Жареные сардины.** 300 г сардин, 8 помидоров, салат.

Для теста: 50 г муки, 50 г кукурузной муки, 1 ст. л. пищевой соды с разрыхлителем, укроп, эстрагон, базилик, 400 г оливкового масла.

Соус для салата: 100 г свежесжатого апельсинового сока, 2 ст. л. вишневого уксуса, 2 ст. л. винного уксуса, соль, перец.

Вымыть, выпотрошить сардины, отрезать головы, надрезать спинку и вынуть хребет.

Смешать муку с водой, кукурузной мукой, разрыхлителем, травами.

Порезать и растолочь помидоры в пюре.

Смешать уксусы с апельсиновым соком и небольшим количеством оливкового масла; поперчить, посолить и взбить вместе.

Нагреть масло до  $t^{\circ} 180$ . Обвалять сардины в тесте и обжарить во фритюре



Фритюрница

в течение нескольких минут. Промокнуть бумажными полотенцами.

Заправить салат. Подать на тарелке сардины вместе с салатом и томатным пюре.

И все же 13 декабря 1496 года подписал дон Мануэль эдикт, гласящий, что до октября 1497 должны евреи либо принять христианскую веру, либо покинуть пределы Португальского королевства.

Существует легенда, что де так не хотел король расставаться со своими евреями, что приказал в один день всем евреям собраться в Лиссабоне, а затем велел загнать их всех в церкви и

*Евреи не только на скрипках  
артисты  
и гости чужих огородов,  
они ещё всюду лихие дантисты —  
зуб мудрости рвут у народов.*

скопом окрестить, и немедленно с чистой душой известил свою невесту, что в Португальском королевстве более ни одного еврея нету. Так ли, иначе, а жизнь сложилась у португальских евреев так же, как и во многих других местах: кто-то крестился, кого-то крестили, а кто-то — относительно немногие, кстати, — покинул Португалию. Вот тогда-то, в 1496 году, простились евреи и с Томарской синагогой. Здание было продано, а с 1516 года стало тюрьмой, которая раньше помещалась в замке.

Интересно, что движимый то ли совестью, то ли государственными интересами, дон Мануэль осыпал «новых христиан», как звали крещеных евреев, необычными привилегиями, а новые христиане Томара среди прочих пользовались еще одной, специальной: в тюрьму их сажать было запрещено. Факт этот свидетельствует, по крайней мере, о редкой тактичности дон Мануэля.

Шли годы. Из тюрьмы синагога превратилась в хлев, затем в винный склад, а в 1921 году была объявлена государственным

*Везде, где нет запоров у дверей  
и каждый для любого — брат и друг,  
еврей готов забыть, что он еврей,  
однако это помнят все вокруг.*

как звали крещеных евреев, необычными привилегиями, а новые христиане Томара среди прочих пользовались еще одной, специальной: в тюрьму их сажать было запрещено. Факт этот свидетельствует, по крайней мере, о редкой тактичности дон Мануэля.

Шли годы. Из тюрьмы синагога превратилась в хлев, затем в винный склад, а в 1921 году была объявлена государственным

винный склад, а в 1921 году была объявлена государственным

монументом. В 1923 году известный гебраист, уроженец Польши, инженер Самуэль Шварц откупил здание, почистил, привел в порядок и подарил государству — с условием, правда. А условие было — создать в этом здании музей португальских евреев, что и произошло 27 июля 1939 года. В наши же дни стараниями Васко и его друзей раскопали во дворе и в соседнем доме миквы, а улицу переименовали в улицу Антика Джудерия.



С. Шварц

Много забавных и интересных вещей рассказал мне в тот день дон Луис Васко. К примеру — о гастрономическом аспекте борьбы за выживание. Одним из популярных блюд в этих краях является альейра, этакий фальшивый окорок, кишка, набитая курятиной. Инквизиторы, часто навещавшие новых христиан, принимали висевшие на кухне альейрас за свиные окорока и уходили, уверенные в «кошерности» обитателей.

Привычка к маскировке привела к забавным результатам: в начале сороковых годов,

*Мы всюду на чужбине, и когда  
какая ни случится непогода,  
удвоена еврейская беда  
бедою приютившего народа.*

рассказал Васко, в город Опорто явился из Польши некий адмор\* со своим двором и открыл ешиву. Через какое-то время чуть ли не все население Опорто стало хасидами адмора, ибо, как выяснилось, все они до того втайне исповедовали иудаизм. Однако, пройдя в синагогу лет 10–15, они все же потихонечку вернулись к привычному своему тайному иудаизму, к своим тайным обрядам.

— Сейчас, — сказал Васко, — в городе Бельмонто чуть ли не все население объявило себя евреями, да кто знает, что там будет через 15 лет...

И еще одна история. В конце XVIII века португальский король издал указ, повелевающий лицам иудейского происхождения носить зеленые шляпы.

Через пару дней перед королем предстал его первый министр маркиз де Помбаль с двумя зелеными шляпами в руках и на вопросительный взгляд короля с поклоном сказал: «Согласно королевскому указу. Одна, ваше величество, для вас, другая для меня». Указ был отменен.

*Не позволяй себе забыть,  
что ты с людьми природой связан;  
евреем можешь ты не быть,  
но человеком быть обязан.*

Васко показал мне и посвященные томарской синагоге вырезки из газет. И вот в газете «Boston Globe» от 7.12.1985 года я

\* Руководитель хасидской общины.

среди прочего прочел, что у 70% португальцев в жилах течет еврейская кровь.

— Больше, — сказал Васко, — у всех ста небось.

Он много еще чего нарасказывал мне, этот большой седеющий ребенок с пленительной улыбкой и золотым магендовидом на груди. И о том, как ему с соседями удалось вернуть этой части улицы ее древнее название Руа Джудериа — Еврейская улица, и о том, какие концерты они здесь устраивают, и о раскопках...

**Помидоровый суп (на 4-х).** 5 спелых помидоров, 1 зеленый перец чили, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 4 яйца, 4 куска хлеба, 2 ст. л. виноградного уксуса, щепотка сахара, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Снять с помидоров кожицу и вынуть семена, порезать перец и помидоры; порубить чеснок и петрушку, положить в сковороду, добавить оливковое масло, перец, соль и тушить на слабом огне.

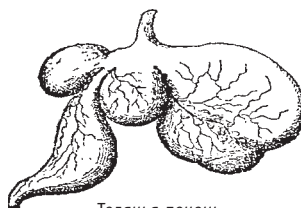
В кастрюлю с 1 л воды влить уксус, довести до кипения, осторожно выпустить туда яйца и варить 3–4 мин., вынуть яйца, облить в холодной воде, обсушить, подровнять края.

Положить в тарелку кусочек хлеба, на него яйцо и залить кипящим помидоровым супом.

**Маринованная телячья печень.** 500 г телячьей печени, 2 зубчика чеснока, соль, белый перец, 1 лавр. лист, 1 ст. л. белого винного уксуса, 100 г белого сухого вина, 500 г картофе-

ля, 40 г оливкового масла, 1 ст. л. порубленной петрушки.

Порезать печеньку на очень тонкие куски, выложить на блюдо. Порезать чеснок, посыпать на печеньку, посолить, поперчить. Добавить лавровый



Телячья печень

лист, вино, уксус. Оставить на 6 часов в маринаде, время от времени переворачивая.

Отварить картофель в мундире. Очистить и порезать. Нагреть оливковое масло в сковородке, легко обжарить печеньку с обеих сторон и вынуть. Вынуть лавровый лист из маринада, влить маринад в сковородку и вскипятить его.

Разложить печень и картофель по тарелкам, залить соусом и посыпать петрушкой.

Было еще темно, когда ранним утром следующего дня я двинулся в путь по направлению к Лиссабону. Мой опель «Корса» бодро тарыхтел по узким улочкам города. Наверху на фоне светлеющего неба вырисовывался мрачный силуэт замка. Там, в одной из гробниц клоистера, лежали останки человека, приведшего в Португалию святую инквизицию. Внизу, в соседнем с синагогой доме, досматривал последний сон мой вчерашний знакомец дон Луис Васко.



Васко Луис

Я выехал на шоссе. На первом же слепом повороте долго и спокойно ехавшая за мной машина рванулась в обгон. Сумасшедший! Впрочем, чего еще можно ожидать от людей, стиль вождения которых служит самым лучшим и верным доказательством их национального происхождения...

*Везде одинаков Господень посев,  
и врут нам о разнице наций;  
все люди — евреи, и просто не все  
нашли пока смелость признаться.*

## Сентябрьское ВИНО

*Когда я расстроен, единственное,  
что меня успокаивает, — это еда.*

О. Уайльд

*Хорошим или дурным именам... присуще особого рода магическое влияние, которое они неизбежно оказывают и на наш характер, и на наше поведение. Сколько Цезарев и Помпеев... делались достойными своих имен лишь в силу почерпнутого из них вдохновения. И сколько неудачников... отлично преуспели бы в жизни, не будь их моральные и жизненные силы совершенно подавлены и уничтожены именем Никодима.*

Лоренс Стерн

*Необыкновенные истории случаются всегда только с людьми, чье имя произносится трудно.*

Проспер Мериме

*Имя — тончайшая плоть, посредством которой объявляется духовная сущность.*

Павел Флоренский

Если бы вы, уважаемый читатель, вдруг обрели способность перемещаться во времени и пространстве, то отнюдь неудивительным явилось бы желание ваше стать свидетелем событий незаурядных, исторических даже, оставивших след в коллективной душе человечества, повлиявших на его историю и развитие и сформировавших основные понятия зла и добра. Возможно, вам захотелось бы стать рядом с Моисеем на горе Синай или бежать с Наполеоном по Аркольскому мосту, плыть с Колумбом по Тихому океану или присутствовать в Эскориале при беседе Рубенса с



Ньютон

Архимед

Веласкесом, сидеть под яблоней вместе с Ньютоном или в ванне вместе с Архимедом.

Что же до меня, то, не умаляя значительности перечисленных выше событий, признаюсь, что более всего хотел бы оказаться в пятницу 29 марта 1949 г., приблизительно в 13 часов пополудни, в небольшом, метров 30 квадратных, зальчике Центральной городской бани города Одессы, где на выложенном черно-белыми мраморными плитами полу стояло девять больших, наполненных холодной водой бочек из-под селедок, привезенных сюда по распоряжению директора Одесского портового холодильника Шаи Соломоновича Гринберга.

По пятницам в бане собирались люди, которым принадлежала отнюдь не номинальная власть в городе Одессе. Тяжело дыша, выходили они из парной и шлепали по скользкому мраморному полу к бочкам, чтобы охладить в прохладной воде свои разгоряченные, налитые соками жизни тела. Все было крупно и значительно в этих людях, начиная от постов и кончая телосложением. Удовлетворенно отфырки-

*Вполне по справедливости сейчас мы трудимся, ворует и живём: режим паразитирует на нас, а мы — паразитируем на нём.*

ваясь, погружал в воду свое багровое, свисающее по бокам складками тело начальник овощной базы Наум Бенционович Друскин. Лихо запрыгивал в бочку поджарый заведующий комиссионным магазином Иосиф Имануилович Гоц. Встав на табурет, плескал на седую грудь ледяную воду директор центрального гастронома Ной Григорьевич Шапиро, и вскоре восемь из девяти бочек украшали плавающие на поверхности воды головы, весьма разнообразные как по части формы (грушей вверх, грушей вниз, шарообразные, дынькой, коробочкой), так и по части растительности — курчавая, гладкая, черная, рыжая, с проседью, обильная, редкая, а то и вовсе отсутствующая. Изредка одна из голов исчезала под водой, с тем чтобы через несколько секунд вынырнуть с зажмуренными глазами и пустить сквозь

*Когда живёшь в разгар эпохи высоких слов и низких дел, не оставляй на завтра крохи, которых нынче не доел.*

плотно сжатые куриной гузкой губы струю воды на мраморный черно-белый пол. Урчание, похрюкивание, фыркание и дру-

гие звуки, сопровождающие эту церемонию, свидетельствовали как об успехе данного конкретного погружения, так и об удавшейся жизни в целом.

— Кого сегодня? — массивный, прорезанный глубокими морщинами валик шеи медленно повернул стриженную коротким серым ежиком голову вправо, и маленькие голубые глазки Шай Соломоновича доброжелательно уставились на плавающую в соседней бочке голову начальника городской свалки Семена Израилевича Каценельсона.

*Несладко жить в реальном мире,  
где всюду рыла, хари, суки;  
блажен, кто булькает на лире  
и упоён, как муха в супе.*

— Жену, — смახнув с кончика длинного хрящеватого носа каплю воды, сухо ответил Семен Израилевич.



Гринберг



Друскин



Гоц



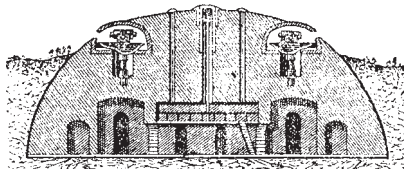
Шапиро



Каценельсон



Ауэр



Одесская Центральная городская баня



Миллер

Глаза всех присутствующих с интересом уставились на явно неловко ощущавшего себя Каценельсона.

— Что так? — сочувственно приподнял густые брови Шай Соломонович.

— День рождения, — поджала губы голова и исчезла под водой.

Именно в этот момент, скользя по мокрому полу и балансируя березовым веником, ворвался в зал начальник телефонной сети г. Одессы Абрам Исаевич Ауэр. Он восстановил равновесие, поднял веник и выдохнул:

— Сын родился!

Довольная тем, что внимание присутствующих переключилось на Миллера, голова начальника свалки вынырнула на поверхность и поинтересовалась:

— А назвали как?

Как назвали? Собственно, этот вопрос Абрам Исаевич собирался согласовать с женой, но уйти от ответа перед лицом столь уважаемого общества не представлялось ему возможным.

— Исаком назвали. Ициком.

— Мазаль тов! — грянуло из бочек.



Что заставило уважаемого гражданина, начальника телефонной сети, члена партии Абрама Исаевича Ауэра дать своему новорожденному сыну вызывающе еврейское имя, нам неизвестно. Слова, вынесенные в эпиграф этой истории, вряд ли были ему знакомы. Вряд ли припомнился ему в эту минуту и давным-давно умерший дед его жены Милки, да и вообще почему смутное воспоминание об этом, в сущности, неизвестном ему человеку должно было заявить о себе в столь значительный момент.



Милка

Скорее всего, прорезалось в нем извечное упрямство, та самая генетическая жестоковийность, заставлявшая его соплеменников всегда и во всем идти наперекор логике и здравому смыслу. А может, в глубине его души зазвучал тихий, еле слышный голос тех бесчисленных знакомых и незнакомых ему Ициков и других Абрамов, Сар, Ривок и Лейбов, от которых не то что детей

*Живёшь блаженным идиотом,  
не замечая бега лет,  
а где-то смерть за поворотом  
глядит, сверяясь, на портрет.*

или внуков, могилы даже — и той не осталось, ничего, кроме имени. Всего этого мы не знаем. И, уж совершенно очевидно, не думал он в тот момент об этимологии имени Ицик, происходящем от древнееврейского глагола «лицхок» — смеяться, ни о том, как это может отразиться на лежащем в кроватке роддома № 2 крохотном существе с прилипшей ко лбу прядью темных, тонких волос.

Так или иначе, в свидетельстве о рождении продолжателя рода Ауэров записали Ициком, но дома, во дворе и школе (жестоковийность жестоковийностью, а здравый смысл все-таки здравым смыслом) называли Игорем.

О том, что бы произошло с мальчиком, назови его родители Гектором или Людовиком, нам опять же гадать не приходится, но назвали его так, как назвали, и имя это на удивление соответствовало его характеру и повадкам, а уж когда подрос Ицик, то не находилось в этом веселом, пахнущем солью, барабульками и акациями городе девушки, чье сердце не замирало, когда ей улыбался этот невысокий сероглазый парень. Улыбка была для него самым естественным

*Труднее всего сохранить  
в толкучке, текучей, как дым,  
искусство и мужество быть  
всего лишь собою самим.*

способом общения с миром, поэтому часто улыбался он без видимой причины — морю и небу, старухам на лавочке и детям в песочнице. Он улыбался во время бешеных драк в переулках

Молдаванки и читая свои любимые книги в комнате под чердаком, и потом, в 1973 году, на далеком от родного города Синайском полуострове, когда черный от грязи и усталости пил ночью виски с начальником танкового полка, у которого был наводчиком, и днем посреди пламени и грохота сражения за Китайскую ферму.

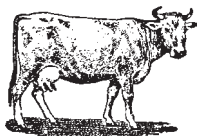


Развалины Китайской фермы

После войны Ицик завел семью. С легкой руки жены, красавицы-йеменитки, пристрастился к острой, пряной пище, родил трех смуглых курчавых ребятешек, построил дом, обставил его собственноручно сделанной мебелью. Из армии он уволился, а на вопрос, чем занимается, отвечал, что торгует кошерными курами. Частые и неожиданные отлучки из дома и наличие оружия объяснял международным характером бизнеса, а также большой и не всегда конвенциональной конкуренцией в этой сфере. Счастливая семейная жизнь отнюдь не способствовала превращению Ицика в моногамную персону, ибо он искренне считал аморальным и неэтичным положение, при котором, любя и делая счастливым одну женщину, он должен отказывать в утешении, любви и радости всем прочим.

*За женитьбу есть научный и весьма весомый довод: холостым повсюду скучно, а женатым — только дома.*

**Йеменский суп из коровьей ноги «Курай».** 1 кг голени очищенной и распиленной на куски, 10 чашек воды, 2 растертых помидора, 1 луковица,

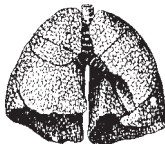


Корова

1 головка чеснока, неочищенная, 1 ложка хавайджа\*, соль. Хорошо промыть куски голени, положить в кастрюлю с кипящей водой. Когда бульон вновь закипит, снять пену, добавить все остальные ингредиенты, и после закипания сни-

зить огонь до минимального. Под закрытой крышкой варить всю ночь. Суп подается со схугом\*\*, хильбе\*\*\* и питой.

**Легкие в помидорном соусе.** 1 кг легких, 6 зубчиков чеснока, вымытых, но неочищенных, ст. ложка томатной пасты, 1 ложка хавайджа, соль, 0,5 чашки свежей, мелко порезанной кузбары.



Говяжьи легкие

Обжарить легкие с двух сторон на от-

\* Хавайдж — на йеменском диалекте арабского означает смесь. Эта смесь состоит из куркума, камуна, черного перца.

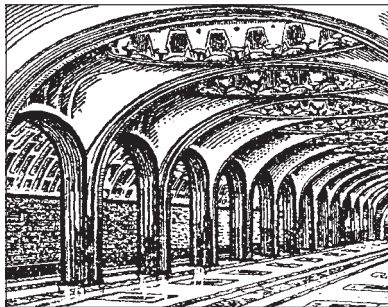
\*\* Схуг — род аджики: растертая смесь кузбары, зеленого острого перца, чеснока, чуть лука. Ингредиенты должно растереть между двумя гранитными камнями. Все это на оливковом масле.

\*\*\* Хильбе — это необъяснимо и, главным образом, непереводимо.

крытом огне в течение 4–5 минут. Разрезать на кубики, хорошо промыть. Положить в кастрюлю чеснок, томатную пасту, хавайдж, посолить и добавить воды, чтобы покрыть ингредиенты. Вложить в кастрюлю легкие.

Варить на среднем огне до тех пор, пока легкие не станут мягкими, добавить мелко нарезанную кинзу и варить еще минут 10. Подается горячим, как водится, в сопровождении питы, схуга и хильбе...

Какие-то его связи тянулись годами, какие-то длились считанные часы, но всех их (включая семейную жизнь) отличало то, что коротко сформулировала, перед тем как бесшумно выскользнуть из номера отеля «Артемиды», светловолосая стюардесса ныне несуществующей компании «Сабена». Такси уже мчало ее в аэропорт по пустым пред-рассветным афинским улицам, когда Ицик, открыв глаза, вместо своего отражения в зеркале обнаружил на нем размашисто написанные ярко-алой помадой слова: «Спасибо. Никогда и ни с кем



Холл отеля «Артемиды»

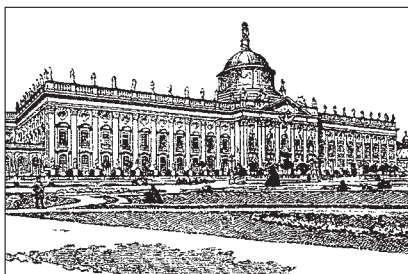
мне не было так хорошо, легко, весело и просто».

*Спеши, подруга! Ветер лет несёт нам осень вместо лета, уже и лес полураздет, а ты, дружок, ещё одета.*

С начала 90-х годов центром приложения ициковских усилий в области бизнеса стала Вена. Склонный по природе своей

к изящным искусствам, Ицик пользовался возможностью регулярно бывать в музеях и на выставках. Как-то декабрьским вечером он забрел во дворец Аусберг на вернисаж фотографий. Прихватив с подноса проходящего официанта бокал шампанского, он не спеша продвигался вдоль покрытой черно-

белыми отпечатками стены, пока не наткнулся на группу репортеров с микрофонами. Оператор откатил телевизионную камеру, и глаза Ицика встретились с глазами стоящей в центре круга высокой рыже-



Дворец Аусберг

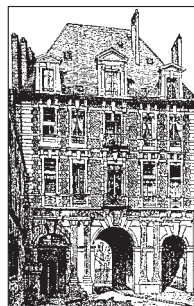
волосой женщины. Мало ли с кем встречаешься глазами на вернисаже? И еще мгновение она, явно привыкшая к взглядам, отвела бы в сторону свои холодные зеленые глаза, если бы не улыбнулся Ицик, не улыбнулся и сказал:

— Я восхищен не только фотографиями, — и после почти незаметной люфтпаузы, — но и вкусом, с которым они отобраны и развешаны. Не правда ли, замечательная экспозиция?

То, что обладательница жаркой рыжей гривы и холодных зеленых глаз незамедлительно с Ициком согласилась, удивлять нас не должно: в конце концов, каждому приятна высокая оценка его труда, и куратор, даже если это красивая женщина, в этом смысле не исключение. Минут через десять

*Судьба отнюдь не полностью и строго во всем руководится небесами: супруга нам даруется от Бога, подруг должны разыскивать мы сами.*

им обоим стало очевидно, что захватывающая дух беседа о проблематике композиции, глубины, резкости, светотени и тонкостях печати слишком серьезна, чтобы вести ее в шуме вернисажа, и кураторша предложила продолжить ее в неплохом, по ее словам, заведении под названием «Три гусара». Войдя, Ицик понял, что в таком фешенебельном ресторане ему еще бывать не приходилось и что его бюджету будет нанесен удар, соответствующий классу заведения. Впрочем, это соображение было немедленно отмечено им как малозначительное по сравнению с серией Кертъе Бресона «Тайный Париж», о которой с воодушевлением говорила девушка. Бесшумно сновали официанты, пианист тихонько наигрывал вальсы старой Вены, горели свечи...



«Три гусара»

Ужин Ицика с баронессой

Вина:

Шампанское Muet, 1981

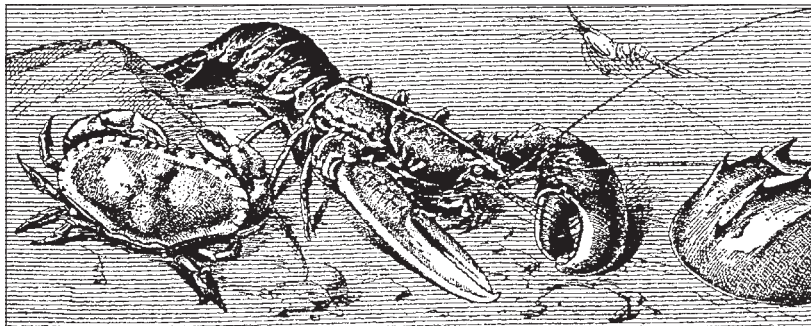
Белое бургундское Le Mont Rachet, 1989

Bordo Haut-Marbulet, 1982.

Коньяк «Отард» XXO

**Блины с крабом и лобстером в горчичном соусе.** 250 г крабьего мяса, 150 г мяса лобстера, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. Ворчестерского соуса, табаско, 1 ст. л. горчицы (предпочтительно L'ancienne), 400 г сливок, 1 веточка кервеля, соль, перец. Смешать муку с яйцами и взбить, добавить мясо краба и лобстера, Вор-

честерский соус, несколько капель табаско и поставить в холодильник. В сковороду поставить смазанные маслом небольшие формы для блинов (на российский размер скорее для оладий), наполнить смесью, легко обжарить в течение нескольких минут и поставить в духовку минут на 10 при  $t^{\circ}$  200 градусов, пока не станет золотисто-коричневого цвета. Смешать лососевое масло и сливки и варить около 5–7 мин. на слабом огне, пропустить через сито, затем кипятить до загустевания, снять и вмешать в соус горчицу. Подать, посыпав кервелем.



Краб и лобстер

**Крабовое мясо в соусе из хрена.**

400 г крабового мяса, 4 больших картофелины, 1 красный перец, 1 зеленый перец, сок 1 лимона, 2 ст. л. майонеза, щепотка кайенского перца, оливковое масло, соль, перец, 200 г 38%-ных сливок, 1 ст. л. натертого хрена, 3 шалота, 1 желток, 80 г сл. масла, 200 г сухого белого вина, 1 чашка куриного бульона, 1 ст. л. горчицы, 1 лавровый лист, 1 веточка тимьяна, 2 помидора, 1 луковица, веточка петрушки.

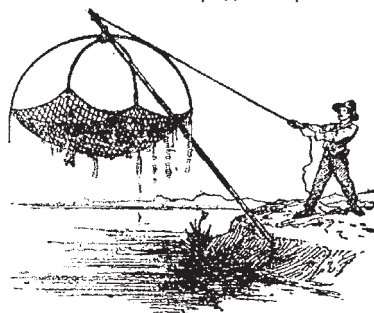
Если у вас есть краб (голубой или каменный), сварите его в подсоленной воде со специями и выньте мясо. Если нет, увы, придется пользоваться мороженным или консервированным. Сбаланшируйте перцы, порежьте и смешайте с мясом и майонезом. Добавить соль, перец, кайенский перец и лимонный сок. Очистить картофель и натереть. В круглую форму выложить слой картофеля, слой крабовой смеси и т. д., закончить картофелем. На сковороде нагреть оливковое масло, обжарить лепешку с обеих сторон до золотистого цвета, затем запечь в духовке при  $t^{\circ}$  175 градусов до готовности. Для соуса потушить порезанные шалоты с лавром в сл. масле, добавить вина и выкипятить наполовину, затем добавить бульон и также выкипятить приблизительно на треть. Добавить сливки, аккуратно (чтоб не свернулся) ввести желток, горчицу, тимьян и хрен.

Довести до кипения, посолить, как только начнет загустевать, пропустить через сито и растопить в нем предварительно отложенный кусочек масла. Подавать вместе с мелко нарезанными помидорами и петрушкой.

**Цыплята и лягушачьи лапки с чесноком.**

4 куриных бедрашка, 10 лягушачьих лапок, 12 неочищенных зубчиков чеснока, 3 шалота, 100 г куриного бульона, 1 чашка белого портвейна, 200 г сливочного масла, пучок лука-резанца, соль, перец, 200 г крупной соли.

Посолить и поперчить бедрашки, обжарить, добавить три рубленых шалота. Слить со сковородки жир и влить



Ловля лягушек в Южной Австрии

портвейн, затем добавить куриный бульон и тушить 10–12 минут. На дно огнеупорной посуды высыпать грубую соль, сверху положить чеснок и запечь при 180 градусах в духовке. Посолить, поперчить и потушить лапки, затем посыпать их порезанным лу-

ком-резанцем. Вынуть и обсушить бедрышки, выкипятить частично соус и ввести в него масло, перемешать, посолить, поперчить, выложить на тарелку попеременно чеснок, лапки и бедрышки, залить соусом и подать.

**Оленина в соусе Камберленд с зимними фруктами.** 400 г олениной вырезки, 2 апельсина, 4 маленьких груши, 2 яблока, 200 г мускатного винограда, 1 лимон, 50 г клюквы в сиропе, 4 ст. л. натертого имбиря, 3,5 ст. л. белого винного уксуса, 500 г красного вина, 100 г сливочного масла, 3 ч. л. сахара, соль, перец.



Мускатный виноград

Очистить кожуру с груш и поварить (на слабом огне) в подсахаренном красном вине. Очистить апельсины, разделить на дольки цедру, сбланшировать.

Разрезать мясо на медальоны и обжарить в 50 г масла на сильном огне (мясо должно быть розовым внутри). Очистить яблоки, мелко порезать и поварить в легком сиропе. Порезать виноградины пополам, согреть в 1 ч. л. сиропа и смешать с клюквой. Вынуть мясо, слить жир, добавить на сковороду сахар и легко закарамелизовать. Добавить уксус, апельсины, мясной жир и соус Камберленд. Помешать, добавить имбирь, соль и



Олень

ввести масло. Добавить уксус. Готовым соусом полить мясо, фрукты скомпоновать на тарелке изящным образом.

**Груши «Казанова».** 1 чашка муки, 1 ст. л. ванильного экстракта, треть чашки сахара, 3 яйца, 1 чашка молока, 0,5 чашки 38%-ных сливок, щепотка соли, 5 груш, очищенных и порезанных на куски толщиной 8–10 мм, несоленое сливочное масло.

Все ингредиенты, кроме груш и масла, смешать и взбить. Добавить груши и перемешать, смазать маслом огнеупорную посуду диаметром порядка 20 см и высотой не меньше 5, затем вложить груши. Запекать при t° 190 градусов в духовке около 40 мин. или до того, как станет золотистого цвета. Порезать на треугольные куски, подавать теплыми.

**Шоколадный мусс.** 220 г темного горького шоколада порубленного, 0,5 чашки сливок, 3 желтка, 5 белков, 3 ст. л. и 1 ч. л. сахара.

На слабом огне распустить шоколад и сливки, помешивая деревянной ложкой. Снять с огня и по одному вбить желтки. Взбить белки (если неохота вручную, то в миксере) до тех пор, пока они не будут застывать горчками. Осторожно вмешать белки в шоколад. Разлить по вазочкам и поставить в холодильник минимум на 1 час.



Вазочка для мусса

Из чего, скажите мне, ткется невидимая, невесомая, но порой прочная, как сталь, паутина, в которой неотвратно и безысходно запутываются два человеческих существа? Из слов, пауз, взглядов, запахов? Не мне дано ответить на этот вопрос, а что касается Ицика и Тоски, ибо так звали его очаровательную спутницу, то им сама ситуация была значительно интересней анализа...

— Я надеюсь, вам понравилось? — мягко осведомился метрдотель.



— Восхитительно, — искренне ответил Ицик, приготовившись оставить месячную зарплату, — счет, будьте добры.

— О чем вы говорите, — запротестовал метрдотель и, наклоняясь к руке рыжеволосой красавицы, добавил: — Мы счастливы видеть вас, баронесса, не забывайте нас.

Вот так начался роман Ицика с баронессой по имени Тоска, которая, как выяснилось, помимо увлечения фотографией, писала рецензии о ресторанах Европы в известной газете «Курьер».



Тоска

На наш простодушный взгляд, эта связь напоминала мыльную оперу с изумительными, радужной красоты пузырями, телевизионный сериал из красивой, недоступной нам, простым смертным, жизни, с дворцами и охотничьими домиками, верховой ездой и прогулками на яхтах. Ицик с интересом познавал неведомый ему прежде мир аристократической Европы, а баронесса...

Баронесса время от времени выходила замуж, но при этом хранила трогательную верность своему неожиданно исчезающему и так же неожиданно

возникающему израильскому любовнику.

Отчего, спросите вы? Точно я и сам не знаю, знаю только,

*Надо жить, желанья не стреножа,  
а когда неможется немножко,  
женщина, меняющая ложа, —  
лучшая на свете неотложка.*

что однажды утром в спальне своего дворца Атемс, куда они имели обыкновение сбегать от очередного мужа, натягивая чулок на длинную гладкую ногу (в некоторых вопросах туалета баронесса

была на диво консервативна), она повернулась к Ицику, с явным удовольствием наблюдавшим за этим процессом, удивленно пожала плечами и сказала:

*Бери меня, мотив, томи, зови,  
тянись неодолимо и протяжно,  
все песни мы поём лишь о любви,  
а к Богу или дьяволу — неважно.*

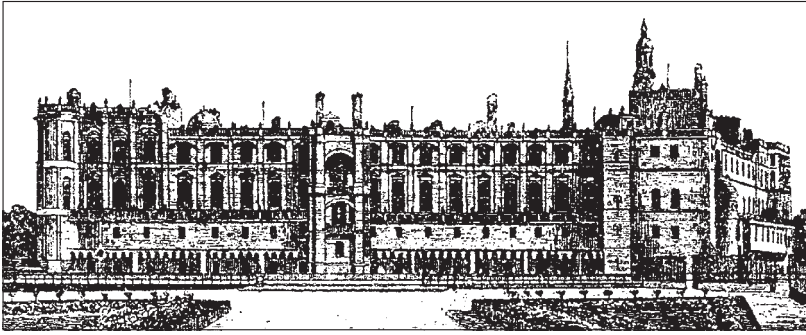
— Забавно, топ анге, но ни с кем и никогда мне не было так хорошо, легко, весело и просто...

Кажется, мы уже сообщали, что повстречались Ицик с баронессой в декабре. Дни, а тем паче ночи, бежали быстро, и вот наступил февраль. А февраль—март, вдруг вам это неизвестно, у нас в Вене — сезон балов. Самых разных. Бал мясников и бал водителей трамваев. Бал преподавателей средних школ и бал садовников. Бал полицейских и бал программистов. Но два самых знаменитых бала — это оперный бал и бал титулованной аристократии. Тем, кто не вполне сведущ в обычаях и правилах последнего, я напомню, что открывается он в 10 часов вечера вальсом девушек, для которых этот бал — первый в их юной жизни. Сквозь

почетный караул старых графов, графинь и прочих маркизов проходят эти прелестные взволнованные создания, эти горлинки, бутоны и газели в бальную залу, где их ожидают отцы и старшие братья. И звучит вальс. Первый вальс. И если эти слова кой-кому из вас не говорят ничего, не будят в душе воспоминаний, не омы-  
 вают ее чувством неясных ожи-  
 даний, смешанного со страхом  
 беспричинного восторга, то мне  
 остается только пожалеть тако-  
 го, обиженного Богом и судьбой

*Люблю сидеть в уюте света,  
 вина, тепла и жирной утки,  
 где разглагольствуют эстеты,  
 а им внимают эстетутки.*

человека, и отослать его к хрестоматийным страницам известного романа Л. Н. Толстого (тоже, кстати, графа). Возможно, графу удалось то, что не удалось мне. Вернемся, однако, к правилам и условностям. Следует заметить, что на балы вообще, а уж на бал титулованной знати в особенности, не принято являться в свите-



Дворец Хоффбург

ре и джинсах или даже в пиджаке при галстукке. На бал надобно надеть фракную пару, белый жилет и галстук-бабочку. На что и намекнула деликатно Ицику баронесса, пригласив его на означенный бал. И поскольку в гардеробе Ицика этот вид туалета, как назло, отсутствовал, то наутро отправился он в специальное ателье при Оперном театре, где и снял на сутки фрак со всеми причиндалами за смешную сумму в 250 \$, а заодно — гулять так гулять — заказал лимузин с шофером (тоже не за бесплатно). И вот, ближе к полуночи, к парадному входу дворца Хоффбург подкатил лимузин.

Ливретные лакеи распахнули дверцы, и из темно-го чрева экипажа, словно экзотическая бабочка, явилась на свет баронесса и вслед за ней Ицик.



Ицик

Ах, как хороша была эта рыжая bestия с белой кожей и зелеными глазами! Длинное серебристое платье открывало взору два больших, одно спереди, другое сзади, декольте, каждое из кото-

рых обрамляло дивной красоты пейзаж с ложбинками, вздымающимися выпуклостями и прочими деталями, о которых мне мешает рассказать недостаток изобразительных слов. Роскошные плечи

*Поскольку мир — сплошной бардак, в нём бабы ценятся везде, искусство бабы — это как, а ум — когда, кому и где.*

баронессы плавно переходили в украшенную фамильными изумрудами высокую шею, на которую ниспадали крупные кольца огненных волос. А рядом с ней

стоял Ицик. Тот самый Ицик, весть о рождении которого далеко от императорского дворца Хоффбург на мокром полу центральной бани с березовым венником в правой руке сообщил своим друзьям начальник одесской телефонной связи Абрам Исаевич Ауэр без малого 45 лет назад. Лацканы безупречно-черного фрака фланкировали его обтянутую белым пластроном широкую грудь, и твердый подбородок покоился между белых крыльев галстука-бабочки.

Записав серебряным карандашиком в блокнот титулы баронессы, помощник мажордома вопросительно посмотрел на Ицика. «Все мы принцы в Израиле, забыть об этом — самый страшный грех», — так сказал рабби Нахман из Брацлова. Был ли Ицик осведомлен об этом изречении великого рабби, нам неизвестно.

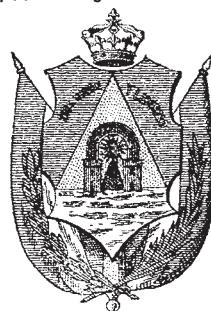


Рабби Нахман

Но только случаются в жизни ситуации, когда не только забытое — то, чего не знал никогда, припомнишь.

Приосанился Ицик, обратил взгляд своих серых глаз на склонившегося слугу и с достоинством произнес: «Ицик из древнего и славного дома Ауэров. Отец из колена Иегуды, а мать из Кознов\*». Слуга поклонился и убежал. И вот поднимаются Ицик с баронессой по широкой лестнице в большую залу, звучат фанфары, мажордом стучит жезлом и громким голосом объявляет: «Баронесса Элизабет Тоска Геншер фон Гингельхейм, графиня Атемс und Freund\*\*».

Хамство-то какое! Мелкое, обидное, австрийское хамство. Не всякий выдержал бы такой подлый, ниже всякого пояса удар. Не всякий! Но Ицик только улыбнулся. Улыбнулся, подал баронессе руку и повлек ее по катящимся в ритме раз-два-три волнам, ибо как раз часы пробили полночь и зазвучал, согласно традиции и обычаям бала титулованной знати, самый



Фамильный герб баронессы фон Гингельхейм

\* Козны, Коганы, Каганы и т. п. — потомки верховного жреца Аарона.

\*\* С дружкой (нем.).

знаменитый в мире вальс «На прекрасном голубом Дунае». И белела узкая кисть на широком черном плече, и покачивался — раз-два-три, раз-два-три — зажатый в тонких пальцах усыпанный бриллиантами веер, и зеленые, как фамильные изумруды, глаза не отрывались от серых. И вся титулованная знать, все эти маркизы и виконты, герцоги и прочие принцессы не сводили с них глаз, ибо не было на этом балу никого прекраснее Тоски фон Гигельхейм, баронессы Геншер, графини Атемс, и Ицика Ауэра — принца в Израиле...

*Живи игрой, в игру играя,  
сменяй игру другой игрой,  
бывает молодость вторая,  
но нету зрелости второй.*

...Летело время. Распускалась сирень в предместьях Вены, шуршали палые листья на аллеях Штадтпарка, падал снежок на желто-серые дунайские волны, и опять распускалась сирень... Ицик исчезал, появлялся, и баронесса научилась не задавать вопросов, ответом на которые была одна лишь улыбка. В тот серый мартовский день моросил дождь. За стекающими по витрине агентства проката автомобилей, расположенного в отеле Хилтон, каплями мелькали темные силуэты редких прохожих. Ощущая всеми клеточками тела и фибрами души обычную после проведенной с баронессой ночи приятность, Ицик сидел на диванчике, лениво дожидаясь заказанного «Фиата Уно». Из блаженной этой нирваны его вывел человек в широкополой шляпе, развевающимся черном плаще с закинутым за спину белым шарфом, быстро вошедший в офис. Лючано Паваротти — да-да, тот самый. Улыбчивый, привыкший к всеобщему вниманию, он сразу заполнил собой все помещение.



Лючано Паваротти. Рисунок из журнала «NewYorker»

— Маэстро, — вились сотрудники вокруг милостиво улыбавшегося им бородача, — ваш «Мерседес» будет готов через несколько минут. Присядьте, будьте любезны...

Было видно, что, несмотря на всемирную популярность, толпы поклонниц, внимание коронованных особ, ему льстит восторг этих незаметных служащих. Пошевелив толстыми пальцами — прощаю, — он опустил на диван и покровительственно улыбнулся сидящему рядом Ицику. Ицик просиял в ответ и ткнул соседа локтем в бок.

— Приятель, а чего это они тебя «маэстро» зовут? Я, слышь, знал одного такого: алкаша, дя-

*Сколь гибко наше существо  
к занятий резкой перемене:  
солист поёт про божество,  
а в животе кишат пельмени.*

дю Алика. Он из нашего школьного духового оркестра тромбонспер, слышишь, трубу такую с длинной палкой, и на толкучке пихнул. Представляешь? Вот за это его и прозвали «маэстро». Да ладно, не бери в голову — это я пошутил, — Ицик похлопал оторопевшего мэтра по толстой коленке. — А по жизни ты чем занимаешься?



Дядя Алик

— Пою, — растерянно сказал маэстро.

— Все поют... А ты чего именно — рок, джаз, поп?

— Я оперу пою, — сухо сказал маэстро.

— Оперу, — Ицик презрительно наморщил нос, — нас один раз в школе на оперу водили. «Матрос Железняк». Слышал такую?

— Нет, — озадаченно похлопал длинными ресницами толстяк, — кажется, нет... Не припомню...

— Не слышал? — удивился Ицик. — А еще говоришь, что оперу поешь.

— А вы, — попытался перехватить инициативу маэстро, — чем занимаетесь?

— Я — в бизнесе, — важно сказал Ицик, — куриными окобочками торгую. Кошерными. Ты, что такое кошер, знаешь?

— Знаю, — искренне обрадовался толстяк, — знаю! У меня евреев-друзей много.

— Молодец! — одобрил Ицик. — А сам откуда будешь?

— Из Модены. Это в Италии.

— Из Италии? У вас там футбол знатный. Я смотреть люблю. По телевизору, конечно. Интер, Рома...

— А чемпионат мира, — оживился толстяк, — там три тенора...

— Это которые после футбола поют? — перебил Ицик.

— Вот-вот, — просиял маэстро.

— Я, — сделал Ицик короткий рубленый жест рукой, — как футбол кончается, телик вырубая.

Толстяк достал платок и вытер выступивший на большом лысеющем лбу пот. К нему подбежал нервничающий директор офиса:

— Ради Бога извините, маэстро, боюсь, придется подождать еще пятнадцать минут. Позвольте предложить вам кофе или, может быть, поднимитесь в ресторан, за наш счет, разумеется...

Толстяк отмахнулся от заискивающе улыбающегося чиновника, поднялся, величественно закинул за спину белый шарф и сделал знак Ицику — пойдём.

Они пересекли бульвар, повернули направо и через пять минут вошли в небольшой, скромно выглядящий ресторан.

— Ну что, — радостно потер руки Ицик, — гамбургер, чипс, кола?

Надо отдать маэстро должное: на эту провакацию он даже неотреагировал, что-то проворковал кельнеру по-итальянски,

*Когда мы пьём, бутылка честно  
теплом покоя дарит нас,  
и мир становится на место,  
остановив безумный пляс.*

и через несколько минут перед ними стояли тарелки с антипасты, прошютто с инжиром, сырныи шарики, жаренные цветы кабачков и бутылка кьянти. Ицик отпил вина, поморщился и с сомнением покачал на вилке желтый цветок:

— У тебя тут, похоже, все схвачено... А знаешь что, маэстро? Я тут — один, ты, похоже, тоже. Днем — ясное дело, работа, а вот вечером, — и Ицик многозначительно подмигнул, — я здесь знаю одно местечко во 2-м бицирке\* — закачаешься: девочки вокруг шеста прыгают, музыка хорошая, сосиски что надо...

— Не получится, — покачал головой маэстро, — я сегодня вечером работаю... А что, у вас в Израиле совсем оперы нет?

— Это почему же нет? — обиделся за державу Ицик. Им как раз принесли пасту, и он усердно боролся со спагетти, пытаюсь ухватить их на вилку.

— Вы попробуйте вот так, — сказал маэстро и ловко накрутил на вилку внушительную порцию пасты.

Ицик попытался повторить виртуозный жест маэстро и продолжил:

— Что значит — нет оперы? Есть, конечно. Возможно, даже две. Поскольку та, что в Тель-Авиве, Новой называется. Еще про Афулу слухи ходили. Там вроде испанец один подвизался, который в кино Кармен играл: Доминги, Домунго...

— Доминго! — обрадовался маэстро. — Я его отлично знаю...



Доминго

— Я смотрю, ты вообще парень со связями, — одобрил Ицик, — и откуда ты их только знаешь? Да хрен с ними, со связями, давай о деле поговорим. Ты, вообще-то, не худенький. Смотри! — Ицик выпятил грудь и облизнул вилку. — Видишь? 12 кг скинул! Без усилий.

— Ни-ни! — замахал руками маэстро. — Ты даже не можешь представить, чего я только не пробовал!..

После эспрессо метрдотель принес счет. Рука маэстро потянулась к подносу.

— Нет, маэстро, — остановил певца Ицик, и было в его голосе нечто, уж не знаю, как назвать — значительность, серьезность, властность, — короче, другая новая для музыкального уха ма-

\* 2-й бицирк — не самый благополучный район Вены.



эстро интонация, заставившая пухлую руку повиснуть в воздухе. — Этот счет оплачу я. И я благодарен судьбе за то, что она дает мне эту возможность. Я обожаю оперу. Я преклоняюсь перед вашим гением. Если бы вы только согласились оставить на обороте ваш автограф...

Маэстро всхлипнул, всплеснул руками, его широкая грудь заходила ходуном, тело затряслось, и он разразился таким высоким хохотом, что зазвенели висящие над стойкой бокалы.

— Ах мерзавец, — рыдал маэстро, — ах негодяй! Как же ты это меня... ах сукин сын...

Он долго не мог успокоиться, и вслед за ним, как это водится, сами не зная почему, постепенно начинали смеяться посетители,

*Себя раздумьем я не мучаю  
и воле свыше не перечу,  
когда идёшь навстречу случаю,  
то случай сам идёт навстречу.*

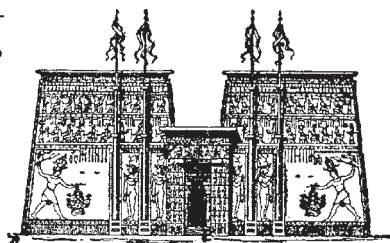
официанты и даже сам метрдотель в белой куртке с золотыми погончиками. Успокоившись, маэстро утер знаменитым белым платком глаза и лужицу за-

стрявших в бороде слез, подвинул к себе счет и размашисто написал поперек: «Великому артисту. Лючано Паваротти». А потом, хлопнув Ицика по плечу, сказал:

— Я насчет вечера. Так к девочкам или на «Травиату»?

— Ну, — поднял руки Ицик, — коли приглашаете... у меня есть выход?

А вечером в дрожащем от оваций зале знаменитой Венской оперы ни капельдинеры, ни музыканты, ни меломаны так и не могли понять смысла знаков, которыми обменивался со сцены, заваленной цветами, великий тенор с никому не известным сероглазым шатеном в директорской ложе...



Ворота Венской оперы

Обед Ицика с Лючано Паваротти

**Жареные цветы кабачков.** 100 свежих цветов, 2 яйца, 150 г муки, оливковое масло, соль.

Выбрать свежайшие цветы, очистить от листьев и пестиков. Легко взбить яйца со щепоткой соли, добавить муку и взбить. Добавить во-



Цветок кабачка

ду, размешивая, пока не добьетесь достаточно гомогенной субстанции. Дать тесту отдохнуть с полчаса. Обмакнуть цветок в тесто и, перевернув его, дать лишнему тесту стечь и опустить его в кипящее масло, осторожно поворачивая внутри до готовности.

Подавать горячими, хрустящими.

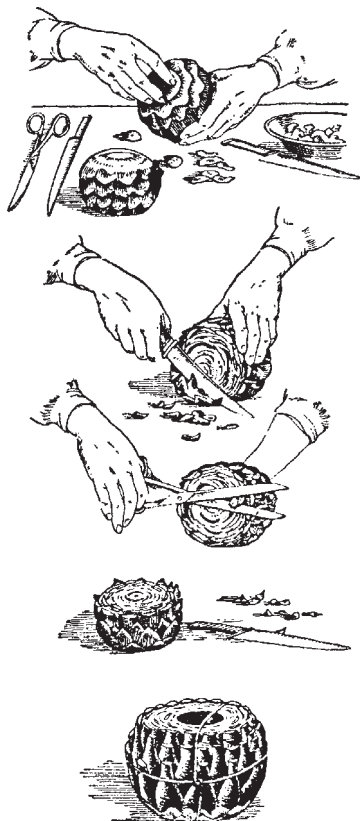
**Сырные шарики по старой моде.**

1½ чашки свежих крошек белого хлеба (желательно нежного, вроде халы), 200 г натертого Кашкаваля (можно Пармезан), 3 яйца, соль, перец, мускатный орех, столовая ложка нарезанной петрушки, 1/2 чашки муки, 1 слегка взбитое яйцо, 2 чашки оливкового масла.

Смешать вместе крошки, сыр, три яйца, петрушку с добавлением по вкусу соли, черного перца и мускатного ореха. Смесь должна быть достаточно твердой. Если смесь чересчур твердая, добавьте чуть-чуть молока. Слепите из смеси небольшие шарики, обваляйте их в муке, обмакните во взбитое яйцо и обжарьте во фритюре до золотистого цвета. Подаются горячими.

**Спагетти с артишоками.** 6 артишоков, 400 г спагетти, 50 г вареной ветчины, 100 г черных маслин, 2 помидора, белое вино, Пармезан (натертый), оливковое масло, соль, черный перец, чабрец, лимон.

Очистить артишоки. Несколько минут бланшировать в воде с несколькими каплями лимонного сока. Обсушить и порезать на дольки. Разогреть на сковороде оливковое масло, положить мелко нарезанную ветчину и грубо нарезанные маслины. Обжарить на среднем огне в течение нескольких минут. Затем добавить белое вино и мелко нарезанные помидоры, посолить, поперчить, добавить листья чабреца и тушить на среднем огне



Приготовление артишоков

минут 10. Приготовить спагетти al dente, посыпать Пармезаном и чуть притушить вместе с соусом. Снять, разложить по тарелкам и посыпать Пармезаном. Тарелки можно украсить очищенными лепестками артишоков (не употребленными при готовке), предварительно вымоченными в воде с лимоном (чтобы цвет не потеряли).

И опять цвела сирень, и опять падали листья. Прошло два, а может, три года. Уходят они незаметно, и лишь потом обнаруживаешь оставленные ими на память морщины здесь, килограмм там... А взамен они навсегда забирают любопытство, легкость и беспричинное веселье, которые в молодости переполняют все наше существо, а потом исчезают, оставляя вместо себя эрзац, которому всегда есть причина и находится объяснение.

Впрочем, надо признаться, что означенная ламентация исключительно авторского свойства, никакого ни к Ицику, ни к баронессе, вышедшей тем временем восьмой раз замуж, отношения не имеющая.

— ...Дитти, — пожимая плечами, сообщила она Ицику. — Он смешной. Эти Шварценберги из Триеста просто помешаны на вине — сотни лет. В родстве с Габсбургами и Медичи... Жаждет с тобой познакомиться. Ждет на уик-энд. Кроме тебя, гостей не

*Повадка женщины изменчива,  
поскольку разнится игра  
подруги дня, подруги вечера,  
подруги ночи и утра.*

будет, формальностей — никаких. Не обижай мужа, *mon ange*, освободи пару дней.

Чувства триестского графа, если говорить честно, Ицика мало волновали, но любимым женщинам он, если мог, никогда не отказывал. И вот через пару дней баронесса и Ицик вышли из поезда на вокзале Триеста, спустились по ступеням на площадь, где их ожидал графский «Роллс-Ройс», шофер закрыл дверь, машина бесшумно понеслась на северо-запад и через час, проехав по аллее черных кипарисов, обогнула замок и остановилась перед трехэтажным шато, где их ожидал граф Диттер фон Шварценберг, импозантный, высокий, одетый в зеленый охотничий костюм



Граф фон Шварценберг

мужчина лет сорока пяти, с вьющимися коричневыми волосами и чуть навывкат карими глазами.

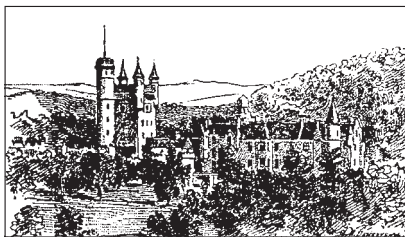
Граф приподнял фетровую с фазаньим пером шляпу, поцеловал руку жене и церемонно приветствовал Ицика:

— Ждем вас в гостиной на втором этаже через тридцать минут.

Слуга, взяв сумку, проводил Ицика в отведенные ему апартаменты и тихо закрыл за собой дверь. Ицик распахнул высокое венецианское окно. Солнце клонилось к закату. Длинные тени кипарисов ложились на розовую каменную стену, нежно-голубое небо, тронутая золотом вечера листва деревьев, ряды виноградников, уходящие вверх по склону горы, силуэт замка...

— Какой воспитанный пейзаж, — пробормотал Ицик.

По правде говоря, подобное определение по отношению к пейзажу может показаться безответственным, надуманным даже, но если взглянуть в него и прочувствовать меру ошутимого на протяжении тысяч лет, доброжелательного и настойчивого чело-



Замок Шварценберг

веческого вмешательства в анархию природы, то невольно пришлось бы согласиться с тем, что если воспитание (возможно, основополагающий феномен человеческой цивилизации) в рамках европейской культуры приложимо к чувствам, то не менее оправдано его применение по отношению к пейзажу.

Ицик втянул в себя начинающий холодеть воздух с неведомо откуда долетевшим горьковатым привкусом дымка и который раз физически ощутил то неподдающееся объяснению чувство счастья, которое всегда охватывало его в Италии. «Любимое

дитя Господа Бога, — подумал он и грустно усмехнулся, вспомнив жесткий, тяжелый свет сво-

*Покуда есть вино и хлеб  
и дети льнут к отцу,  
неблагодарен и нелеп  
любой упрёк Творцу.*

ей страны, ее выжженную землю, присыпанные белой пылью коренастые оливы, — любимая младшая дочка, которую Он балует, не отказывая ей ни в чем: ни в бархатном свете, окутывающим роскошь лесов, ни в богатстве озер и рек, ни в земле, которая плодоносит несколько раз в году... А мы — это старший сын, для которого не находится ласкового слова, с которым не нежничают, которого одаряют не подарками, а тумачами, и с которого требуют, требуют и требуют...»

*Удачливость судьбы  
или провальность —  
различны в переменном освещении,  
фортуна — субъективная  
реальность,  
даруемая в личном освещении.*

Для начала граф повел Ицика в замок, который ради пополнения семейного бюджета вот

уже несколько лет использовался в качестве туристского объекта. Впрочем, в этот час для экскурсантов замок был закрыт и они втроем долго бродили по башням, залам и коридорам, украшенным рыцарскими доспехами, мраморными и бронзовыми скульптурами и майоликовыми блюдами. Со стен пинакотекки на Ицика смотрели запечатленные кистью Тициана, Тинторетто, Морони предки графа... Потом спустились в кухню, где когда-то в очаге на вертеле одновременно жарились три барана, и, наконец, дошли до винных подвалов. Ицик внимательно слушал объяснения, пробовал вино разных урожаев, взятое огромной канюлей прямо из бочек, кивал головой, чмокал.

При выходе из замка в руку Ицика скользнул бумажный шарик. До шато шли уже в сумерках. Ицик оживленно объяснял графу особенности охоты на кабанов в горах Верхней Галилеи. Договорившись встретиться через 15 минут в столовой, Ицик

*Ложь нам целебна и нужна,  
и нами зря она судима,  
для выживания важна  
и для любви необходима.*

поднялся в свои комнаты, зажег свет, развернул записку: «Спасибо, mon ange. Учти, к дичи будет подаваться Gruaud Larose 82-го года. Урожай убран в начале октября. Не перепутай».

Как правило, осознание собственной несостоятельности (мужской, человеческой, профессиональной) вызывает в человеке либо повышенную агрессивность, либо упадок сил, депрессию и



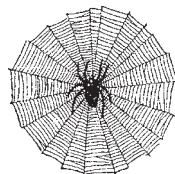
Вальтер Скотт



Джейн Остин

печаль. Мне трудно сформулировать, что же именно ощущаю я ввиду полной своей неспособности описать обед в столовой шато триестского графа, обед достойный по части исторического и романтического фона пера Вальтера Скотта, Марселя Пруста по части утонченности чувств и

душевных движений, Джейн Остин по вдумчивому, чувственному и деликатному описанию кулинарной материи и даже, не удивляйтесь, пера Ф. М. Достоевского, ибо хоть питался означенный господин исключительно пошло и скверно, а вкуса к застольной материи напрочь не имел, порой случались у него заслуживающие внимания соображения по поводу отношений меж человеческими существами и интересные наблюдения за оными. Да, это они, ювелиры словесных паутин, пиротехники метафор, жонглеры гипербол, сирены аллитерации и микрохирурги троппов, стройным многоголосьем должны были воспеть достойное их великих имен событие, они, а не я, бедный художник, случайно влипший в эту историю, как хрупкий мотылек в ветровое стекло тяжелого грузовика...



Паутина

*Всегда художников пляда  
своей услаждала горький век  
струеньем уксуса и яда  
на выдающихся коллег.*

Мне ли дано описать улыбки нимф и богов, благосклонно наблюдавших с плафона столовой за танцующими отблесками свечей в бокалах венецианского стекла, в тарелках майнского фарфора, в полированной поверхности огромного дубового стола, где по левую руку от баронессы сидел Ицик, а по правую — граф?

Мне ли дано посвятить вас в тонкости учтивой остроумной беседы? Поведать о тающем во рту суфле из креветок? О ласкающем пупырышки языка супе «Нонна»? Передать аромат шабли?

*Люблю в беседах элемент  
судьбы миров и звёздной пыли —  
как тонкий аккомпанемент  
к опустошению бутыли.*

Но вот наконец появилась дичь. Покуда один из слуг раздывал мясо, другой принес хрустальный графин с темным,

почти фиолетовым напитком и по знаку графа наполнил бокалы. Взгляды хозяев обратились к гостю. Ицик понял, что настал судьбоносный момент. Он медленно покачал бокал, давая вину возможность раскрыться, поднял, посмотрел на свет, любуясь глубоким, сочным цветом, и поднес его к носу:

— Какой живой, проникновенный и обольстительный букет! Тона черной смородины, пряностей... чуть-чуть смолы... оттенок сливы... табак... и трюфель! Несомненно, бордо... — зрачки у графа расширились. Ицик снова поднес бокал к носу и стал покачивать:

— Медок, разумеется... Такое богатство аромата поистине внушает благоговение... Сен-Жюльен, не так ли?

Граф оцепенел: определить район по запаху — на это способны только редкие коносье, но точно назвать коммуну, причем известную только настоящим профессионалам, — с таким чудом граф еще не сталкивался. А Ицик меж тем омочил в бокале губы, потом сделал небольшой глоток, покатал вино во рту, проглотил, сделал еще один, поцокал языком:

— Какая изящная, какая роскошная структура! Поистине рубенсовская телесность, а мускулы, мускулы Микельанжело!



Грюо Лароз

О, этому вину суждено войти в историю, это вино с великим потенциалом. И какое пропорциональное развитие, — сделал еще один глоток и убежденно сказал: — Грюо Лароз.

Граф остолбенел — явись перед ним Иисус Христос с двенадцатью апостолами, Марией Магдалиной и самой Богородицей, он не был бы потрясен больше.

— Грюо Лароз, — повторил Ицик, — я восхищен вашим вкусом, граф. Это вино не для нуворишей. И заметь, Дитти, — не сообщив, что перешел на ты, продолжил Ицик, — оно как раз вошло в зрелость, и я готов поручиться, что еще лет двадцать оно будет в расцвете сил. Урожай 82-го года — нет сомнений.

На графа было страшно смотреть. Казалось, его вот-вот хватит апоплексический удар. И здесь, в этот решающий момент, Ицик проявил все благородство своей незаурядной натуры: допил вино и сказал после паузы:

*Не слушая судов и пересудов,  
настаиваю твёрдо на одном:  
упругость наших умственных сосудов  
растёт от полоскания вином.*

*Друзья дымят, и стол вином  
запятнан,  
и длится спор,  
застигнутый рассветом, —  
нужны года, чтоб зрением обратным  
увидеть, сколько счастья было  
в этом.*



— Ошеломительное по длительности и широте диапазона послевкусие. Урожай, конечно, был снят в конце сентября?

— В октябре! — прохрипел граф. — В октябре!!!

Обед удался на славу. Граф был в восторге и непрерывно повторял, что впервые в жизни имеет дело со столь тонким и понимающим человеком, как Ицик...

*Люблю я утром духа трезвость  
и лист бумаги на столе,  
а ближе к ночи — блуда резвость  
и блики влаги на стекле.*

Кофе и портвейн пили в библиотеке, сигары выкурили на террасе. Граф сказал Ицику, что теперь не сомневается в великом будущем Израиля как в качестве винопельческой державы, так и вообще тоже.

Прощаясь, баронесса чуть дольше положенного задержала свою руку в руке Ицика и шепнула на ухо:

*Когда мучат житейские муки  
и печаль душу вялую лижет,  
я немедля беру себя в руки —  
той подруги, которая ближе.*

— Благодарю, mon ange, позвони мне послезавтра утром.

Ицик вернулся в свою комнату, сунул пистолет под подушку, разделся и тут же заснул.

Призрачный лунный свет проникал через неплотно сдвинутые шторы и падал на одеяло с фамильным гербом триестского графа. Ицик лежал на спине, как всегда, сдвинув подушку в сторону, раскинув руки, и никто, включая его самого, не знал, чему и кому улыбался он во сне.

Ужин у графа фон Шварценберга

**Сфуле из креветок «Вера».** 3 ст. л. сливочного масла, 0,5 чашки муки, неполная чашка молока, 200 г очищенных креветок, 5 яиц, соль, перец, мускатный орех, эстрагон.



Очищенная креветка

Сварить креветки и затем выпарить бульон, добавив веточку эстрагона, пока не останется количество чуть меньше чашки.

Приготовить соус из масла, муки, молока и креветочного бульона — бешамель. Растереть креветки, смешать креветочное пюре с соусом, добавить пряности, посолить. Добавить желтки, перемешать, а затем ввести

взбитые белки. Смазать форму (приблизительно 20 см в диаметре) сливочным маслом и присыпать мукой. Влить в форму смесь и запечь в предварительно нагретой духовке при t° 200 градусов в течение получаса. Не открывайте дверцу! Терпеливо дождитесь, покуда смесь взойдет и станет золотисто-коричневой.

**Нонна-суп.** Иерусалимский артишок (картофель), круглые кабачки, бразильские орехи, миндаль, сливки, соль, Кашкавал, чеснок.

Очищенный иерусалимский артишок отварить в подсоленной воде (часа



Круглый кабачок

полтора). Срезать с кабачков «крышку», аккуратно, не повредив кожу,



Иерусалимский артишок

вынуть мякоть и доложить ее в варящийся артишок. Очищенную от мякоти кожу кабачков поставить в духовку при  $t^{\circ}$  250 градусов на 15–20 минут, чтобы эти кабачки размягчились, но не скукожились. Варено из артишока и мякоти кабачков растереть толкушкой или взбить в миксере. Выжать туда немного, совсем чуть-чуть, свежего чеснока, добавить сливки, мелко молотый бразильские орех, тертый Кашкавал, и все это поставить в духовку при  $t^{\circ}$  180–200 градусов до загустения. Затем разлить по кабачкам (в кожицу кабачков, если не ясно) и опять поставить в духовку. Запекать до образования корочки. Посыпать поджаренными дольками миндаля, закрыть крышечками, дать постоять минут пять и подать.

P.S. Автор рецепта отказалась давать нам точные пропорции ингредиентов, не без резона утверждая, что определять их надо интуитивно или, если хотите, по вкусу.

**Седло оленя в красном вине.** 300 г красного вина (хорошо подойдет Божоле), 5 можжевельных ягод, 1 ч. л. розмарина, 1 ч. л. чабреца, 1 небольшой лук порей, 1 кг седла оленя (без костей), 1 ст. л. оливкового масла, 0,5 чашки 15%-ных сливок, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. черносмородинового варенья, 4 больших картофелины.



Можжевельные ягоды

Приготовить маринад из красного вина, раздавленных можжевельных ягод, розмарина, чабреца и мелко порезанного лука порея. Залить им мясо и держать в холодильнике в течение дня, часто

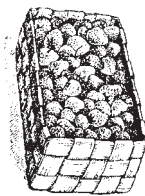
переворачивая. Вынуть мясо, обсушить. Смазать противень маслом, положить мясо и поставить в предварительно нагретую до 200 градусов духовку на 30–45 мин. Вынуть, порезать мясо на куски. Добавить оставшийся маринад к жидкости, оставшейся на противне. Смешать сливки с мукой, черносмородиновым вареньем и влить в кипящую жидкость. Размешать и залить соусом куски мяса.



Альпийский олень

Подавать с запеченным картофелем и вареньем из красной смородины.

**Клубника, маринованная в бальзамическом уксусе.** 600 г клубники, 5 ст. л. сахара (можно больше), 12 ст. л. бальзамического уксуса, 1 ст. л. ванильного экстракта, 400 г сыра Маскарпоне и 5 листиков мелко порубленной мяты.



600 г клубники

Засыпать клубнику сахаром, перемешать и залить уксусом. Оставить на 2 часа. Смешать ваниль с Маскарпоне, по желанию добавить сахар. Разложить Маскарпоне по тарелкам, на него положить клубнику и полить образовавшимся соусом. Сверху посыпать мятой.

**Баварский крем.** 1/2 литра молока, 1 чашка сахара. 5 яиц, 4 листика желатина, 1 чашка сметаны, 150 г малины, 150 г клубники, 200 г абрикосов.



Абрикос

Вскипятить молоко с сахаром, при непрерывном помешивании ввести 5 взбитых яиц и 4 листа желатина, предварительно замоченного в 3 ст. л. холодной воды. Сварить крем на водяной бане,

вмешать в него сметану и протертое пюре из фруктов. Выложить смесь в вазочки и поставить в холодильник.

**Крем «Валенсия».** 6 яиц, 0,25 кг сахарной пудры, сок 6 апельсинов, сок 1 лимона, 8 листиков желатина. Растереть добела 6 желтков с сахарной пудрой, добавить сок лимона и апельсинов и затем желатин, предва-



Вазочки для крема

рительно замоченный в воде. Взбить смесь до загустения, взбить как следует белки и осторожно ввести их в смесь. Выложить крем в ополоснутые водой вазочки. Поставить на сутки в холодильник.

## Харчо с иезуитом

*Все грибы съедобные, но некоторые только раз в жизни.*

N. N.

Не знаю, как бы на моем месте отреагировали вы, но я до крайности удивился, услышав в телефонной трубке: «Здравствуйте, это падре Серджио, иезуит».

Набор слов и понятий, связанный у меня с иезуитами, восходит к произведшей на меня в детстве непреходящее впечатление



Падре Серджио

трилогии А. Дюма и включал в себя такие вещи, как перстень с ядом, кинжал, пытки и определения типа: коварство, безжалостность и вообще — цель оправдывает средства.

У иезуитов должны были быть тонкие, бескровные губы, злобно горящие под нависшими бровями глаза, белеющие костяшки стиснутых пальцев и чудовищные, далеко идущие планы.

И хотя падре Серджио отрекомендовался добрым приятелем моего миланского друга, на встречу я шел настороженный, готовый к самому невероятному развитию событий.

Падре Серджио оказался благообразным, невысоким, гладко выбритым старичком с пухлым розовым лицом, носом картошкой и венчиком коротко стриженных седых волос. В Иерусалим падре Серджио приехал изучать евреев, т. к., среди прочего, занимался проблемой отношений между христианами и евреями. Ивритом он владел достаточно хорошо и, кроме итальянского, английского, французского

*Мой ум имеет крайне скромный нрав, и наглость мне совсем не по карману, но если положить, что Дарвин прав, то Бог создал всего лишь обезьяну.*

и венчиком коротко стриженных седых волос. В Иерусалим падре Серджио приехал изучать евреев, т. к., среди прочего, занимался проблемой

и немецкого, говорил на русском. Точнее, на некоей смеси сербохорватского, русского и еще каких-то славянских языков, которую он считал русским.

Довольно быстро падре Серджио развеял мои подозрения, объяснив, что нынче иезуиты совсем другие (хорошие, значит), помогают, кому могут, занимаются науками и являются наиболее либеральным и просвещенным авангардом католической церкви.

Впечатленный такой эволюцией и личным обаянием милого иезуита, а также чувствуя себя в какой-то мере ответственным за налаживание дружественных отношений между евреями и католиками, я, благо время было подходящее, пригласил его пообедать.

— Как вы относитесь к грузинской кухне, падре? — спросил я иезуита, рассудив, что ни итальянские, ни французские, ни прочие китайские, аргентинские и марокканские рестораны не будут сюрпризом.

Мой расчет оправдался, и мы с падре Серджио направились в ресторан «Кенгуру».

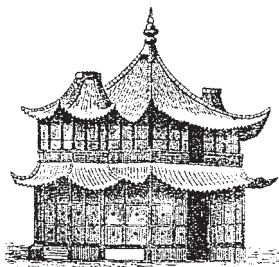
Когда в свое время я спросил Дато, владельца «Кенгуру», почему своему грузинскому ресторану он дал такое, скажем мягко, неожиданное название, Дато, склонив голову набок, поковырял пальцем в бороде и сказал: «Из-за дружбы. Друг у меня, понимаешь, в Австралию уехал».

После такого ответа симпатия, испытываемая мною к Дато, только возросла.

Как занесло бывшего режиссера, бывшего (а может быть, и нынешнего, кто знает?) секретаря патриарха грузинской автокефальной церкви\* Дато в Израиль, история отдельная, к этой отношения не имеющая. В отличие от подавляющего большинства известных мне грузин, Дато на княжеский титул отнюдь не претендовал. «Нет, — говорил он, широко разводя руками, — не князь».

Я долго дивился датовскому смирению, подозревая, что оно неспроста, покуда однажды Дато, скромно потупив взор, не при-

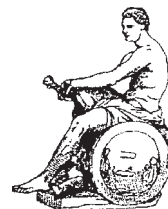
*Между скальных, но обломков,  
между крупных, но объедков —  
мы живем в стране потомков,  
облучённых духом предков.*



Ресторан «Кенгуру»

\* Во всяком случае, на Рождество 1999 года Дато получил от патриарха в подарок 500 литров настоящего грузинского вина.

знался, что является прямым потомком Помпея Великого. В Иерусалиме он сперва открыл буфет в центре выходцев из СНГ, а потом, когда центр закрылся, — ресторан «Кенгуру» на бензоколонке на бульваре Бен Цви\*. На кухне командовала очаровательная женщина, жена Дато, Лина, а сам Дато распоряжался в зале.



Помпей Великий

Пожалуй, тут надо сказать пару слов о внешнем виде Дато. Дато изумительно красив. Он похож на камышового кота, т. е. голова его как раз на кошачью не похожа, голова Дато несет на себе благородную печать античного литья: четко пролепленные нос, скулы, глазницы, роскошные кольца седеющих волос и бороды. А вот высокое свое тело Дато носит с грацией, присущей исключительно представителям кошачьей породы. Природным своим аристократизмом он заметно отличается от большинства своих посетителей. Положа руку на сердце, именно публика, шикающая в Кенгуру, заставляет меня держаться вдалеке от этого места, лишая меня, таким образом, общения с Дато и наслаждения испокон веку любимой мной кавказской кухней.



Лина

#### Рецепты Лины Цискаришвили

**Баклажаны с орехами.** С 1 кг баклажанов снять кожуру, нарезать кружочками, потушить в растительном масле, пока не смягчатся, вынуть, обсушить. В 200 г молотых грецких орехов выжать 5 зубчиков чеснока, добавить 1 мелко порезанную большую луковицу, мелко порезанный пучок киндзы, 2 ст. л.

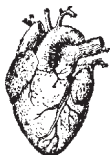


Грузинский баклажан

уксуса, хмели-сунели, соль, перец и, подливая холодную воду, растереть в пасту средней густоты. Обмазать пастой каждый ломтик баклажана с двух сторон, выложить на блюдо и посыпать зернами граната.

**Чукмача.** 250 г куриных сердец, 250 г куриных печенок и 500 г кури-

ных желудков, мелко порезать, посолить, поперчить и обжарить.



Куриное сердце

Приготовить ореховую смесь, как в предыдущем рецепте, и смешать с петроухами. Блюдо подавать холодным, посыпав зернами граната и порезанной петрушкой.

**Сациви.** 1 курицу (приблизительно 1,5 кг) отварить целиком. Нарезать на куски. Бульон остудить. В эмалированную или тефлоновую кастрюлю положить 500 г молотых грецких орехов, 2 мелко порубленные луковицы, выжать 5 зубчиков чеснока и тушить в снятом с бульона жиру, добавить  $1\frac{1}{4}$  ст. л. сухой киндзы, хмели-сунели, 1 ложку шафрана, соль, перец.

\* Нынче «Кенгуру» находится в самом центре города, у Кошачьей площади. По пятницам и субботам столик рекомендуется заказать заранее.

Помешивая, добавлять бульон около 1 л до тех пор, пока не достигнет консистенции жидкой каши, поставить на огонь, помешивая, довести почти до кипения, добавить 2 ст. л. уксуса, довести до кипения, опустить в смесь куски курицы и снять с огня. Подается холодным.

**Чакапули.** Отварить почти до готовности 2 кг мелко порезанной баранины в малом количестве воды. Нарезать кубиками 1/2 кг лука, мелко порубить по пучку эстрагона, мяты и киндзы. Посолить, поперчить и добавить 15 кислых слив (если нет кислых слив, добавить 1/4 чашки белого сухого вина) и все это добавить в кастрюлю. Довести до кипения, досолить, если надо, и варить 10 мин.



Кислые сливы

**Харчо.** 2 кг жирной баранины (мясо с костями) положить в холодную воду, добавить 1 луковицу и варить около часа. Затем добавить чуть меньше 1/2 чашки риса. Минут через 10–13 (когда рис почти готов) добавить пучок порезанной киндзы, 1 ч. л. сухой киндзы, щепотку кайенского перца, ложку томата, 150 г томатного сока, соль, выдавить 4 зубчика чеснока и довести до готовности.



Киндза

**Ткемали.** 2 кг самых кислых маленьких слив недолго варить в малом количестве воды, протереть через сито, добавляя воду, в которой варились сливы. Небольшой пучок укропа потолочь, мелко порезать 1/2 пучка киндзы, добавить 5–7 отжатых зубчика чеснока, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. острой красной паприки. Размешать.

Гурийская капуста, баклажаны под ореховым соусом, чукмача, сациви, харчо, лобио, чебуреки — одно лишь звучание этих слов увлажняет полость моего рта с неприличной быстротой.

В полдень ресторан был пуст. У стойки, ссутулившись, сидел окутанный табачным дымом потомок Помпея. Мы обнялись, он подвел нас к столику.

— Знакомьтесь, — сказал я, — Дато, секретарь грузинского патриарха, патрон заведения, падре Серджио, иезуит.

Реакция Дато была неожиданной: он отдернул протянутую было руку, спина выгнулась, если бы не рубашка, то, несомненно, можно было увидеть вставшие на теле волосы, глаза вспыхнули, и весь он приобрел поразительное сходство с испуганным и рассерженным камышовым котом.

Схватив за руку, он поволок меня в угол зала.

— С ума сошел, — в рокочущем шепоте Дато вдруг прорезался грузинский акцент, — ты зачем его сюда привел? Ты что, не знаешь, что их до сих пор в Швейцарию не пускают?

Швейцария, в общем, показалась мне сильным доводом, но падре Серджио был гостем.

*Мольба слетела с губ сама,  
и помоги, пока не поздно:  
не дай, Господь, сойти с ума  
и отнестись к Тебе серьёзно.*



— Они, швейцарцы, во время войны евреев тоже не пускали, — парировал я и принялся пересказывать Дато информацию о новых временах и новых иезуитах.

Врожденное гостеприимство и любопытство победили в Дато предрассудки и страхи. Вскоре шерсть на его загривке улеглась, и

*Напрасно мы погрязли в эгоизме, надеясь на кладбищенский итог: такие стали дыры в атеизме, что ясно через них заметен Бог.*

он сидел рядом со мной на крайешке стула, каждую секунду готовый вскочить и выпустить когти. Падре Серджио, словно и не заметив сцены в углу зала, вос-

торгался, хвалил, чмокал и вообще вел себя крайне светски. Постепенно Дато успокоился, уселся на стул, основательно и с нескрываемым интересом стал разглядывать иезуита. Падре Серджио меж тем, расточая комплименты грузинской кухне, аккуратно подвел разговор к экуменической теме, о том, что-де всем христианам надо слиться в братской любви, что делить, в сущности, нечего, и все такое прочее. В общем, не придраться и не возразить.

Нам уже принесли баранину с травами, когда Дато наконец решил дать отпор.

— А что, падре Серджио, — вкрадчиво сказал он, и в глазах его зажегся хищный охотничий огонек, — а вот когда все вместе сольются, наверху кто будет?

Увы, размягченный мягкостью и нежными речами падре Серджио Дато явно недооценил своего собеседника.

— Наверху? — недоуменно пожав плечами, улыбнулся иезуит. — Наверху будет Бог.

Отложил вилку с ножом, молитвенно сложил ручки и поднял глаза к небу. Попавшемуся в собственную же ловушку Дато не оставалось ничего, как только сложить руки подобным же образом и также возвести очи.

*Мало что для меня несомненно в этой жизни хмельной и галдящей, только вера моя неизменна, но религии нет подходящей.*

С минуту они оба внимательно разглядывали поломанный вентилятор, а потом падре Серджио перекрестился и, вер-

нувшись на грешную землю, стал откramsывать кусок мяса. Дато внимательно следил за его действиями.

— Падре Серджио, — тихо сказал он, — а под Богом, сразу под Богом, кто будет?

Иезуит отложил вилку.

— А под Богом, — сказал он нежным и твердым голосом, таким твердым, что мне вновь вспомнился Арамис, — под Богом будет папа.



Дато

— Никогда! — пружиной взвился Дато... Обед тем не менее кончился благополучно. Дато проводил нас до машины. Они долго трясли друг другу руки.

— Вот, — сказал падре Серджио, — поехал я в Израиль изучать евреев, а вместо этого выпиваю с православным грузином, — и, улыбнувшись, добавил: — Как низко я пал!

— Нет, падре Серджио, — истово сказал Дато, заключая иезуита в объятия, — это я низко пал!

И они троекратно расцеловались.

**Каталонский крем.** 2 чашки (500 г) молока, 1 палочка корицы, кожура половины лимона, 3 желтка, 1/2 чашки сахара.

Вскипятить на мелком огне молоко с корицей и лимонной кожурой. 2/3 сахара размешать с желтками до состояния крема. Вынуть из молока корицу и лимон. Помешивая, влить смесь в молоко. Поставить на очень

маленький огонь и помешивать, пока крем не загустеет.

Разложить крем в огнеупорные вазочки и поставить в холодильник на 30–40 мин. Затем вынуть, слегка посыпать сахаром и поставить в духовку под гриль, пока сахар не закарамелизуется.



Огнеупорные вазочки

## Римские каникулы

— Макароны!  
— Терпеть не могу, — сказал Тараньев.  
— А я так люблю: это мое любимое кушанье, — отвечал Обломов.

И. Гончаров

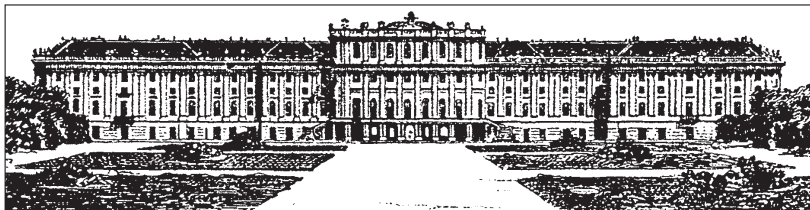
Историю эту я вычитал в воспоминаниях секретаря Владимира (Зезва) Жаботинского. Дело было в десятых годах. В отделе департамента полиции, занимавшемся евреями, состояло на службе три сотрудника, в обязанности которых входило посещение еврейских собраний, заседаний и т. п.

Народ этих троих знал в лицо, да они, собственно, ни от кого ничего и не скрывали, занимаясь своими прямыми обязанностями. К ним привыкли, с ними здоровались, звали их по имени-отчеству.

Один из них однажды присутствовал на собрании в Соляном городке, в училище барона Штиглица.



Жаботинский



Училище барона Штиглица

И вот произносит Жаботинский речь (а оратор он был из лучших), и зал взрывается овацией. Восторженные крики, рукоплескания... и в этот момент секретарь Жаботинского видит, что стоявший рядом с ним означенный полицейский чин тоже аплодирует, «браво!» кричит и вообще — прямо-таки дрожит в экстазе.



Штиглиц

— Что, Виктор Иванович, — с интересом осведомился секретарь, — понравилось?

— Не то слово, батенька, — возбужденно ответил полицейский агент, — не то слово! Сионизм — какое замечательное дело! Вот только жалко, батенька, такое дивное дело да такому говенному народу доверять!

Когда в конце 80-х годов Советский Союз вторично приоткрыл двери, то первыми в них, естественно, рванули евреи. И если в конце 70-х в Израиль худо-бедно прибывало 30–35% выехавших,

*Что изнутри заметно нам, отлично видно и снаружи: еврей абстрактный — стыд и срам, еврей конкретный — много хуже.*

то через десять лет сюда прибывали уже единицы: либо старики-родители, брошенные в Вене за ненадобностью, либо люди с обостренным чувством порядочности, генетической памяти, словом — люди ненормальные.

Основной поток выехавших из СССР временно оседал вокруг Рима, ожидая разрешения на въезд в Штаты, Канаду, Австралию. Очередной раз Господь давал своему народу шанс, очередной раз народ шанс упускал, достоинству и порядочности предпочитая все тот же сладкий лук и горшки с мясом, правда, на этот раз рубленым, с эмблемой Макдональдса на стерильной упаковке.

В бессмысленной попытке остановить эту лавину Сохнут — Еврейское агентство — засылал в лагеря беженцев эмиссаров и лекторов, задачей которых являлось просветление помраченного коллективного сознания и возвращение заблудших агнцев в историческое лоно. Граничащей со слабоумием наивностью этой затеи попользовалось много народу, удачно сочетая патриотизм и благородство цели с поездкой за границу на казенный счет.

Когда мне позвонили с предложением послужить делу еврейского народа, я не стал из себя целку корчить, а радостно согласился, поставив, впрочем, условие, что, мол, пропагандой заниматься не буду, уговорами тоже, готов-де излагать свои соображения, но не более того.

— Именно на это и рассчитываем, — любезно ответили мне в Сохнуте и выдали авиационный билет и пачку красивых итальянских денег с портретами великих художников.

Нет на свете страны, которую я любил бы больше Италии. Каждый ее город и городок, от прославленных Венеции и Флоренции до безвестных Амандолы и Читерны, есть праздник души и именины сердца.

И все же... Помните, в дни нашей юности шел в России прелестный фильм с юной, трепетной Одри Хепберн и мужественным, обаятельным Грегори Пеком? Назывался он «Римские каникулы».



Хэпберн



Г. Пек

*Да, искромётностью ума  
по праву славен мой народ,  
но и по мерзости дерьма  
мы всем дадим очко вперёд.*

На самом деле не так уж много стран, где вы можете получить по-настоящему хороший кофе. Вот в Испании можете, и даже очень хороший. Но лучший кофе готовят в Италии. Объяснить этот феномен можно лишь мистическим способом. По всему миру стоят все те же итальянские машинки. И кофе пробовали обжаривать так же. Даже воду импортировали. Ничего не получается. В Италии кофе — это неотъемлемая часть жизни. В этой стране предпочитают бразильский кофе. Кофе обжаривают намного дольше, чем в других странах. Как и всюду, в Италии существуют разные виды кофе. Эспрессо — маленькая чашечка с еще более маленьким количеством (25 г) черного крепкого кофе.

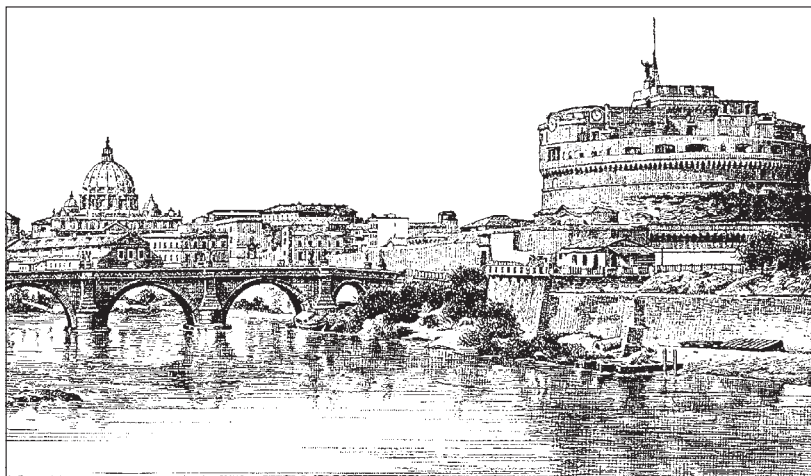
Его можно заказать двойным. Существует и такая дивная модификация, как «кафе-коретто» — т. е. поправленный кофе. Зимним утром, днем и вечером нет ничего лучше! А чем поправлять кофе зависит от вас — это может быть бренди, может быть виски, но, конечно, «в Риме поступают как римляне» — граппа. Есть кофе лонго — с большим количеством молока, и, конечно, знаменитый капучино — названный так благодаря своему капюшону из пены, когда в черный кофе под давлением вбивается струя молочного пара.

Капучино подают с взбитыми сливками, сверху порой посыпают шоколадом, но классический капуччо стоит всех маньеристических вариаций.

В финале на пресс-конференции (я помню, как вставляли наши уши, когда один из журналистов, представляясь, картавил: «Давар», Тель-Авив) принцессе задают вопрос:

— Какой город понравился вам больше всего?

— Все города красивы по-своему, — шепчет ей на ухо посол.



Рим

— Все города, — послушно повторяет принцесса, — красивы по-своему... Рим. Конечно же, Рим...

И вслед зыбкому кинематографическому призраку моей растаявшей молодости я, улыбаясь, шепчу:

— Рим. Конечно же, Рим.

В Риме по-особому дышится. Его воздух, безотносительно количеству разнообразных миазмов и газов, его образующих, остается прозрачным и ясным воздухом Ренессанса — нашего общего отечества, нашей бессмертной родины вне зависимости от того, где и когда мы родились.

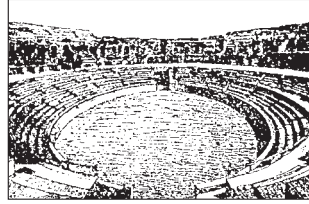
Лениво раскинувшись по всем своим семи холмам, он бесстыдно выставляет себя напоказ, и кто осмелится не восхититься царственным величием, с которым он это делает? Если бы в русском языке существовала система артиклей, то этот город по праву владел бы определенным.

Его тело обрюзгло, и румяна, густо положенные на его обвисшие щеки, не в силах скрыть причиненные временем разрушения. Да он и не пытается себя приукрасить. Лениво перемалывает он все, что попадает в его пасть: народы, стили, моды, идеи, время...

*Смотрю на наше поколение  
и с восхищением узнаю  
еврея вечное стремление  
проорать историю свою.*

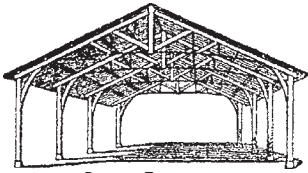
Его площади, улицы, переулки заполняет шумящая, беспечная, шустрящая толпа. Человек недалекий принимает этих людей за туристов, тогда как на деле это толпа клиентов, со всех концов мира спешащая к своему милостивому и щедрому господину, зная, что без награды никто не останется. В Риме все мы

равны, равны перед этим великим, вечным городом. И поэтому, когда поздно ночью ты придешь к фонтану Треви, то не поморщишься, брезгливо глядя на плавающие в воде жестянки из-под пива, колы и оранжада, а в молитвенном восхищении этим гигантским, рыгающим, урчащим, сопящим, испражняющимся организмом, этим благородным, величественным, мудрым созданием, смиренно склонишься и, как все, бросишь в воду монету в блаженной надежде вернуться сюда еще раз...



Развалины Терм Каракаллы

Сердце мое начинает биться сильнее, когда автобус, выехав из аэропорта, пролетает по автостраде, минув поворот на Флоренцию, оставляя позади Сан-Джованни, проституток, стоящих под фонарями, мрачные развалины Терм Каракаллы и, минув освещенную громаду Колизея, выкатывает на площадь перед вокзалом Термини.



Вокзал Термини

Поздний вечер. Площадь пуста, небольшие группки людей у остановок автобусов да обычные обитатели ночных вокзалов, негры, арабы...

Так обычно начинались мои римские каникулы, но на этот раз я был не частное лицо, и в аэропорту меня встречал шофер, который и привез меня не на вокзал, а в самое сердце Рима — на Кампо де Фиори.

*Самим себе почти враги,  
себя напрасно мы тревожим —  
с чужой начинкой пироги,  
мы стать мацой уже не можем.*

Отель, где меня поселили, назывался «Люнетта» и более всего напоминал большой птичий вольер, по прозрачной сетке лесенок и галереек которого я поскакал, как канарейка, добираясь до своего номера на верхнем этаже.

Население отеля было таким же забавным и симпатичным, как сам отель: две англоязычные девицы, готовившиеся к поступлению в консерваторию и чирикавшие по утрам свои вокализы чистыми, звонкими сопрано, кудрявый веселый скрипач, высыпающий в наш вольер пригоршни паганиниевских фиоритур, задумчивый лысый швед, покрывавший в холле узкие листочки голубой бумаги тонкой, не иначе как рунической вязью...



Кампо де Фиори

Я поставил чемодан, раздвинул портьеру, распахнул ставни, и сердце мое за-





Сан-Андреа дель Валле

мерло! Прямо предо мной по гордо выгнутой траектории упругим аккордом летящих вверх ребер торжественно утверждался в синеем сумраке уходящего дня огромный купол собора Сан-Андреа дель Балле.

Как известно, Господь Израиля, среди прочего, Он и Бог мести тоже. И месть его бывает страшна и ужасна. Опять же, кому из книг, а кому и по личному опыту известно, что чем

дольше и изобретательней ты готовишь месть, тем она становится сладостней, поражая ни в чем не подозревающего противника в самый для него неожиданный и неподходящий момент.

Которые в этом сомневаются, пусть перечитают «Графа Монте-Кристо».

**Капоната.** 4 баклажана, 1 большая луковица, 4 ствола сельдерея, 1/2 кг помидоров, 100 г черных маслин, 6 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. каперсов, 50 г кедровых орешков, 3 ст. л. бальзамического уксуса, соль, черный перец, щепотка сахара.

Разрезать баклажаны на 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> см кубики, посолить и оставить на час. Промыть и обсушить. Порезать лук и на сковороде довести до темно-золотистого оттенка в 2-х ст. л. оливкового масла.

Вынуть, добавить еще 2 ложки масла и обжарить баклажаны. Вынуть. Добавить еще 2 ложки масла.

Обжарить порезанный сельдерей в течение 10 мин. Снять с помидоров кожицу, убрать семена, порубить и прибавить к сельдерее, жаря на среднем огне еще 10 мин.



Маслины



Сельдерей

Вынуть из маслин косточки, разрезать напополам и добавить в сковороду вместе с кедровыми орешками, каперсами, луком и баклажанами. Добавить уксус, перец, соль и сахар и хорошо перемешать. Томить около 2-х часов на среднем огне (если нужно, убавить). (Хоть это не соответствует классическому рецепту, мы советуем добавить пару листиков мяты.) В другом варианте следует нагреть 1/2 чашки уксуса и растворить в нем 1/4 чашки сахара и тушить 30 мин. Затем охладить.

#### Цветы дзуччини во фритюре.

2 яичных желтка, 2 яичных белка, 100 г минеральной воды, 100 г сухого белого вина, соевое (или другое постное масло), 200 г муки, 16 цветков дзуччини, соль, перец, лимон, порезанный дольками. Взбить желтки с минеральной водой, вином,



Цветы дзуччини

1 ложкой масла, солью, перцем, постепенно добавляя муку. Оставить смесь на 20 мин.

Взбить белки со щепоткой соли, пока они не загустеют, и соединить со смесью.

Нагреть масло для фритюра. Аккуратно почистить цветы, не мыть, а сдуть с них пыль. Обмакнуть их в смесь и опустить в кипящее масло. Высушить и подать с лимонными дольками.

А еще известно, что когда отцы жрут зеленый виноград, то на зубах оскомина у детей. И что за грехи отцов внуки платят аж до десятого колена.

Почти две тысячи лет ждал Господь, прежде чем отомстить гордым римлянам за поруганный и разрушенный храм, за муки и страдания еврейского народа.

Но когда время пришло, то месть его была страшна и неожиданна. Тихо и мирно жили себе римские граждане, ели

свои макароны и тортеллини, пили кьянти и фраскатти, слушали Верди и Вивальди, одевались у Версаче, душились у Армани, поругивали жесткого польского папу Войтылу, мафию, бюрократию, цены и загрязнение окружающей среды, а на лето отбывали

*Так сюда евреи побежали,  
словно это умысел злодейский:  
в мире ни одной ещё державе  
даром не сошёл наплыв еврейский.*



Версаче



Армани



Спартак



Папа Войтыла



Бейль

на отдых в прелестные городишки на берегу Тирренского моря: в Остию, где когда-то поднял мятеж легендарный Спартак, в Чивитта Веккию, где маялся французский консул Мари Анри Бейль, и в знаменитые своими пляжами и ресторанами Ладисполи и Санта Маринеллу.

И вот эта идиллия, все это благоденствие рухнули в одночасье, когда, подобно десяти казням египетским, подобно чуме, холере и прочему СПИДу, обрушилась на беспечных итальянцев волна советских людей еврейской национальности, которые в неукротимом своем желании достичь Нового Света мать родную готовы были порешить, не то что изнеженных веками цивилизации и не способных к сопротивлению слабых жителей Апеннинского полуострова.

Бросив все свои привычки, позабыв традиции, оставив на разграбление и уничтожение любимые курорты, бежали несчастные

итальянцы в свои римские квартиры, двери позапирали, жалюзи поопускали, шторы позадергивали, на улицы не выходили, сидели по домам, крестясь и молясь с утра до ночи доброй деве Марии, мол-де, Санта Мадонна, охрани, спаси и помилуй!

Захватив брошенные местным населением территории, евреи вольготно расположились и стали заниматься активным отдыхом, то бишь обирали и обманывали друг друга, для американского

*Всюду меж евреями сердечно  
теплится идея прописная:  
нам Израиль — родина, конечно,  
только, слава Богу, запасная.*

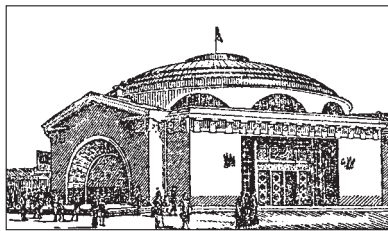
консульства сочиняли истории о своих страданиях в Российском отечестве, добывали доказательства своей иудейской веры («Ты не знаешь, как евреи

в своей церкви крестятся?» — спросил как-то при мне один такой будущий американ другого), а в промежутках нежили на пляже свои тела под громкие песни Кобзона и Аллы Пугачевой.

Вечерами народ ходил на лекции сохнутувских засланцев, поскольку другие развлечения были не по карману.

В Ладисполи лекции эти проходили в клубе «Кадима» (что на иврите значит «вперед», что каждый опять-таки понимал по-своему) — помещении душном, без кондиционера.

Обычно отчитав лекцию и ответив на вопросы, я торопился в Рим, однако не так-то просто это было: на улице меня по очереди хватали только что вышедшие из клуба слушатели и, оттащив за угол, припирали к стенке со словами: «Ну, а теперь скажите нам правду!»



Клуб «Кадима»

Робкие мои уверения, что именно это я и делал на протяжении последних двух часов, не производили ни малейшего впечатления.

— Да-да, — кивали они, — конечно... Но теперь. Между нами...

И еще всегда находились люди, которые смущенно топтались в сторонке, и когда все расходилось, бочком, просительно склонив голову набок, подходили и, понизив голос, говорили:

— Так что? Может, все-таки ехать в Израиль? Или нет?

Мои попытки объяснить им, что я за них решать не собираюсь и что свою судьбу надо определять самому, ни к чему не приводили. Они согласно кивали головами, а потом шепотом:

— И все-таки, скажите, да или нет?

И часто возвращался я в Рим, полный боли и стыда за своих соплеменников, разбитый душевно настолько, что даже гулять не мог пойти, а, отмывшись в душе, часами лежал на кровати, тупо глядя на парящий за окном купол Сан-Андреа дель Балле.

Впрочем, об одной лекции, где впервые в жизни было дано мне познать ощущения шлюхи, по которой прошелся кавалерийский полк (вместе с лошадьми), я и по сей день вспоминаю с наслаждением. (Возможно, есть в душе моей нечто, роднящее меня с этой не худшей разновидностью прекрасной половины рода человеческого.)

Это было в Ладисполи. Больше часа рассказывал я про Израиль, еще с час отвечал на вопросы, а когда все закончилось, поднялся во втором ряду пожилой человек с редкими седыми волосами на потном черепе, с орденовыми планками на сером в полоску пиджаке и с чувством сказал:

— Большое, большое спасибо. Вы всех нас удовлетворили.

#### **Равиоли с начинкой из овощей.**

Для теста, 1 чашка муки, 1 ст. л. оливкового масла, 3 желтка, одно яйцо, 250 г шпината, соль.

Для начинки: 2 дзуччини, 1 красный перец, 1 головка фенхеля, 1 корень сельдерея, 1 пучок зеленой горчицы, 200 г сыра Рикотта, 120 г сливочного масла, 1 пучок базилика, соль, перец.

Сбланшировать и порезать шпинат; приготовить тесто, смешав со шпинатом. Дать тесту отдохнуть полтора часа, раскатать тонко и разрезать на широкие полосы. Порезать



Шпинат

дзуччини на куски 1 см толщины, порубить и варить *al dente* — на зубок (итал.), т. е. не переваривать. То же с остальными овощами. Обсушить и положить в холодильник. Растопить масло. Измельчить стебли горчицы. Смешать с овощами, сыром Рикотта, посолить, поперчить и смешать с растопленным маслом.

Разделить полосы на квадраты, половину смазать желтком. Опустить порцию овощной смеси на каждый квадратик, прикрыть смазанным, залепить. Варить в соленой воде 2 мин. Выложить на тарелку, полить топленным маслом и посыпать порезанным базиликом.

Зажатый в проходе набитого эмигрантами автобуса Ладисполи — Рим, я пытался сохранить достоинство и равновесие, что было непросто. Несколько итальянцев, исхитрившихся пробиться в автобус, чувствовали себя еще более неуютно и напряженно, чем я, — они еще и побаивались.

В автобусе пахло перегаром и невымытым телом.

Позади меня, рядом с узкоплечей шатенкой, сидел плотный лысеющий блондин лет 35 с золотой цепочкой.

Прислушиваясь к их разговору, я выкручивал шею, стараясь сквозь шум дороги разобрать — о чем идет речь.

— Чего это он на нас оборачивается? — заволновалась шатенка. Ее уже начавшее блекнуть лицо было встревоженным и печальным.

— Речь-то чужая, — скользнул по мне безразличным взглядом блондин, — а итальяшки, они любопытные. Этот-то еще ничего, а другие так на нас пальцами показывают. Дикари... Вообще, — вернулся он к прерванной беседе, — в Америке у всех свои машины, слышишь? У них

*На месте, где еврей всё знакомо  
и можно местным промыслом*

*заняться,  
еврей располагается как дома,  
прося хозяев тоже не стесняться.*

в автобусах только шваль ездит. Там, в Америке, у нормального человека даже две и три машины... Да что вы мне шикаете? — он гневно вскинул бро-

ви на пожилого мужчину в соломенной шляпе. — Что это я вам громко говорю? А для чего мы сюда приехали? Чтобы молчать в автобусах? — потное лицо его сияло от возбуждения. — Человек на свободе! Смейся, разговаривай, кури! Да что это вы так скованно себя ведете? Не бойтесь, пройдите, отодвиньте этого итальяшку, пройдите, сядьте, все дела!

За окном проносились стройные, высокие тополя Кампаны.

— Не бойсь, не бойсь... — ободрял он соседку, — приедешь в Америку, замуж выйдешь.

— Ну... — робко возразила шатенка, — это еще неизвестно.

— Выйдешь!

— Ох... — продолжала грустить шатенка, — неизвестно...

— Отвечаю! — уверенно сказал блондин. — У меня на это дело чутье есть.

#### **Утка с инжиром и красной капустой.**

2 утки, 150 г меда, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. Седжюанского перца, 4 ст. л. кориандра, 4 семени кардамона, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. сои, 2 ст. л. шерри, соль.

Для красной капусты с инжиром: 1 кочан красной капусты, 8 сухих инжирин, 2 большие луковицы, 1 корень имбиря, 150 г красного вина, 120 г портвейна, 100 г оливкового масла, 30 г уксуса, 1 щепотка сахара, соль. За день до готовки замариновать капусту.

Вырезать кочерыжку, разрезать кочан на 4 части, а затем порезать ка-



Инжир

пусту соломкой, посолить, посыпать сахаром, полить уксусом и оставить на ночь.

Обжарить хорошо порубленный лук в оливковом масле, добавить маринованную капусту и замоченный инжир, добавить красное вино, портвейн и 3 кусочка корня имбиря. Поставить в духовку при t° 150 градусов на 1–1,5 часа. Посо-



Тмин

лить. Смолоть перец, кориандр, тмин и кардамон. Смешать специи с медом, соевым соусом, шерри и порезанным чесноком. Натереть уток солью снаружи и внутри. Подо-

ждать минут 10, затем натереть медовой смесью. Поставить в нагретую до 220 градусов духовку на 45–55 мин., затем дать отдохнуть минут 15. Перед тем как подать, опять обмазать медовой смесью и поставить в печь на 5 мин. Подать с капустой.

Автобус выехал в город, и долгая, уходящая до горизонта равнина с рядами тополей сменилась домами, выкрашенными красной и желтой охрой.

— Эй, синьора! — блондин потрепал по руке стоящую рядом с ним итальянку в очках. — Синьора, где здесь будет гранде банко? А, ну что же ты не понимаешь, гранде банко! Ну до чего же тупой народ! Должен он здесь быть, я помню! Гранде банко, синьора! А, — он махнул рукой, — чего от них ждать! — И вдруг встрепенулся: — Да вон же он! Что? Суббота? Кьюзо? Закрыто? Ах, итальяшки, паскуды черножопые, додумались банки закрывать по субботам! Слушай, — он снова повернулся к шатенке, — смотрю я на тебя — хорошая ты баба, но с другой стороны... — И вдруг лицо его озарилось неподдельным счастьем: — Э, смотри, так вот же та площадь, про которую я тебе говорил! Сюда еще ребята за некоторыми продуктами ездят. Эй, мужик, почем тут палатка, ты знаешь? — он засуетился, поднялся, вытащил из-под сиденья какую-то мятую кошелку.

*Надежды огненный отвар  
в душе кипит и пламенеет:  
еврей, имеющий товар,  
бодрей того, кто не имеет.*

Шатенка смотрела на него безнадежными, беспомощными глазами.

— Сходи со мной! — он энергично стал пробиваться к выходу. Девушка затравленно молчала.

— Сходи!!

Узкие плечи дрогнули под розовой блузкой:

— Ты ж дороги не знаешь... Если б знал, я б сошла...

**Спагетти карбонара.** 500 г спагетти, 150 г мелко порезанного бекона, 3/4 чашки натертого сыра Грана Падано или Пармезан, 3 легко взбитых яйца, 1/4 стакана белого вина, 1 ч. л. черного перца.

Пока готовятся спагетти, на слабом огне поджарить бекон, пока не станет хрустящим, ломким. Взбить яйца

и добавить к ним вино и сыр. Перемешать. Вынуть готовые спагетти и залить их смесью, добавить перец и 2 ст. л. растопленного, очень горячего беконного жира. Подавать горячим.

(Мы советуем попробовать заменить беконный жир горячим топленым гусиным жиром.)



В Санта Маринелле познакомился я со славным парнем, физиком из Свердловска.

Ехал он в Штаты с большой семьей — жена, дети, теща, родители... Он сам искал встреч с нами, израильянами. Его явно томили какие-то сомнения, и он все время оправдывался, хоть никто его об этом не просил, никому это было не надо, и одна неловкость проистекала от этих объяснений. Он настойчиво зывал нас к себе домой, и как-то я и еще двое моих коллег, купив торт и каких-то фруктов, пришли.

Текла учтивая беседа о прелестях Италии, как вдруг в темную, зашторенную от солнца комнату ворвался молодой рыжий парень в зеленой рубаше и клетчатых шортах. Он стоял на пороге, счастливо улыбаясь, тяжело дыша, и волосы на его голове шевелились огненными протуберанцами.

*Очень дальняя дорога  
всех равняет без различия:  
как бердичевцам до Бога,  
так и Богу до Бердичева.*

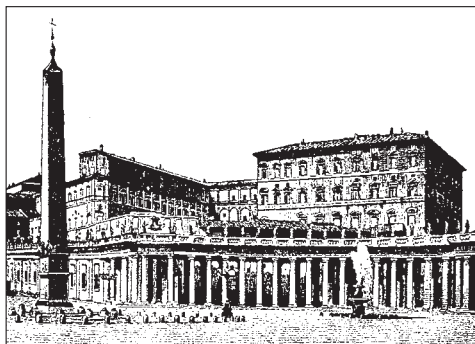
— Слава! Слава! Я уезжаю!  
Я получил транспорт!

Мы, трое израильян, зябко переглянулись. Наш хозяин, видимо, тоже знавший, в каком контексте употреблялось в еврейской истории слово «транспорт», отвел глаза.

А парень стоял на пороге, счастливо улыбаясь, и повторял:

— Транспорт! Ты слышишь, Слава, транспорт! Транспорт в Сан-Франциско!

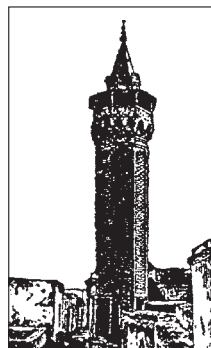
Жарким июльским полднем я медленно поднимался по перелам Эсквилинского холма. Это был мой последний день в Риме, наутро я улетал и, признаться, уже мечтал о возвращении. Утро я провел на Капитолии в Палаццо деи Консерватори. В прохладных залах было пусто, и я медленно бродил меж мраморных богов и



Палаццо деи Консерватори

богинь, императоров и их фаворитов, императриц и их фрейлин, куртизанок, детей и прочих изображений неведомых мне, давным-давно усопших граждан великого Рима.

Неожиданная летняя гроза обрушилась на город, когда я вошел в длинную галерею с большим, до по-



Санта Маринелла

толка, окном в дальнем конце. Окно было распахнуто, и в нем окутанный серебряной сетью дождя вздымался в небо черный конус огромного кипариса.

У окна на круглом канелюрованном постаменте стояла мраморная голова. И столько мощи было в этом сухом, обтянутом кожей лице, столько напряжения в повороте шеи, а направленный в окно взгляд глубоко сидящих под сдвинутыми бровями глаз был так интенсивен, что с пугающей меня самой реальностью я ощутил жизненность этого, многие сотни лет тому назад обработанного куска желтоватого мрамора.

*Не видя прелести в скульптуре,  
люблю ходить к живой натуре.*

Лысая, с тонкими, плотно сжатыми губами голова, вытянув шею, с любопытством смотрела на струи дождя, на черную зелень кипариса, и раздувающиеся мраморные ноздри четко очерченного носа жадно втягивали острый, свежий холодок озона.

С затаенным ужасом я понял, что жизнь этой молчащей мраморной головы с любопытным взглядом и брезгливо сжатыми губами куда как реальнее, чем та, с которой я сталкивался на протяжении последних двух недель в курортных городках на побережье Тирренского моря.

Гроза кончилась так же неожиданно, как и началась, я побрел вдоль Императорского форума к Колизею и теперь карабкался вверх по склону Эсквилинского холма, лениво размышляя о том, что пора бы чего-нибудь пожевать.

Размышления мои были прерваны божественным запахом, в котором я различил оттенки баранины, чеснока, бальзамического уксуса и розмарина.

Я оглянулся: три ступеньки вниз, связка перцев и чеснока над дверью, мраморная вывеска с хорошей антиквой вырезанным названием «Траттория Романа». Седой, загорелый, в красном жилете метрдотель провел меня к столику. Полистав меню, я заказал капрезе — салат из помидоров, Моцарелы с базиликом и оливковым маслом, спагетти карбанара, салтимбокку, забайоне на десерт и пол-литра красного вина. Метрдотель, поклонившись, ушел, а я достал из кармана газету и откинулся на спинку стула, испытывая праздное наслаждение, несправедное блаженство дневного разврата: сидеть в тихой пустоте полутемного зала, просчитывать метафизический ритм уходящих в перспективу стульев, столов и благожелательно соучаствовать в деликатной, как шалости хорошо воспитанных



«Траттория  
Романа»

детей, игре хрупких бокалов, стоящих тонкими ножками вверх на розовых скатертях.

— ...Синьор...

Я поднял голову...

Никогда, ни до, ни после, не видел я столь совершенной красоты. Черный лак гладко зачесанных волос над высоким лбом, тонкий, чуть вздернутый нос, под арками кватрочентистских бровей

*Навеки предан я загадочной стране,  
где тени древние толпятся*

*к изголовью,*

*а чувства — разные полощутся*

*во мне,*

*люблю евреев я,*

*но странною любовью.*

раскосый, как у сиенских мадонн, разрез глаз, и в них два влажных, мерцающих черных зрачка...

Ей было лет 16, и красота ее была так же банальна, как банален вид Неаполитанского залива из Сорренто, банален, сто раз описан и... и горло перехватывает от счастья, когда видишь его живьем, и сердце теснится, и ни одного слова сказать не можешь.

— Синьор...

— Да, — сказал я севшим голосом. — Да.

— Ваше вино...

Она поставила на стол стеклянный графин, в котором карминными вспышками пульсировала живая жидкость.

Она сидела в темной глубине зала с прямой спиной, сложив на коленях руки. Время от времени она вставала, чтобы принести мне очередную тарелку, ставила ее на стол и опять возвращалась на свое место. Я не в силах был оторвать от нее взгляд, и, ощущая это, она чуть улыбалась.

Где-то на Пьяцца Паскуино ждал меня Сеня Шварцбанд, с которым мы собирались провести последний вечер. Где-то в Остии, в ожидании щекотания душевных своих пяток очередным сохнутувским эмиссаром, собирались в клуб мои бывшие соотечественники. Где-то там, на противоположном берегу Средиземного моря, ждали меня мои друзья, моя семья...



Шварцбанд

### Салтимбокка по-римски (телячьи отбивные с ветчиной и шалфеем).

2 тонкие телячьи отбивные, 2 кусочка ветчины (желательно Пармской), 4 листика шалфея, 70 г масла, соль, черный перец, полстакана белого вина.

Хорошо отбить мясо и ветчину.

При помощи зубочисток скрепить вместе сложенные снаружи мясо, затем ветчину и лист шалфея.

Растопить 2 ст. л. масла в сковороде и на большом огне обжарить отбивную по 2 мин. с каждой стороны.



Лист шалфея

Посыпать солью и перцем, влить вино и снизить огонь. Добавить остальное масло и потушить в соусе. К этому блюду хорошо холодное сухое Фраскати.

**Забайоне.** 4 желтка, 4 ст. л. сахара, мякоть 1 ванильного боба, 4–6 ложек Марсалы.

Хорошо взбить желтки с сахаром и мякотью ванильного боба. Смесь поставить на горячую водяную баню, все время взбивать, постепенно вли-

вая Марсалу до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию плотного крема. Главное, чтобы забайоне не закипело — иначе все пропало.



Ванильный боб

Разлить по стаканам и немедленно подать, ибо забайоне с той же скоростью, что взбивается, опадает и теряет всю привлекательность и вкус.

К забайоне подходит Марсала или, по контрасту, Просекко.

Обед подошел к концу. Девушка поставила передо мной маленькую чашечку кофе.

— Клянусь мадонной, — сказал я, собрав воедино убогие знания итальянского языка. — Клянусь мадонной, я ведь не первый, кто говорит тебе, что ты ослепительно прекрасна?

*Едино в лысых и седых,  
как иудеев, так и эллинов,  
что вид кобылок молодых  
туманит взор у старых меринов.*

Она подняла глаза. Ее взгляд был спокоен и серьезен. Несколько секунд мы молча смотрели друг на друга. А потом ее губы приоткрылись, и я услышал тихое:

— Грации, синьор...

## Записки с рынка Махане Иегуда

*Доколь текут часы золотые  
И не приспели скорби злые,  
Пей, ешь и веселись, сосед!*

Г. Державин

«Полтора шекеля! Полтора шекеля! Полтора!!» — ясный, звонкий, веселый голос забирался все выше и выше, на долю секунды задрожал на предельной высоте, соскользнул в сотканный из легко переливающихся один в другой интервалов четвертьтоновый вираж и оборвался. Я с трудом разлепил заплывшие веки. После недолгой паузы голос вновь начал набирать обороты: «Поолта-ара...» В темноте у дальней стены тусклым серебром мерцала стойка буфета-холодильника. Язык, словно большая

*То ли поздняя ночь,  
то ли ранний рассвет.  
Тишина. Полумрак. Полусон.  
Очень ясно, что Бога  
в реальности нет.  
Только в нас. Ибо мы — это Он.*

грязная собака, с трудом умещался в конуре, набитой засохшими шерстяными тряпками, еще вчера бывших нежными, влажными слизистыми оболочками моей ротовой полости.

«Полтора, полтора, всего полтора шекеля!» — упоенно выводил высокий, гнусавый голос. Я медленно приподнялся, стараясь не совершать резких движений, могущих отозваться в голове исключительно болезненным резонансом. «Полтора шекеля!»

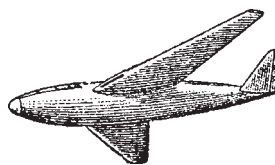
Осторожно ступая босыми ногами по прохладному каменному полу, я зашел за стойку, присел, потянул на себя металлическую ручку, и моя слегка дрожащая рука вслепую, словно

*Я спокойно растрачу года,  
что ещё мне прожить суждено,  
ибо кто я, зачем и куда —  
всё равно мне понять не дано.*

охотник за жемчугом таящую сокровище раковину, нащупала в темном, холодном чреве холодильника гладкий бок жестяной банки. Я выпил пиво стоя,

не переливая в стакан, жадно хлюпая, ощущая, как холодная, горькая жидкость, проливаясь мимо рта, течет по бороде и падает

каплями на грудь. Я чувствовал, как оживает мой забитый остатками слежавшейся, непереваренной пищи желудок, как расправляются слипшиеся сосуды головного мозга и как сам мозг, ссохшимся грецким орехом катавшийся по непомерно



Истребитель «Кфир»

большой для него скорлупе, наливается соками и расправляется, привольно заполняя отведенное для него природой обиталище. Уже не торопясь, я вынул из холодильника вторую банку и, наполнив стакан, сел за столик — пребывать в вертикальном положении мне было еще утомительно. В слабом

свете, пробивавшемся из-за закрытых ставней, расплывающимися, темными пятнами шевелились на белой стене взятые в рамочки эмблемы десантных войск и бригады Голани, фотографии двух «Кфиров»



Гаон



Коллек

в полете над пустыней Негев, известного певца Йорама Гаона в обнимку с Нисимом и его двумя сыновьями, грамота «Лучшее предприятие 1994 года», наша с Игорем общая фотка и благодарственное письмо мэра города Тедди Коллека.



Пустыня Негев

«Все-таки хорошо, что Нисим никогда не оставляет уборку на утро, — вяло подумал я, рассеянно блуждая взглядом по чистым столам с взгроможден-

ными на них стульями. — Интересно, увенчались ли успехом Голдины приставания к Лазарю?.. Поди знай, я вон даже, как спать залегли, не помню...»

— Шекель! Шекель! — звонкий

голос обрастал подголосками, звуки взлетали вверх, как тугие, упругие струи фонтана, на секунду замирали на верхней ноте и, рассыпавшись блестящими мелкими каплями фиоритур, упали вниз, разбивались в радужную пыль и снова взлетали к твердому небосводу, свежевыкрашенного нежной светло-голубой краской.



Лазарь

«Счастливый, — потягивая пиво, без зависти подумал я о своем спутнике, — ему эти вопли, как киту блоха. До десяти его ничем не достанешь».

Игорь лежал на спине, покойно сцепив кисти рук на груди и чуть наклонив голову набок. Углы его полуоткрытого рта оттянулись к подбородку. В дневной жизни прячущиеся в подвижной игре лица морщины теперь были четко прорублены в застывших складках кожи, вздутые скопившейся за ночь в теле

жидкостью склеротические мешочки под запавшими глазами стекали по скулам. Вентилятор шевелил волосы над застывшим, скорбным, усталым лицом с приподнятыми в немой, горестной мольбе бровями. Падающая из вечности, колеблющаяся тень того другого, ждущего нас сна. Знакомое каждому, кто хоть однажды наблюдал за спящим, доверчиво и беззащитно отданным в нашу волю, чувство нежности наполнило мою озябшую душу теплом. Продолжая любовно и печально смотреть на моего друга, я поставил пустой

стакан на стол и, внимательно прислушиваясь к неясным сигналам моего организма, стал неторопливо размышлять — брать

мне третью банку пива или не брать. Третья эта банка, с одной стороны, могла способствовать укреплению победы жизни над угрожающей мне энтропией, но, с другой, ежели я ошибусь и не расслышу победных рожков марша здоровых сил приходящего в себя организма, именно эта решающая третья банка может только нарождающуюся еще победу обратить в торжество злобного темного хаоса над светлой гар-



Голда

*На вялом и снулом*

*проснушемся рынке,  
где чисто, и пусто, и света игра,  
душа моя бьётся в немом поединке  
с угрюмым желанием выпить с утра.*

*Покуда наши чувства не остыли,  
я чувствую немое обожание  
к тому, что содержимое бутылки  
меняет наших мыслей содержание.*



монией грядущего дня и свергнуть меня в пучину деструктивных поступков и чреватых разнообразными осложнениями неведомых катаклизмов. Мысли мои вязко кружились вокруг третьей банки. Уличный хор меж тем ширился и крепчал.

Высокие фиоритуры теноров оттеняли густые, как темный мед, басы:

— Придите, дивитесь! Хозяин все отдаст задаром!

— Хозяин спятил! Хозяин лотка спятил, — звонкой дробью орехов на жести прилавка отвечал ломкий баритон.

— Полтора шекеля! Полтора шекеля! — молитвенно вздыхал хор. Новые голоса вливались в гудящую массу, опирались на мощные арки басов, укреплялись контрафорсами баритонов, на секунду переплетались витиеватыми колонками, а потом, разбежавшись в разные стороны, стремительно неслись друг за другом по лесенкам контра-

*Когда с утра смотреть противно,  
как морда в зеркале брюзглива,  
я не люблю себя. Взаимно  
и обоюдосправедливо.*

пункта, и вдруг все разом, слившись в едином порыве, возносились вверх широким, торжественным аккордом. Строгое и торжественное, сияющее и веселое, переливающееся в лучах восходящего солнца серебром сопрано, сотканное из звуков величавое здание Третьего храма вонзало в небеса блестящие теноровые шпили... Мои размышления прервал звук поворачивающегося в замке ключа.

Тяжелый железный занавес двери со скрежетом пошел вверх, и в нимбе слепящих солнечных лучей, вспоровших прохладную темноту нашего убежища, появилась невысокая, аккуратная фигура Нисима.

Весь мир — театр, и люди в нем — актеры». Эта фраза из «Как вам это понравится»\*, справедливая и точная, тем не менее, а может быть, именно поэтому, может стать основой для разнообразных вариаций, одна из которых будет звучать следующим образом: мир — рынок, а люди — продавцы и покупатели. И вправду, разве это не так?

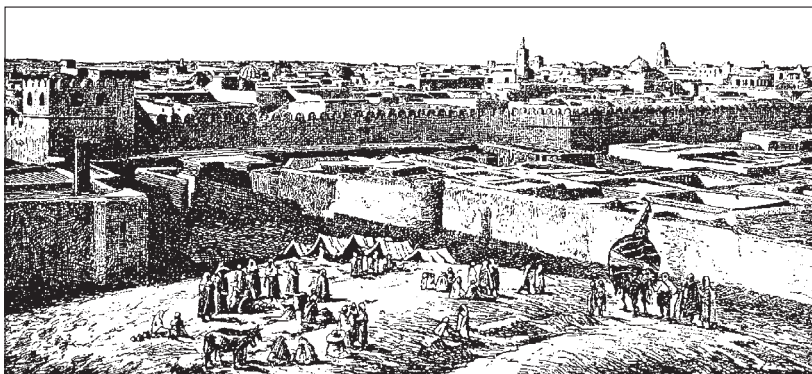
Разве рынок — не более емкое понятие, нежели театр, включая онный в себя, ибо рынок гораздо более театрален, нежели театр рыночен, и все мы, разумеется, будучи актерами-многостаночни-

*Ушёл наплыв похмельной грусти,  
оставил душу змей зелёный:  
меня родители в капусте  
нашли, мне кажется, в солёной.*

и люди — продавцы и покупатели. И вправду, разве это не так?

Разве рынок — не более емкое понятие, нежели театр, включая онный в себя, ибо рынок гораздо более театрален, нежели театр рыночен, и все мы, разумеется, будучи актерами-многостаночни-

\* Автор В. Шекспир.



Иерусалим. Вид на рынок Махане Иегуда

ками, давно запутавшимися в собственных бесчисленных масках, разве мы не занимаемся всю свою жизнь ежечасно, ежеминутно торговлей, где объектом продажи и покупки являемся мы сами?

Рынок — пульсирующий, животный центр городской жизни — самодостаточен, как великая империя, и независим, как кочующая орда.

Главный иерусалимский рынок, называющийся Махане Иегуда — Стан Иегуды, раскинулся в центре города, ограниченный на севере улицей Яффо, на юге — улицей царя Агриппы. На востоке он упирается в торговый и деловой центр Биньян Кляль, а западные ряды его заканчиваются на зажатой между домами площади рядом с улицей Армоним.

Но, конечно, дело не в названии улиц, ибо суть расположения Стана Иегуды состоит в другом. На севере, за улицей Яффо, начинаются религиозные

районы Геула, Меа Шеарим... Оттуда, из мира синагог и ешиботов, мира иступленной веры и твердых установлений, появляются люди, одетые в черные сюртуки и черные шляпы, декорированные штопорами пейс и веерами бород...

С востока, оттуда, где внизу за Биньян Кляль расположен центр Нового города, где толпа заполняет кафе и магазины, фланирует по пешеходной улице Бен Иегуда и променаду Нахлат Шива, где дальше за древними стенами лежат церкви, мечети и синагоги Старого города, Храмовая и Масличная горы и Гефсиманский сад, оттуда, держа в руках путеводители и карты, спешат гости города — иноземные туристы, дабы, пройдя по линиям и переулкам великого рынка, приобщиться к одухотворенной плоти живого тела города.

*Судить человечество*

*следует строго,*

*но стоит воздать нам и честь:*

*мы так гениально придумали Бога,  
что, может быть, Он теперь есть.*

На юге невысокие домики Нахлаот, где когда-то жили да и по сию пору живут восточные — курдские, марокканские, йеменские — евреи, все больше и больше дают приют иерусалимской богеме. Художники, музыканты, поэты, студенты становятся до-

*Судьбы своей мы сами ткём ковёр,  
испытывая робость и волнение;  
нам вынесен с рожденья приговор,  
а мы его приводим в исполнение.*

минантным элементом пестрой этнографии Нахлаота. Отсюда, с юга, через капилляры переулков и сосуды улиц Нахлаота, через артуру улицы царя Агриппы,

втекает и эта восточнобогемная смесь в сердечную мышцу Иерусалима под своды рынка Махане Иегуда. А запад...



Иерусалим. Вид на Старый город с Масличной горы

Запад — это выезд из Иерусалима, это пустое, огромное здание бывшего госпиталя Шаарей Цедек, это Центральная Автобусная станция, это Дворец Конгрессов Биньяней а-Ума и дорога в Тель-Авив к Средиземному морю, откуда привозят на рынок диковинных рыб, и дальше в Европу, которая лежит далеко за морем, Европу, существование которой доказывают на рынке греческие маслины и испанское оливковое масло, итальянские вина и французские коньяки, шотландское виски и британский джин, немецкое пиво и русская водка. Внимательный и чуткий наблюдатель знает, что рынок живет по своим законам: утро не похоже на вечер, а воскресенье на вторник, он знает время, когда цены стремительно упадут вниз, и знает, как они колеблются в зависимости от мест.

С заходом солнца торговля заканчивается, уходят посетители, исчезают горы мусора, рабочие моют мостовую, закрываются крашенные от дурного глаза синей и голубой краской двери, опус-

каются железные жалюзи, и рынок пустеет. Ночью он похож на великим театральным художником сделанную декорацию. Ночью на рынке так же таинственно, тихо и чуть страшновато, как ночью в театре, когда загадочная и прельстительная атмосфера тайны и чуда, сгущаясь, материализуется в мерцании волшебных декораций сцены, причудливом ожерелье потухших прожекторов и глубокой пустоте зрительного зала.

### Как готовить рис

1. Не промывайте рис, ибо с водой из риса уйдут витамины, минеральные соли, крахмал.
2. Не добавляйте лук к рису, который вы хотите делать «сухим».



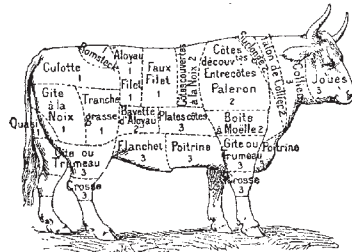
Рисовое поле

3. Засыпайте рис в кипящую жидкость. Если вам надо добавить жидкость, добавляйте только кипящую.
4. У каждого сорта риса своя способность поглощения жидкости — в зависимости от сорта и желаемого состояния риса, на 1 долю риса — 2–4 доли жидкости.
5. Не мешайте рис.

### Как хранить и готовить говядину

1. Не хранить мясо в пластмассовой пленке или алюминиевой фольге.
2. Мясо вынуть из холодильника за час до готовки, иначе оно будет жестким.

3. Чтобы мясо было сочным, необходимо обжарить его со всех сторон в горячем жире.
4. Никогда не солить мясо непосредственно до или во время готовки.
5. Не протыкать мясо вилкой во время готовки.
6. Дайте мясу «отдохнуть» секунду перед тем, как подавать на стол.
7. Обжаривать мясо следует только в очень горячем масле.
8. Стейки надо переворачивать только один раз.
9. Если на поверхности появилась кровь, значит, стейк приготовлен до состояния «медиум». Если вы хотите приготовить стейк (a point) (saignant) с кровью, то не жарьте его больше 2-х мин. с каждой стороны.



Классическая французская схема разделки говяжьей туши

10. Перед тем как подавать мясо, положите на него кусочек масла.

Но ошибкой будет думать, будто жизнь рынка ночью затихает. Нет, жизнь продолжается, просто она перемещается в рестораны и забегаловки, в изобилии расположенные на улице царя Агриппы и в прилегающих к ней переулках. С утра и до утра, до тех пор, пока не уйдет последний посетитель, открыты они, к счастью и наслаждению всех, кого фортуна приведет под сень заведений,



Рабле

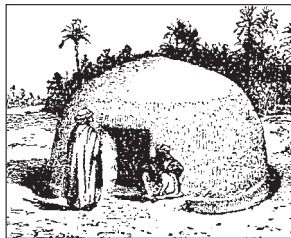
которыми не побрезговали бы и лучшие представители самых на свете гурманских наций, такие, как Франсуа Рабле, Гийом Аполлинер, Джоакино Россини. Заведения эти специализируются на местной ближневосточной кухне, хотя вы можете найти здесь и китайский, и персидский, и рыбный рестораны... Синий дым жертвенного мяса поднимается к небесам ровными струями, что свидетельствует об

*Всякий нёс ко мне боль и занозы,  
кто судьбе проигрался в рулетку,  
и весьма крокодиловы слезы  
о мою осушались жилетку.*

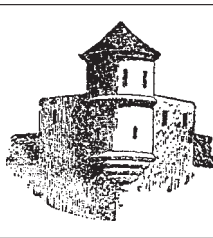
угодности жертвы, на мангалах лопаются, раскрывая розовую свою внутреннюю мякоть, помидоры, черным шелком завивается спаленная кожа фиолетового лука, шипит золотистое курдючное сало, и на железном листе гранатами, агатами и яхонтами переливается меурав иерусалим

ми — фирменное иерусалимское блюдо. Куриные почки, печенки, сердца, кусочки мяса, жира — все это посыпается специальными специями и зовется — иерусалимская смесь.

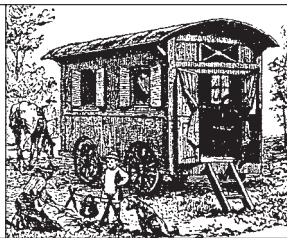
Хотя, как сказано было выше, заведения эти мало чем отличаются друг от друга, но в каждом из них индивидуальность и происхождение хозяина накладывают заметный отпечаток на конечный продукт. Так, деликатнейший, изысканнейший салат из баклажанов с лимоном и чесноком, по цвету и фактуре напоминающий серебристые бельгийские шпалеры, вы можете отведать только в «Шипудие». Нежный супчик кубе (причем зеленый, а не красный — хамуста, он обладает удивительно освежающим эффектом в полуденный зной) лучше всего заказывать в «Мордохе».



«Шипудие»



«Мордох»



«Сима»

Меуравом более других славен «Сима», кебабы, в виде плотном, шарообразном, лучше всего есть напротив «Симы», там же хороша маджадара\*. Самый разнообразный люд заполняет ночной рынок и мирно сосуществует друг с другом, деля по-братски блаженство и негу прохладных иерусалимских ночей, окуренных

\* Рис с чечевицей.



дымом жаренного на углях мяса. Помню, как-то ночью мы с Илюхой Зунделевичем приняли участие в обсуждении продажи ворованного такси, другой ночью к нашей компании за столик подсел ешиботник, занимающийся живописью, ну и так далее... Когда Игорь только взошел в страну Израиля, мы с ним короткое время регулярно толпились у Шаби. Подвал Шаби за-



Зунделевич



Шаби



Подвал Шаби

служивает упоминания хотя бы потому, что было это, пожалуй, единственным на рынке заведением, где собирались пьющие восточные евреи. Мы, двое ашкеназов, были милостиво приняты в этом светском обществе, в основном состоящем из курдов, афганцев, иракцев, индусов и йеменцев. Марокканских евреев Шаби (сам курд) недолюбливал, и они встречались там редко. Народ там бывал всегда один и тот же: профессор востоковедения, пара рыночных шестерок, хозяин автостоянки. И мы с Игорем. Иногда к нам подсаживался программист Володя Лескис. Пили мы все арак (кроме Володи — тот глушил водку), а закусывали лавашем, зеленым и репчатым луком, помидорами, острыми перцами, маслинами и чудным огуречным салатом. Беседы наши с собутыльниками касались по большей части животрепещущих тем, как-то: погода, политика, но иной раз воспаряли к таким темам, как проблема зла и ответственности у Достоевского (с профессором востоковедения) и будущее еврейского народа (со всеми остальными). Порции Шаби наливал огромные, а деньги брал никакие. Однажды, когда я сидел и ждал Игоря, он вдруг поставил мне салаты и заказал рыбу: «Ешь, ешь...» Выяснилось, что вычитал Шаби в газете о бедствующем одном художнике и, решив, что это я, стал меня подкармливать.

*Вёл себя придурком я везде,  
но за мной фортуна попевала,  
вилами писал я на воде,  
и вода немедля застывала.*



Лескис

Благородство и щедрость Шаби не остались безнаказанны: заведение его прогорело, и потом время от времени я видел его за рулем такси, но мечту содержать питейное заведение он не бросил и все кричал мне на ходу, что как только это произойдет, он позвонит мне и пригласит на открытие...

*Багрово, лилово и красно,  
и даже порой фиолетово  
алеют носы не напрасно,  
а лишь от того и от этого.*



Народ иерусалимский столуется, разумеется, во всех этих заведениях, по мере надобности, настроения или так, для разнообразия, кочуя из одного в другое, однако же при всем том у каждого есть свое любимое, там, где он себя чувствует если не хозяином, то членом семьи...

У владельца заведения «Мордах», сорокаоднолетнего Ицика Агая, 5 детей. Отец его, Мордахай, был поваром-любителем. После армии Ицик решил заняться



Ицик Агай

общепитом. Папа сказал — будет трудно. Так оно и было. Восхищенный мудростью отца, Ицик назвал заведение в его честь.

Заведение существует с 1982 года. Специализируется на кухне Восточного Средиземноморья.

Вот несколько рецептов Ицика Агая

**Суп хамуста.** Говядину и баранину грубо помолоть, обжарить вместе с порезанными листьями сельдерея, охладить. 200 г манной крупы с 1/4 ч. л. соли и 3/4 чашки воды перемешать, тесто вытянуть в рулет и дать отдохнуть. Затем сделать лепешки, положить в центр мясо и залепить в виде плоской летающей тарелки. В кастрюлю положить стебли сельдерея, листья свеклы, по вкусу сухой куриный бульон, лимонную соль, куркум, поварить минут 10, добавить галушки и варить до готовности еще минут 15–20.

**Фаршированные виноградные листья.** То, что в России называлось — долма.

Порезать морковь, лук, листья сельдерея, укроп, помидор, добавить острой паприки, оливкового масла, черного перца, риса, размешать. Закатать смесь в свежие виноградные

листья. Положить на дно кастрюли нарезанный лук, добавить пару ложек сухого бульона, положить сверху нафаршированные листья, залить водой, добавить ли-



монную соль, довести до кипения, поставить в духовку и варить 1 час.

**Мусака.** Разрезать вдоль баклажаны, вынуть зерна. Порубленное мясо (говядина, баранина) смешать с порубленной петрушкой, яйцом, 1 ч. л. сухого бульона, добавить хаваидж (ближневосточная смесь специй), перец, соль. Положить смесь в каждый баклажан. Смешать муку с яйцом, обмазать баклажаны со всех сторон и запечь в духовке.

Соус: истолочь помидор вместе с луком, добавить чуть-чуть томатной пасты и черный перец.

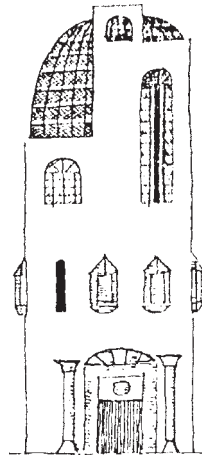
Заведение Нисима мало чем отличается от других забегаловок улицы царя Агриппы — все тот же кафель, с удручающей простотой выложенный по стенам как кухни и сортира, так и по стенкам зальчика, тот же с малым количеством вариантов набор мемораблии — фотографии хозяина с уважаемыми знаменитостями, портреты Любавического ребе и рава Овадьи Иосифа, вым-



Овадьа Иосиф

пелы родов войск, где проходила служба, пластмассовые стулья и столы. Ничем особым не отличалось и меню: пожаренные на угольях шашлыки из курятины, говядины и, чуть дороже, баранины, кебабы, куриные сердца и печенки, курдючный жир. Скучные жилистые говяжьи стейки, жесткие бараны отбивные на ребрышках, стандартный меурав. Правда, от остальных заведений Нисима отличало то, что, помимо пива и арака, он держал и водку — израильский «Голд», причем держал ее в холодильнике, что для здешних ресторанов является сертификатом почти что международного класса.

Обычные закуски — хумус, тхина, соленья, турецкий салат, провансальская капуста — все это ничем не отличалось от соседей, кроме разве что салата из баклажанов. Почему-то именно салат из баклажанов служит некой визитной карточкой практически каждой рыночной забегаловки, будучи приготовлен всякий раз другим образом. И еще одно отличало заведение Нисима, помещавшееся в длинной одноэтажной линии слипшихся, убогих бетонных коробок: скульптура. На крыше высилась сваренная из полос ржавого перекрученного железа конструкция, которая, по общему мнению, являлась изображением парашютиста, хотя находились и такие, кто принимал ее за инопланетянина, пальму и схему строения атома. Были и такие, кто утверждал, что никакая это не скульптура, а просто неведомо как попавшие на крышу куски железа безо всякого смысла и содержания. Такое разнообразие мнений, с одной стороны, явно свидетельствовало о живости воображения жителей Иерусалима, с другой — о непростом состоянии современного искусства и о сложности восприятия оногo в эпоху постмодернизма.

Заведение Нисима.  
Рисунок А. Окуня

**Печеные баклажаны по-израильски.** Запечь баклажаны в духовке. Вынуть, снять кожу, порезать, добавить либо порезанный лук, либо чеснок, смешать и заправить тхиной или майонезом.

**Баклажаны с чесноком и лимоном.** Порезать баклажаны ломтями в 1–

1,5 см. Посолить и оставить на 2 часа. Слить жидкость, обсушить и обжарить в масле «Конолла». Вынуть, обсушить.

Мелко порезать чеснок. Натереть на терке цедру лимона. Лимон мелко порезать.

Мелко порезать базилик, порубить петрушку, киндзу. Перемешать с бак-

лажанами и добавить каплю оливкового масла. Соль и перец по вкусу. Готово к употреблению через 5–7 часов.

Возможен вариант, при котором все смешивается в миксере.

**Баклажаны по-иерусалимски.** Нарезать баклажаны ломтями 1 см толщиной и подготовить так, как это сказано в предыдущем рецепте.

Обжарить, обсушить. Мелко порезать чеснок. В подходящей посуде выложить баклажаны, пересыпать чесноком, сверху посыпать порезанной петрушкой и залить уксусом. (В уксус можно добавить чуть-чуть сахара.)

Вместо уксуса можно использовать лимонный или грейпфрутовый сок или сметану. В случае сметаны посыпать сверху луком резанцем.

**Баклажаны по-крестьянски.** Баклажаны запечь в духовке (t° 180–200 градусов).

Вынуть, снять кожу, мелко порубить. Нарезать мелко лук или чеснок.

Натереть помидоры (по количеству баклажанов). Порезать петрушку, все смешать, соль, перец по вкусу. Выжать в смесь лимон. Добавить немного оливкового масла.

**Баклажаны по-средиземноморски.** Подготовить баклажаны, каждый кружок порезать на четвертинки, обжарить.

На другой сковородке легко обжарить порезанный вдоль красный лук, добавить сахар из расчета 1,5 ч. л. на луковицу, перемешать, добавить нарезанные помидоры (помидор на баклажан). Когда смесь почти готова, добавить баклажаны, перец и тушить на слабом огне минут 5–7.

Снять с огня, добавить чебрец, тимьян, шалфей.

**Баклажаны «под печенку».** Тонко нарезанные баклажаны подготовить, как сказано ранее. Обжарить. Снять. Обсушить. Обжарить мелко порезанный лук. Смешать и смолоть вместе с крутыми яйцами.

Перец, соль по вкусу.

Поселившись в Иерусалиме, я с пылом неопита ревностно изучал рынок, но со временем все чаще и чаще обнаруживал себя у Нисима, и причиной тому была не кухня, как уже было сказано, мало чем отличающаяся от остальных, а сам Нисим, пожилой, невысокий, улыбчивый человек.



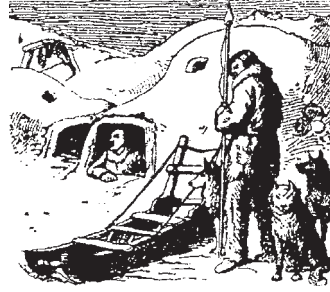
Нисим

Отец родил Нисима, когда самому ему исполнилось 79 лет. Конечно, всегда найдутся люди, которые, узнав о возрасте нисимовского родителя, скептически прищелкнут языком или усмехнутся, но Бог с ними, с такими людьми, потому что и времена тогда были другие, и люди тоже, и ничего такого, на что намекают их циничные ухмылки и щелканье языком, произойти не могло в патриархальной религиозной семье выходцев из Бухары.

То ли благодаря провидению, явно с удовольствием следующим за мягким, душевно интеллигентным Нисимом, то ли ровному характеру, то ли еще чему, жизнь влекла его по спокойной и ровной дорожке: достойное, обеспеченное нелегким трудом су-

ществование, преданная, заботливая жена, работающие, любящие дети, дом, телевизор, видео.

Видео Нисим особенно ценил, ибо оно являло гостям и ему самому экзотические картины, запечатленные им в странствиях, а странствия в далекие страны Нисим обожал с любовью подростка и всякую освободившуюся денежку пускал на эту свою, похоже единственную, не вполне отвечающую традиционным ценностям патриархального семейства страсть. Так однажды он добрался аж до Северного полюса. Закутанный в меха постоял в снегу, поулыбался и вернулся в поджидающий вертолет. Сколько денег стоила ему эта минута, Нисим



Нисим на Северном полюсе.  
Рисунок А. Окуня

не рассказывал, и, скорее всего, экономический аспект этой авантюры мало его интересовал, хоть мотом и транжиром он уж никак не был. На моей памяти он исчез из Иерусалима года на три, а когда появился — выяснилось, что все это время был он на Дальнем Востоке, где в Бангкоке держал ресторан под названием «Наш Израиль», и попутно побывал в Бирме, Японии, на Суматре и поднялся на Джомолунгму.

Все чаще и чаще заходили мы с Игорем к Нисиму, то выбирая его заведение как место встречи, то пообедать, то просто так, посидеть.

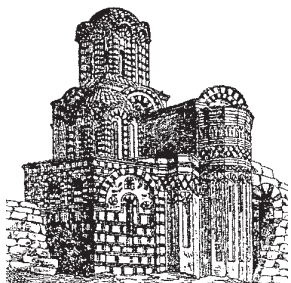


Ресторан «Наш Израиль»  
в Бангкоке

По пятницам, привольно расположившись за столиком, потягивая пиво, словно из ложи, следили мы за разыгрывающейся на наших глазах мистерией последнего акта недели. Над рынком висело веселое, яркое облако, сотканное из криков продавцов, гудков автомобилей и шума рыночной толпы... Инспекторы муниципалитета собирали дань с неправедно запарковавших свои машины водителей. Солнечные лучи жонглировали тенями снующих иерусалимцев, выхватывали синеющий завиток волос, золотистую полоску шеи, вспышку серебряной серьги, ее тут же

заслоняла черная лодка шляпы, чтобы в свою очередь исчезнуть в неопалимой купине рыжих волос и таких же рыжих

*Здесь еврей и ты и я,  
мы единая семья;  
от шабата до шабата  
брат наёбывает брата.*



Сиротский дом «Крепость Ицхака»

веснушек бегущей воспитанницы находящегося неподалеку сиротского дома «Крепость Ицхака».

С неопишуемой скоростью мелькали тасуемые опытной рукой небесного фокусника карты иерусалимской колоды, и время от времени, пущенная точным щелчком, одна из них влетала в Нисимову обитель.

Короли, дамы, валеты (порой шестерки) аккуратно составляли нагруженные продуктами мешки и сумки у стенки или на подоконнике и приземлялись за стол. Тузами были мы с Игорем — доказательством этого служила висящая в ряду прочих знаменитостей наша фотография.

Зал заполнялся быстро, и Нисиму приходилось выставлять на тротуар дополнительные столики.

Незаметно, под разговоры, под звон бокалов, под «Голд» и «Гольдстар»\*, время утекало за полдень. Переливающийся за дверь

*Попал мой дух по мере роста  
под иудейское влияние,  
и я в субботу пью не просто,  
а совершаю возлияние.*

рю калейдоскоп замедлял свое движение. К городу приближалась Суббота. Ее герольдом являлся глухонемой хасид Овадья. Быстро, от заведения к

заведению, перекатывая свое бочкообразное, затянутое в полосатый халат тело, он вставлял в зал потное, розовое, с редкими пегими волосами и такой же бороденкой лицо, подносил к толстым мокрым губам золотой почтовый рожок и, выпучив от напряжения маленькие голубые глазки, трубил. Протрубив три раза, он резко поворачивался, исчезал, и через секунду звук его пронзительного рожка доносился из соседней лавки.

И вот наступал миг, когда каждому, буде он религиозен, или, наоборот, обрядами пренебрегал, становилось очевидно: Суббота вошла в город. Застывал в благоговейной тишине воздух. Замолкали птицы. Суббота была в каждом переулке, в каждом дворе. Прикосновение ее нежных пальцев снимало с души мутную пленку обыденных забот и, очищенный от повседневной суеты, почуяв на затылке легкую руку царицы, словно прирученный хищник, замирал вытянувшийся на холмах город...

И вот однажды наступил день, когда опустел пятничный рынок, когда последний посетитель, взяв в руки нагруженные сум-

\* Израильское пиво. Хорошее.



Михаэль



Габриэль

ки, медленно повлек вдоль по улице царя Агриппы по направлению к дому свою длинную тень, а мы с Игорем, не в силах пошевелиться, остались сидеть одни в уже убранном и вымытом зале. Сыновья Нисима, Михаэль и Габриэль, стояли на улице, поджидая отца. Нисим достал из кармана ключ и положил его перед нами:

- Шабат шалом.
- Шабат шалом, Нисим.

Так мы поселились на рынке.

**Чеснок.** Обжаривать чеснок надо на очень слабом огне, добавляя время от времени оливковое масло, чтобы масло не было слишком горячим, иначе чеснок станет горьким.



Зубчик чеснока

**Маринованный зеленый миндаль.** Миндаль обрезать со стороны веточки, надрезать вдоль и бросить в подсоленный кипяток на пару минут. Вынуть, положить в банку послойно: миндаль, порезанный лимон, чебрец, тимьян, базилик, чеснок. Смешать ук-

сус с оливковым маслом и водой, в которой кипятился миндаль, в пропорции 1:1:1, закрыть и поставить в прохладное, темное место. Готово через 5 дней.



Зеленый миндаль

**Острый зеленый перец.** Зеленый острый перец очистить от семян, нарезать. Порезать много лука резанца. Перемешать. Добавить лимонный сок, соль, кумин (или карри) и немного оливкового масла. Хорош к рису, пасте, к мясу, рыбе.

Наши жены почему-то восприняли это как должное. Поначалу они заходили, присаживались, приносили почту, рассказывали домашние новости, но довольно скоро эти посещения становились все более редкими, покуда и вовсе не прекратились. Изредка мы видели, как одна из них проходит вдоль по улице, погруженная в собственные мысли. Порой наши глаза встречались, подтверждая негласно заключенный договор, и снова мы с Игорем оставались вдвоем, возвращаясь к ставшему традиционным распорядку дня. Поутру мы помогали сыновьям Нисима делать закупки на рынке. Если кому-то из них нужно было отлучиться, мы подменяли его у плиты или за прилавком, выносили помойку, помогали в уборке. Бывало, Игорь, пристроившись за угловым столиком, писал что-то на салфетках и обрывках туалетной бумаги. Пользуясь подручным материалом: сажей, угольями, стертými с соевым маслом, землей с близлежащего пустыря, кожурой огурцов и лимонов, я стал украшать стены сортира. Со временем к Игорю стали обращаться за советами не только посети-



тели, но и рыночная публика, а также жители соседних районов. Игорь выслушивал просителя, рылся в своих записках, иногда вытаскивал замусоленную колоду карт, в которой не хватало валета червей, трефового туза, бубновой десятки и бубновой тройки,

*Опиум вдыхает наркоман,  
водкой душу пьяница полощет,  
я приемлю с радостью обман,  
если от него светлей и проще.*

тасовал ее, затем писал на бумажке, скатывал бумажку в катышек, опускал в тхину и давал просителю проглотить. После этого макал палец в кофе и рисо-

совал на голове человека какой-нибудь знак. Что это были за знаки, он никому не говорил и сердился, если его спрашивали. Я, честно говоря, думаю, что никакого особого значения в этих кофейных знаках не было, а просто Игорю нравилось рисовать кофейной гущей на чужом лбу.

Порой ему предлагали за совет деньги, но он мягко отказывался. Если же проситель приносил овощи, фрукты, яйца или мясо, то все это относилось на кухню и употреблялось по назначению. В свободное время, а его было много, мы сидели за столиком, пили пиво и смотрели на улицу.

Однажды в забегаловку пришла моя дочь с компанией своих университетских приятелей. Я как раз подменял Гаври у прилавка. Они заказали хумус, меурав и кока-колу. За два с половиной



Гаври

года, что я ее не видел, она похорошела. В лице ее и в манере себя держать проявились черты, свидетельствующие о самодостаточности и твердом характере. Они смеялись, говорили о планах поездки в Анды, звучали неизвестные мне имена. Слушая их разговор, я поймал себя на мысли, что мне очень по душе и она сама, и произошедшие с ней перемены, и ее компания. Ни меня, ни сидевшего в углу со своими бумажками Игоря она не узнала, но мне это ничуть не мешало. За кофе я с них денег не взял.

— За счет заведения, — сказал я.

Так незаметно прошло три года.

**Утка с апельсинами.** 1 утка с потрохами (2 кг), 1 луковица, 30 г сливочного масла, 1 стебель сельдерея, 1 морковь, 1 веточка тимьяна, соль, черный перец, 100 г сухого белого вина, 50 г Мадеры, кожура и сок 1 апельсина, 3 ст. л. арахисового масла, 2 ст. л. ликера Cointreac, 2 тонко порезанных апельсина.

Отрезать утки крылья и шею. Порубить луковицу. Легко обжарить утиные потроха и лук в сливочном масле.



Апельсин

Положить в кастрюлю утку, сельдерей, морковь, тимьян. Залить белым вином, Мадерой и 200 г воды.

Посолить, поперчить и варить 45 мин. Процедить бульон.

Нарезать кожу апельсина полосками, 5 мин. бланшировать их в кипящей воде, вынуть. Нагреть арахисовое масло в большой кастрюле и обжарить со всех сторон утку до золотисто-коричневого цвета.

Выпарить жир. Посолить, поперчить, залить бульоном и апельсиновым соком, закрыть и 1 час томить на маленьком огне, постоянно поливая утку жидкостью. За 5 мин. до конца добавить ликер, апельсиновую кожуру. Вынуть утку и положить в теплое место. Немного выпарить соус, добавить ломти апельсина. Разрезать утку, положить на блюдо (желательно подогретое) и залить соусом.

**Утка с кориандром.** 4 утиные грудки, 4 яблока, 1 ч. л. семян кориандра, 1 чашка утиного бульона.

Надрезать кожу. Положить грудки кожей вниз на смазанную маслом сковороду, посолить и готовить на среднем огне 10–12 мин., затем выложить



Кориандровая  
шишка

на фольгу и положить отдохнуть минут на 10.

Почистить яблоки, вынуть сердцевину и порезать на 6 частей, обжарить с обеих сторон в масле.

Слить жир, кинуть на сковороду семена кориандра, влить утиный бульон, выпарить на 1/3, затем ввести в него масло. Порезать утку и яблоки на тарелке, полить соусом, подать с кресс-салатом.

Я решил рискнуть и выпить третью бутылку пива, хоть день наступал непростой — вечером предстояло отмечать день рождения Вили. Меню мы с Игорем обсуждали вчера, что и явилось косвенной причиной нашего сегодняшнего прискорбного состояния.

— Нисим, — спросил я, — ты, что ли, водку принес?

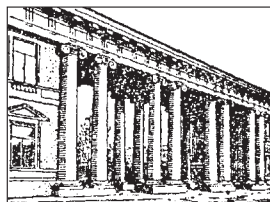
Нисим, перекладывая бутылки из сумки в холодильник, кивнул головой.

— «Финланд».

— «Абсолют» тоже хорошая, — вяло сказал я, возвращаясь к моему извечному с Вилей спору.

— Очень хорошая, — согласился Нисим, продолжая выкладывать бутылки.

Когда у Вили украли автомобиль — новенький «Опель», — больше всего Виля убивался не о машине, а о двух бутылках «Финланд», лежавших в багажнике. Да, Виля любил «Финланд», но и «Абсолютом» не брезговал, любил вкусно поесть, футбол любил, быструю езду, детективы... Сердце у Вили было обширное, всему там было место: зверюшкам, семье, друзьям и, разумеется, созданиям противоположного Виле пола. За два дня до смерти, когда съездившимся ворованном сидел он в кресле-каталке приемного покоя больницы Бикур Холим, и жена его в бессмысленной попытке отсрочить приговор, умоляла дежурного врача, я, глотая слезы, стоял рядом с ним, не зная,



Больница Бикур Холим

*А вдруг устроена в природе  
совсем иная череда  
и не отсюда мы уходим,  
а возвращаемся туда?*

что делать и что говорить. Мимо нас, медленно передергивая половинками роскошного зада, прошла молодая санитарка.

— Виля, — дотронулся я до плеча умирающего друга, — Виля, ты бы ее трахнул?

— Ну что ты такое говоришь, — слабым голосом возмутился Виля, — сейчас?..

— Ну, понятно, что не сейчас, — сказал я, — а вообще?

— А вообще, — и вдруг подернутые птичьей пленкой глаза Вили блеснули. Он бросил взгляд на божественно прекрасные половинки, потом поднял на меня глаза и улыбнулся: — Сейчас — нет, а вообще — да.

Впрочем, то, что Виля любил женщин, неудивительно, кто же из нормальных людей их не любит. Удивительно то, что женщины любили Вилю. Низенький, пузатый, лысый, хромой — ногу ему перебило в июле 42-го, Виля красавцем отнюдь не был. И деньгами не мог Виля привлечь внимание юных охотниц: работал подсобным рабочим в крохотном кукольном театре, таскал декорации, сидел за магнитофоном. Хозяин театра, кукольник Исаак Пекарь, сам еле державшийся на плаву, платил редко и мало, в основном потчует Вилю обещаниями скорого расцвета кукольного театра вообще и связанного с этим на-



Исаак Пекарь

прямую личного процветания в частности.

Так почему же все они, дурнушки и красавицы, юные, только вступившие на военную тро-

*Детьми к семье пригвождены,  
мы бережём покой супруги;  
ничто не стоит слез жены,  
кроме объятия подруги.*

пу любовных ристалищ, и те, кто готовились с нее сойти, нищие бесприданницы и вдовы с завидными состояниями, почему все они, расправив свои блестящие, прозрачные крылышки, летели и ложились к хромым ногам шестидесятипятилетнего таскателя кукольных декораций?

Не потому ли, меланхолично рассуждал я, глядя на очередную красотку, после выездного спектакля поджидавшую Вилю у выхода из дверей очередного детского сада, не потому ли, что, будучи по природе своей вампирами, они издали чуют текущий в Вилиных жилах самый драгоценный, самый редкий напиток — талант жизни. Тот самый талант, который, что бы ни случилось, заставлял улыбаться Кабирию, расцвечивал счастье-



Кабирия

ем и восторгом ожидания звуки шопеновских вальсов, слетавших с пальцев умирающего Дину Липатти, тот самый талант, который продиктовал гниющему в каземате декабристу Лунину слова: «В этой жизни несчастны только подлецы и идиоты».



Липатти

Лунин

Разложить этот коктейль на ингредиенты довольно трудно, ибо в нем всегда присутствуют индивидуальные, неуловимые, только самому этому любимчику судьбы присущие составляющие, но в него непременно входят любопытство, благодарность, сострадание, способность прощать, а также чувство юмора (включающее умение видеть смешное в себе и в ситуациях, в которые сам попадаешь).

*Таким родился я, по счастью,  
и внукам гены передам —  
я однолюб: с единой страстью  
любил я всех попутных дам.*

Собственно, понять пользу этого целебного напитка не так уж трудно. Это не составляет большого труда, беда только, что умозрительное знание мало чем помогает, ибо талант этот, как и любой другой, — от Бога: либо есть, либо нету. В этом высшем искусстве жизни Виля был Моцартом, а я — Сальери, в меру сил старавшемся и одновременно понимавшем тщету усилий.



Сальери

Нисим неспешно хлопотал за прилавком. Двое его сыновей, Михаэль и Габриэль, разгружали машину с продуктами.

— Я пошел закупаться, — объявил я, — скажите Игорю, когда проснется.

Вытащив из кармана записку с меню торжественного приема, я двинулся в глубину рынка.

**Лосось в горчичном соусе.** 1,5 кг почищенного и разрезанного вдоль лосося, 2 пучка мелко порезанного укропа, 2 ст. л. крупной соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. белого перца.

Горчичный соус: 6 желтков, чуть взбитых, 2 ч. л. белого перца, 2 ч. л. соли, 1 ст. л. горчицы, 2 ст. л. мелко порезанного укропа.

Вынуть хребет. Промыть, высушить. Положить одну половину на кожу разрезом вверх и посыпать укропом. Смешать соль, сахар и перец и по-

сыпать рыбу. Положить сверху вторую половину.

Закрывать алюминиевой фольгой, положить в блюдо и сверху поставить вес на 24 часа. Снять вес и держать еще 3–4 дня в холодильнике, несколько раз в день переворачивать рыбу и поливать ее образовавшейся жидкостью.

Для соуса смешать все ингредиенты. Вынуть рыбу из маринада, вытереть. Нарезать и подать с соусом и зеленым салатом.



## М Е Н Ю

### Закуски

1. Семга — холм Афродиты.
2. Фаршмак — еврейство.
3. Селедка с луком — любимое.
4. Хумус — дань местному колориту.
5. Турецкий салат.
6. Данте-ад — не исключено...
7. Маринованные сардины — вечность, Стикс.
8. ...

### I-е блюдо

9. Суп на ребрышках — победа, сломанная нога.
10. ...

### II-е блюдо

11. Индюшка в раю — индюк Виля.  
Гарнир — картошка с салом (Украина).

### III-е десерт

Пирожное безе, кофе.  
Напитки: «Финланд», «Наполеон»  
или «Курвуазье».  
Не забыть запив!!!

Прохладный утренний рынок, с еще чистыми, вымытыми улицами и закоулками, весело шевелился в праздничном предвкушении прелестей наступившего дня. Пройдут 10–12 часов, и этот день, если только не будет отмечен взрывом или автоматной очередью палестинских борцов с рыночным населением, исчезнет, сотрется из памяти, как стерлись из нее бесчисленные другие дни, улетевшие использованные листки отрывного календаря нашей жизни, но сейчас этот листок еще только приоткрывался, обещая нехитрые радости встреч, новостей и вечное счастье сиюминутного существования.

Я решил закупаться по списку и пошел в сторону Яффо к Циле Флейшман и ее племяннику Шломо. Она единственная на рынке держала ржавую селедку свинцового отлива с желтыми пятнами жира\*.

Я знал, что голубоглазая, полная, добродушная, пропахшая селедкой Циля, с немалым трудом стоявшая на отекавших, с раздутыми венами ногах, исхитрялась содержать дом с 11-ю, дай Бог здоровья, детьми и мужа — вечного ешиботника. А еще эта самая Циля в порядке добровольчества по вечерам ездила ухаживать за онкологическими больными в больницу Адасса. Я никогда не показывал Циле виду, что знаю об этой стороне ее жизни, но с тех пор, как узнал, селедку покупал только у нее. Покуда я шел, во мне созрело убеждение, что в фаршмак, кроме обычной селедки (а еще надо было не забыть молоко, чтобы ее там немного вымочить), нужно использовать и селедку копченую. Чуть-чуть. В конце концов, Виля, думал я в свое оправдание, приветствовал бы такую авантюру, а назвать фаршмак можно «Спиноза» — во-первых, сельдь голландская, а наличие копченой обозначит отличность Спинозы от общины. Молоко будет символизировать девственность великого философа, яблоко — деизм и совершенство, печение — сладость занятий, вот только что будет символизировать линзы и стеклянную пыль? На углу Ореховой и Миндальной улиц я подумал, что линзы могут символизировать

*Семья — надёжнейшее благо,  
ладья в житейское ненастье,  
и с ней сравнима только влага,  
с которой легче это счастье.*



Циля

Шломо

*Живу, ничуть судьбу не хая  
за бурной жизни непокой:  
погода самая плохая —  
гораздо лучше никакой.*

\* Селедка — представитель семейства Clupea из подкласса костистых Teleostei отряда отверстопузырных Physostomi — насчитывает более 60 видов.





Матиас

крохотные маринованные луковички, которыми можно будет украсить блюдо, а стеклянную пыль — мелко порубленный яичный белок. Хотя... Вот порубленный желток можно воспринимать как золотые крупички знаний, а белок...

— Доброе утро, — приветствовал я устало (а что же будет к вечеру?) улыбнувшуюся мне Цилю. — Как дела?

— Благословен Господь, — ответила Циля, автоматически проверяя парик.

— Вы здоровы? Мне, пожалуйста, два матиаса\*, вон тех розовых, две голландские селедки и одну копченую.

— Благословен Господь, — ответила Циля, выбирая селедки.

— Матушка как?

— Матушка... — пожаловалась Циля, — сдает. Вот вчера показывает мне пакет. «Скажи, — говорит, — это горчица?» — «Не

знаю?» — говорю. «Но это похоже на горчицу?» — «Ну откуда я знаю, мама? Это ведь ты покупала? Ты покупала горчицу?» — «Да, я покупала горчицу?»

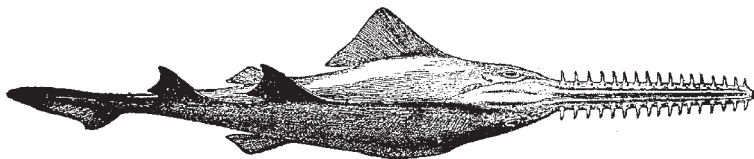
— «Так почему ты думаешь, что это не горчица?» — «Я знаю?»

И Циля развела руками. А я подумал, что, может, Цилина матушка и права — действительно, как мы можем что-нибудь знать наверняка, хотя, конечно, к Спинозе это не относится, а скорее к греческому философу, чье имя я позабыл, но совет — все подвергать сомнению — помнил. Я решил при случае сочинить в его честь блюдо на основе Цилиного рассказа.

У рыбника Овадии на прозрачных кубиках льда лежали блестящие торпеды бури, серые круглые генисаретские рыбы, хранящие в своем названии память о галилейском рыбаке, проделавшем долгий путь от Капернаума до Ватикана. Хэмингуэвской цитатой угрожающе торчала голова меч-рыбы, вокруг которой фовистскими пятнами светились золотисто-оран-



Овадий

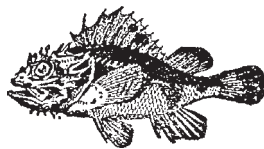


Меч-рыба

\* Матиас — молодая рыба, еще не метавшая икру. Слово «матиас» происходит от голландского Maagdekenshaeing — девственная селедка.

жевые адмониет\*. Я взял два килограмма сардин — неприхотливых, мелких граждан Средиземноморской империи.

Идея замариновать сардины уже давно шевелилась в моей душе. Было в их юрком, веселом движении что-то от Вилиной беззаботности, да и размером они подходили. Маринад же, особенно с большим количеством веток розмарина и петрушки, по моим представлениям — утренним, во всяком случае, ассоциировался со Стиксом, а Стикс был уместен, потому что Виля, как ни крути, умер.



Адмониет

**Селедка «Бисмарк».** Князь Отто фон Бисмарк, основатель Германского рейха, в 1871 году говорил, что:



Бисмарк

«Если б только селедка была бы так дорога, как икра и устрицы, она считалась бы редчайшим деликатесом».

Доктор посоветовал ему для поддержания формы и поправки здоровья есть селедку так часто, как это возможно. Повар Бисмарка изобрел маринад и форму приготовления селедки, которая с тех пор зовется «Бисмарк».

6 свежих селедок, 1 чашка белого вина, 1/2 чашки уксуса, 1 луковица, 1 морковь, 1 лук порей, душистый перец, лавр. лист, ягоды можжевельника, укроп, тмин, 3 соленых или маринованных огурца.

Приготовить из селедки филе. Мелко порезать овощи. Влить в кастрюлю вино и уксус, добавить овощи и специи, довести до кипения и кипятить 5 мин., дать остыть. Нарезать огурцы вдоль, обернуть филе вокруг огурца, закрепить зубочисткой. Положить назад в маринад. Готово к употреблению через 4–6 дней.

**Маринованные сардины.** 1 кг сардин, соевое масло, 3 луковицы, 2 помидора, 5 ст. л. оливкового масла,

1 пучок петрушки, несколько веточек розмарина, 2 зубчика чеснока, 2 лавр. листа, 1/2 чашки (100 г) белого сухого вина, 2 ст. л. белого винного уксуса, 1 ч. л. паприки, соль, перец.

Почистить и вымыть сардины, вытереть и обжарить.

Порезать лук кольцами, снять кожицу с помидоров, разрезать, убрать семена, мелко порезать чеснок и петрушку. В горячем масле обжарить лук, добавить чеснок, лавр. лист, помидоры, петрушку, посолить, добавить вино и уксус и через 5 мин. снять с огня и остудить. Положить сардины в миску, посолить, поперчить, посыпать паприкой, добавить розмарин, залить маринадом и поставить в холодильник на 2 дня. Подать вместе со свежепорезанным луком и петрушкой и чуть полить сверху маринадом.

**Маринованная селедка.** 4 селедки, анчоусная паста, пучок укропа, панировочные сухари, мука, соль, 1,5 чашки уксуса, 3 ст. л. сахара, 4 горошины душистого перца, 4 горошины белого перца, 1 головка красного лука. Сельдь промыть, вымазать изнутри анчоусной пастой. Порубить укроп и посыпать сельдь изнутри. Смешать сухари, муку, соль, этой смесью обмазать сельдь и обжарить рыбу с каж-

\* Морская рыба.

дой стороны по 5 мин. Развести уксус, сахар с 1,5 чашки воды, положить пряности, довести до кипения и остудить. Положить сельдь в кастрюлю. Порезать лук, положить

сверху и залить маринадом. Поставить в холодильник. Готово через 2–3 дня. Для употребления вынуть сельдь из маринада и посыпать порезанным укропом.

От Стикса мысль моя плавно перекадилась к аду, и я пошел выбирать красные перцы. Вообще-то, Виля, конечно, попал в рай, ибо, если в чем его и можно было упрекнуть, так это в том, что праведник он был явный, а не скрытый, но в том, опять же, его вины не было. Однако, по общепринятым меркам, поведение его заслуживало адских мук. Красный перец, если его сперва опалить на огне, сжечь, пока кожица не опалится дочерна, а потом почистить и порезать вдоль, очень напоминает языки пламени.

*Хоть я постиг довольно много,  
но я не понял, почему  
чем дальше я бежал от Бога,  
тем ближе делался к Нему.*

Положить в огнеупорную посуду. Порезать помидоры. Положить 2 кусочка помидора в каждую половинку перца, посыпать перцем и солью. Тонко порезать чеснок и положить на помидор, туда же филе анчоуса. Сбрызнуть оливковым маслом и поставить в духовку на 30 мин. Вынуть, посыпать петрушкой и подать.

**Фаршированные перцы.** 2 красных и 2 желтых перца, 3 помидора, 2 зубчика чеснока, 8 филе анчоусов, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. рубленой петрушки.



Перец

Нагреть печку до 200 градусов. Разрезать перцы пополам, вынуть семена.

Положить в огнеупорную посуду. Порезать помидоры. Положить 2 кусочка помидора в каждую половинку перца, посыпать перцем и солью. Тонко порезать чеснок и положить на помидор, туда же филе анчоуса. Сбрызнуть оливковым маслом и поставить в духовку на 30 мин. Вынуть, посыпать петрушкой и подать.

Я завернул за угол в мясной ряд. Распахнутые дверцы испорченных грудных клеток, обнажающие интимные устройства коровьих внутренностей, ампутированные конечности, бледные с недвижными глазами бараньи головы — весь этот анатомический театр, выставляющий на публичное обозрение бесстыдство кровяных подтеков, осклизлость требухи, притягивали меня к прилавку мясника, как кобра кролика. Увы, таинственный чертог смерти оставался недоступным, заслняясь издевательским фигурством изувеченной, расчлененной плоти.

*Совсем не зря нас так пугает  
с дыханьем жизни расставание:  
страх умереть нам помогает  
пережить существование.*

Дрожащей рукой я взял мешочек с голубыми гладкими обломками костей, внутри которых

скрывалась нежная субстанция мозга. Копченые ребра покупать было легче: все-таки копченые. Кости нужны мне были для навару, а еще потому, что Вилина нога когда-то была перебита в бед-

Дрожащей рукой я взял мешочек с голубыми гладкими обломками костей, внутри которых

ре. Перебил ее осколок немецкой бомбы, но это проклятым фашистам не помогло, и много еще лет после этого праздновал Виля победу, пока ангел смерти, прошедший стороной в те страшные годы, не коснулся его своей холодной рукой в доме на улице Маргалит.

И все-таки победа была, и поэтому я купил горох. Как известно, горох способствует бурчанию живота и громкому испусканию кишечных газов, а что лучше может символизировать (не говоря об ассоциациях с салютом) победу жизни, чем громогласное свидетельство исправного функционирования организма? Ибо звук есть признак жизни, смерть — безмолвна. Размышления о смерти, войне и победе прямиком привели меня в винный магазин Шимона.

Вообще-то, винный магазин обычно способствует мыслям об ограниченности человеческих возможностей как в финансовом, так и в чисто временном и физиологическом аспектах.

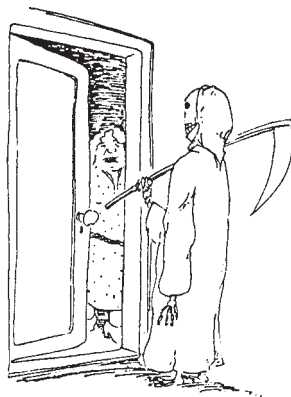
Но в этот раз, вместо того, чтобы долго рассматривать ряды бутылок и сокрушаться о том, что сколько ни живи, а всего не



Винный магазин Шимона

перепробуешь, я снял с полки бутылку «Курвуазье», любимого коньяка императора. Как и Виля, император был малого роста и с возрастом утерять талию, обзаведясь изрядным брюхом, которого отнюдь не стыдился, а, наоборот, гордо обтягивал белыми лосинами. И если влияние Наполеона было определяющим во всех без исключения сферах жизни XIX века, то влияние Вили, пусть меньшее по временным и географическим параметрам, было ничуть не меньшим по отношению к людям, его окружавшим.

И тут я вспомнил, что забыл отменить урок, и, волоча за собой покупки, заторопился к телефону. Честно говоря, я так и не мог понять, зачем они ходили ко мне, эти немолодые люди, пытавшиеся с помощью масляных красок наполнить смыслом и радостью дни уходящей жизни.



Ангел смерти.  
Рисунок из журнала «Stern»

перепробуешь, я снял с полки бутылку «Курвуазье», любимого коньяка императора. Как и Виля, император был малого роста и с возрастом утерять талию, обзаведясь изрядным брюхом, которого отнюдь не стыдился, а, наоборот, гордо обтягивал белыми лосинами. И если влияние Наполеона было определяющим во всех без исключения сферах жизни XIX века, то влияние Вили, пусть меньшее по временным и географическим параметрам, было ничуть не меньшим по отношению к людям, его окружавшим.

*Я остро ощущаю временами  
(проверить я пока ещё не мог),  
что в жизни всё случившееся  
с нами —  
всего лишь только опыт и пролог.*

Они входили в дверь, из вежливости заказывали колу или сок и робко расставляли вдоль стены свои, наводящие на меня тоску и отвращение пейзажи Эйн-Керема, Ямин Моше и других иерусалимских достопримечательностей.

Я пытался объяснить им, что искусство умерло, что живопись скончалась еще в начале XX века, что их работа бессмысленна, что художник должен бесстрашно смотреть в лицо действительности

*Чтобы плесень сытой скудости  
не ползла цвести в твой дом,  
из пруда житейской мудрости  
черпай только решетом.*

и что сегодня единственный истинно художественный поступок — это ничегонеделание. Я говорил им об усталости материала, о том, что традиционная

живопись, то бишь обработка красками двухмерного куска материи, исчерпала себя. Я рассказывал им о Симе Островском, который, женившись, так был потрясен своим поступком, что трое суток не вставал с постели и, отвернувшись к стене, молча разрисовывал ее своими же собственными соплями. Я ставил им Симу в пример как настоящего художника и отважного человека. Они кивали головами, но на следующий раз опять приносили свои худосочные пейзажи, написанные вялой кистью и заячьим сердцем. Мне удалось дозвониться до Шулы, и я поспешил к Нисиму.



Шула

К моему удивлению, Игорь был уже на ногах. Более того, он был вполне контактен, сам, первый, увидев меня, воскликнул: «Бокер тов\*, Саня!» Это значило, что он успел выпить кофе и выкурить сигарету.

— Вот, — сказал я ему с укором, потому что считал необходимым время от времени его укорять, — вот, пока ты спал, я закупился.

Если бы я его время от времени не укорял, то Игорь не испытывал бы никаких укоров совести и чувства вины, что, по моему мнению, могло бы пагубно сказаться на его душе, и без того за-

*Прошёл я жизни школьный курс,  
и вот, когда теперь  
едва постиг ученья вкус,  
пора идти за дверь.*

полоненной беззаботностью и легкомыслием. Кроме того, я-то все время мучился совестью и виной, и мне было обидно заниматься этим в одиночку. Правда,

порой мне приходило в голову, что не так уж беззаботен и легкомыслен мой друг, как он это выказывает, но уверенности в том у меня не было, и я последовательно применял тактику разумных и необходимых укоров.

\* Доброе утро (*иврит*).

— А индейку покупай сам, — добавил я. — Я не знаю, какую индейку покупать.

Вчера Игорь сочинил обещающее блюдо под названием «Виля в раю». Ход был действительно хорош, ибо сходство Вили с этой птицей было подмечено верно, а в том, что наш друг обитает в раю, как уже было сказано, у нас с Игорем сомнений не было.

— Обязательно, Саня, — радостно сказал Игорь. — Может, еще сбегать куда?

— Нет, — сказал я, — никуда больше не надо. Только индейку, и все.

Усмотрев в моем предложении возможность избавиться от моего укоряющего присутствия, Игорь заторопился к выходу.

**«Виля в раю».** 1 индейка средних размеров, 2 луковицы, 2 моркови, стебель сельдерея, 100 г тонко порезанного бекона, 750 г яблок, 2 ст. л. мелко порезанного шалфея, 50 г гусиной печенки, 5 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. хорошего



Стебель сельдерея

портвейна, 150 г кураги, 100 г чернослива, 4 больших манго. Листья зеленого салата, соль, перец, 2 апельсина.

Натереть индейку солью и перцем. Легко обжарить печенку в 2-х ложках сливочного масла, почистить и нарезать яблоки крупными ломтями. И также слегка обжарить, перед тем как снять с огня, добавить крупно нарезанные 2 манго. Снять, отделить треть яблок, манго и поставить в теплое место.



Манго

Растереть печенку вместе с оставшимся сливочным маслом, портвейном и шалфеем. Смешать с яблоками и фаршировать индейку.

Печенка символизирует Вилино сибаритство, яблоки и шалфеем — благо-

*Когда мы кого-то ругаем  
и что-то за что-то клянём,  
мы желчный пузырь напрягаем,  
и камни заводятся в нём.*

ухание его личности, масло — определенный, порой свойственный Виле взгляд.

Положить индейку в подходящую посуду, связав ей предварительно ноги (семейные узы). Положить на индейку бекон (Виля любил эту рыбу), немного положить на дно посуды и обложить птицу крупно нарезанной морковью, луком и сельдереем таким образом, чтобы она не переворачивалась. Затем укутать индейку фольгой (синоним брони — память о войне) и поставить в духовку при t° 180–200 градусов (синоним перенесенных испытаний) на 1 час.

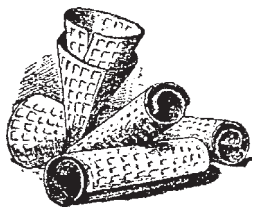
Через час снять фольгу, снизить t° до 150 градусов и, поливая индейку образовавшимся соусом, довести до готовности.



Курага

Курагу, чернослив держать около 10 мин. в металлической сетке над кипящей водой, перед тем как убрать, добавить оставшееся нарезанное манго. Выстелить блюдо листьями салата, на него положить индейку, обложив фруктами (также и яблоками) и нарезанными апельсинами (символ Израиля). В оставшийся в посуде сок добавить 1 ст. л. муки, нагреть и образовавшимся соусом полить. Блюдо готово.





Пирожные

— Я еще и пирожных куплю, — крикнул он мне от двери и исчез.

«Стрекоза», — беззлобно подумал я и начал нарезать приготовленного третьего дня лосося.

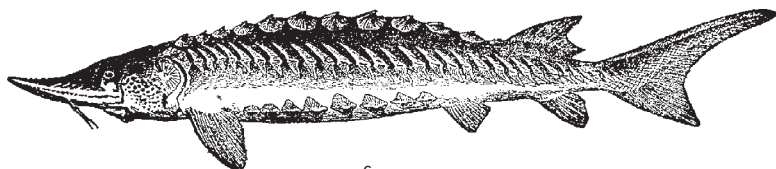
Аккуратно нарезав рыбу тонкими кусками, я принялся пристраивать их на тарелках, складывая нежную розовую плоть таким образом, чтоб она напоминала Венерин холмик, как деликатно называли эту часть тела фривольные французские сочинители XVIII века. Закончив, я обложил рыбу свежим махровым, напоминавшим своей фактурой фижмы и кружева салатом, украсил каперсами, и долженствующее отражать любовь Вили к женскому полу блюдо под названием «Холм Афродиты» было готово. Оставалось только сбрызнуть его лимонным соком, но это следовало делать непосредственно перед подачей на стол.

Афродита родилась из пены морской, а семга — рыба, и связь с морской пеной, уместная в этом случае, лучше прослеживается в имени Афродита, а не Венера.

Спрятав тарелки в холодильник, я приготовил себе кофе и, усевшись за стол, решил еще раз пересчитать ожидавшихся к вечеру гостей.



Афродита



Семга

**Засоленный лосось а-ля Ривка Фишер.** 1 кг лосося, 1/2 ст. л. сахара и 1/2 ст. л. (чуть меньше) крупной соли.

Рыбу чуть подморозить, снять шкуру и порезать ломтями.

Сахар и соль смешать.

На полотно высыпать немного смеси, рыбу, смесь, рыбу и т. д.

Завернуть в полотно, положить в целлофановый мешок на 3 суток в морозилку.

Разморозивать в молоке.

Обсушить бумажным полотенцем.

**Красный перец, фаршированный треской.** 250 г засоленной трески, 8 красных перцев, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1/4 чашки покрошенной свежей булки, 2/3 чашки оливкового масла, 150 г сливок, мука, 1 яйцо, 3 веточки петрушки, щепотка сахара, соль, оливковое масло. (Вместо трески можно взять грибы, сыр, курицу, баранину, пюре с чесноком и беконом.)

24 часа вымачивать рыбу. Перец обжечь либо на открытом огне, либо в гриле, пока кожица не потемнеет.

Промыть под холодной водой, снять кожу и изъять семена. Посолить, положить в огнеупорную посуду. Полить оливковым маслом и запечь в духовке при  $t^{\circ}$  180 градусов в течение 15 мин. Отложить.

Порезать лук и чеснок и обжарить в масле, держать на очень слабом огне 15 мин. Добавить рыбу (предварительно вынув ребра) и жарить еще 1 мин. Снять сковороду и добавить хлебные

крошки. С широкой (торцевой) стороны перцев отрезать полосу шириной 2,5 см. Поварить полоски 15 мин. в 150 г сливок и растереть в ступке, смешать со сливками и процедить (можно использовать блендер). Посолить, добавить щепотку сахара, размешать. Нафаршировать перцы рыбой, обвалить в муке и во взбитом яйце. Легко обжарить в оливковом масле. Подать с соусом и петрушкой.

Любовь и память о Виле вот уже пятый год в день его рождения приводили к Нисиму людей, которых я ожидал встретить сегодня вечером. Со стороны объяснить, что именно связывало каждого из них с хромоногим бонвиваном, было трудно, да и сами они, вероятнее всего, не сумели бы это точно сформулировать, трепетно храня в душе непроизнесенный секрет. В обычной жизни они практически не пересекались: уж очень разными были их пути и они сами. Но раз в году, словно странствующие рыцари, собирались они за столом в харчевне Нисима.

*Мы не глупы, не злы, не спесивы,  
любим женщин, азарт и вино,  
и всегда будем так же красивы,  
как мы были когда-то давно.*

Первым обычно являлся Польш. Он устало опускался на стул, складывал у ног чемодан с инструментами и длинный черный чехол, в котором умещалась портативная бормашина. Полвека назад его матушка с ним на руках, как затравленный зверь, металась по Франции, покуда не была схвачена и выдана немцам, которые отправили их с Полем на восток. Сажа, в которую превратилось наряду с тысячами других тело этой молодой женщины с волоокими глазами, осела на сугробах, окружавших маленький польский городок, и весной впиталась во влажную землю чужой славянской страны.

Польш выжил, наловчившись сноровисто выдирать из оскаленных мертвых ртов золотые коронки. Терять специалиста расчетливым хозяевам было не резон. После освобождения Польш вернулся в Париж. Надо было жить, и он приложил для этого все немалые усилия, на которые способен человек, уцелевший там, где уцелеть нельзя. Через пару лет он играл на кларнете в знаменитых джазовых клубах — его имя стало известно за пределами Франции. Потом он исчез со сцены — его можно было встретить на улочках Латинского кварта-



Польш

ла — в Сорбонне он писал докторат на тему «Влияние МаХаРаЛа из Праги на философскую мысль послевоенной Франции». В профессиональных кругах докторат был встречен восторженно — о

*Повсюду смерть, но живы мы,  
я чувством света — тьме обязан,  
и даже если нет чумы,  
наш каждый пир с ней тесно связан.*

нем говорили как о новой звезде экзистенциализма. Но даже привыкшие к резким поворотам друзья и знакомые Поля никак не ожидали, что, бросив

на середине свою новую книгу, он пойдет изучать стоматологию. Как-то по ходу разговора с Вилей я подивился этакому странному кульбиту.

— Поль слишком много зубов вырвал у мертвых евреев, — печально сказал Виля.

В Израиль Поль приехал в конце 60-х. Черная кипа появилась на его голове еще в Париже. Кабинет его находился по улице рабби Акивы, и я не раз ежился от иронии судьбы, которая связала выжившего в Собиборе Поля с рабби, чью кожу содрали живьем на арене роскошного амфитеатра Кейсарии.

Как Поль зарабатывал, оставалось для меня загадкой, ибо с пациентов он денег не брал. Раз в неделю он собирал свой старый черный кожаный саквояж, портативную, специально для него

*Чтоб выжить и прожить  
на этом свете,  
пока земля не свихнута с оси,  
держи себя на тройственном  
запрете:  
не бойся, не надейся, не проси.*

придуманную бормашину, генератор, грузил все это в старый «Ситроен» (французское происхождение Поля сказывалось в элегантно манере одеваться и предпочтении, оказываемым французским автомоделям) и

ехал в какой-нибудь мошав или поселение, а то в бедный район или на рынок и там лечил зубы всем желающим — бесплатно, конечно. И хотя (возможно, не без оснований) считается, что американская стоматологическая школа на голову выше французской, отсутствием клиентуры Поль не страдал.

Среди моих знакомых единственный Яков остался без пломб и мостов Поля. Постучав по разреженным желтоватым Яковым зубам блестящим молоточком, Поль восхищенно щелкнул языком и сообщил Якову, упорно не желающему закрывать рот, что зубы у него не просто здоровые, а здоровые настолько, что болеть не будут никогда, а однажды такими же здоровыми попросту выпадут. Это известие Якова очень расстроило: будучи человеком феноменального здоровья и силы,



Яков

он никогда ничем не болел, что (на фоне бесконечных хворей всех остальных) казалось ему крайне подозрительным. Поэтому он на всякий случай прибегал к различного рода профилактическим процедурам и средствам по большей части экзотического характера или, как он сам говорил, к альтернативной медицине. Крепкий, ширококостный, с обширной лысиной, идущей от лба к макушке, и развивающимися длинными прядями седых волос и бороды Яков зимой и летом ходил в шортах и сандалиях. В редких случаях, когда в Иерусалиме выпадал снег, жене его Рахель удавалось напялить на него армейскую куртку и неведомо как и с каких времен сохранившиеся боты, штаны Яков надевать категорически отказывался.

Не исключено, что стойкая неприязнь Якова к этой детали мужского туалета коренилась в какой-нибудь очередной альтернативной системе. Часто, когда его никто не видел (точнее, когда он думал, что его никто не видит), Яков расстегивал шорты, доставал оттуда свой средних размеров детородный орган и, пережав его, пускал вверх струю мочи. Переливаясь на солнце, золотистая струя взлетала высоко вверх и, разбившись о камни стены, раскатившимися бусинками блестящих капель падала на землю. Как правило, Яков без труда доставал до второго этажа. Удовлетворенно хмыкнув, он аккуратно стряхивал последнюю каплю, застегивал шорты и, напевая свой любимый моцартовский концерт для скрипки, шел в мастерскую. Но если второй этаж оставался сухим, Яков мрачнел и весь день напряженно прислушивался к своему организму в испуганной надежде отыскать хоть какое-нибудь заболевание. Увы, ничего ему не помогало, и на утро следующего дня струя взлетала на обычную высоту.

*Мы славно пожили на свете,  
и наши труды не пропали,  
мы сами связали те сети,  
в которые сами попали.*

**Мегина.** Мой друг, художник и скульптор Шломи Брош, несет ответственность за украшение Иерусалима: в муниципалитете он занимает должность руководителя отдела пластических искусств.



Шломи Брош

Шломи хорошо понимает роль рынка и, шире, кулинарии в жизни иерусалимского народа. Естественно, что и сам он незаурядный гастроном с хоро-

шей наследственностью. Матушка Шломи, донна Грация Хахим, уроженка Солоник, была 12-й в ряду поколений испанских изгнанников в этом греческом городе. Родным языком ее был ладино.

Мегина — называется блюдо, которое традиционно готовили в ее семье на Лесах. Способ приготовления



Донна Грация Хахим

передавался из поколения в поколение. Итак.

Половина большой пачки мацы (1,5 кг), 6 яиц, 1 кг говяжьего фарша, 4 большие луковицы, пучок петрушки, соль, перец, 4 ст. л. мацовой муки, 1 ч. л. оливкового масла. В кастрюле потушить мелко порезанный лук до золотистости, добавить порубленную петрушку и тушить еще 5 мин. Добавить фарш, перемешать и варить 40 мин., добавив соль и достаточно черного перца.

Разломать мацу, выложить в миску, добавить соль, перец, яйца и муку, размешать. Смазать противень маслом, подогреть, выложить на него слой мацовой смеси толщиной 1–1,5 см, на него выложить мясо и снова слой мацовой смеси. Готовить в духовке при  $t^{\circ}$  150 градусов около 30 мин.

**Марокканская яичница.** Отец Шломи, раввин Шимон Харуш, родился в

Цфате, также в сефардской семье выходцев из Алжира. Служенье Господу часто приводило его в Северную Африку, откуда, в частности, он вы-



Харуш

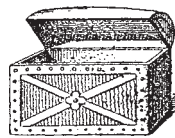
вез рецепт марокканской яичницы.

5 больших картофелин, 2 моркови, 300 г гороха, 8 яиц, соль, перец, растительное масло. В кастрюле сварить картофель, морковь (ее вынуть раньше, чтоб была крепенькой), 2 яйца (около 20 мин.). Вынуть, промыть холодной водой. Очистить картофель, довольно грубо истолочь его. Сварить горох. Яйца и морковь порезать кубиками, добавить соль и перец. Все перемешать и выпустить в смесь 6 яиц. Еще раз перемешать. Смазать дно и стенки кастрюли растительным маслом, нагреть, положить смесь в кастрюлю и поставить в духовку при  $t^{\circ}$  150 градусов примерно на 30 мин.

Семидесяти Яковых лет ему никто не давал — поджарый, широкоплечий Яков силой превосходил здоровых тридцатилетних атлетов. Единственным признаком возраста служила забывчивость и неожиданное выпадение памяти, когда Яков, обнаружив себя в каком-либо месте, беспомощно и мучительно пытался сообразить, зачем и почему он здесь оказался.

*Я готовлюсь к отлёту души,  
подбивая житейский итог;  
не жалею, что столько грешил,  
а жалею, что больше не мог.*

Многие годы Яков занимался изготовлением музыкальных шкатулок. Изобретателен и мастеровит он был изумительно: в его шкатулках возникал волшебный мир, в котором по воле его создателя под музыку двигались планеты, кружились лошади, появлялись и исчезали птицы, делали пируэты балерины, зажигались огонечки, бегали автомобили. Заказов у него было много, и хотя шкатулки расходились хорошо, Яков вечно оставался в накладе, потому что никогда не мог правильно соотнести стоимость шкатулки со временем, потребным для ее исполнения. Более того, по ходу работы Якову приходили в голову новые идеи, от которых он не в силах был отка-



Шкатулка Якова

завать. Многие годы Яков занимался изготовлением музыкальных шкатулок. Изобретателен и мастеровит он был изумительно: в его шкатулках возникал волшебный мир, в котором по воле его создателя под музыку двигались планеты, кружились лошади, появлялись и исчезали птицы, делали пируэты балерины, зажигались огонечки, бегали автомобили. Заказов у него было много, и хотя шкатулки расходились хорошо, Яков вечно оставался в накладе, потому что никогда не мог правильно соотнести стоимость шкатулки со временем, потребным для ее исполнения. Более того, по ходу работы Якову приходили в голову новые идеи, от которых он не в силах был отка-

заться. В результате он не только не укладывался в назначенный срок, но и себестоимость шкатулки значительно превы-

*Все муки творчества — обман,  
а пыл — навеян и вторичен,  
стихи диктует некто нам,  
поскольку сам — косноязычен.*

шала оговоренную заранее плату. Дело пошло еще хуже, когда ради воплощения одолевающих его идей Яков был вынужден увеличить размер шкатулок. Заказы постепенно прекратились, но одержимый творческими замыслами Яков не обращал на это внимания.

Вот уже семь лет он работал над шкатулкой «Рынок Махане Иегуда». Шкатулка занимала почти все помещение яковской мастерской в промышленной зоне района Гиват Шауль. Верхняя часть шкатулки стояла рядом с основной, ибо высота мастерской была три с половиной метра, а шкатулка получалась около пяти. С утра до вечера Яков токарил, точил, резал, шлифовал, клеил, создавая материальный эквивалент своего миропонимания. В зависимости от времени суток, сезона и дня недели шкатулка играла разные мелодии. В верхней части ее кружились по орбитам планеты, вставало и заходило солнце, совершала среди созвездий свой путь луна. Тихим пешим ходом проходили люди-дни, на лодках плавно продвигались месяцы, вскачь проносились всадники — зима, весна, лето, осень — и быстрыми птицами пролетали годы. Время от времени возникали ангелы — то с музыкальными

*Таланту чтобы дать  
распространённость,  
творец наш поступил,  
как искуситель,  
поэтому чем выше одарённость,  
тем более еблив её носитель.*

инструментами, то с цветами, а то с предметами, казалось бы, менее подходящими, как-то: весами, аптечными принадлежностями, клизмой, аппаратом для измерения давления, радиатором или компьютером. А ниже текла жизнь, в которой все было перемешано: животные, влюбленные пары, пальмы и ели, нищие и солдаты, цветы, старики, буквы еврейского алфавита, бюст Сократа, решетка Летнего сада, Стена Плача и много всякого разного. Понять, как, в какой последовательности и согласованности будут функционировать все детали этого сооружения, не представлялось возможным, ибо Яков бесконечно все переделывал, добавлял, менял и, как мне иногда казалось, не только не рассказывал никому, но и сам толком не знал, что именно в конце концов должно получиться.

*Мы в ранней младости усердны  
от сказок, веющих с подушек,  
и в смутном чаяньи царевны  
перебираем тьму лягушек.*

Точно так же, до определенного времени, мало заботило его отсутствие заработка. То, что мастерскую (включая расходы на



материалы, инструменты, разезды), дом и его самого содержала Рахель, Якова нимало не волновало. Рахель работала медсестрой в больнице Шаарей Цедек. В ее отношении к Якову прогля-



Рахель

дывали, казалось бы, не очень-то совместимые черты: с одной стороны, она относилась к нему как к ребенку, с другой, по-женски искала в нем опору, восхищалась его способностями и в то же время не очень интересовалась тем, что он делает. Возможно, Рахель ревновала Якова, но ни сам Яков, ни окружающие этого не замечали, тем паче что никогда она не разрешала себе поинтересоваться, куда и зачем пропадает ее муж, когда появится и чем он был занят.

Возмутилась Рахель всего лишь один раз, когда, по ошибке приняв за чай, хлебнула из стакана мочу, которую Яков оставил с ночи на столе отстаиваться, как рекомендовала произведшая на него большое впечатление брошюра по уринотерапии, изданная

*Подумав, я бываю поражён,  
какие фраера мы и пижоны:  
ведь как бы мы любили наших жён,  
когда б они чужие были жёны!*

в Саранске тиражом в 250 экземпляров и неведомо как попавшая в его руки.

Домой Яков появлялся поздно, довольно хмыкал, глядя на стоящую на кухонном столе нехитрую снедь, мыл заскорузлые руки, принимал рюмку настойки, ел, а потом усаживался с таксой Карлой на коленях перед телевизором смотреть программу ночных новостей. Детей у них не было, точнее, не было — покуда не приключилась с Яковым одна история.

Надо сказать, что хотя женщины его привлекали, бабником Яков никак не был. Скорее был он, пожалуй, даже робок, не очень-то понимая, как следует подступаться к этим влекущим и непонятым созданиям. Опять же, при всем интересе к женщинам интерес к шкатулкам явно перевешивал, более того, все то время, что он шкатулками не занимался, в глубине души Яков считал потраченным несправедливо и испытывал чувство вины. И все же не-



Карла

*В устоях жизни твердокамен,  
семью и дом любя взахлёб,  
мужик хотя и моногамен,  
однако жуткий полиёб.*

знакомый ему мир больших страстей, блестящих, легких увлечений манил его, как манит тяжелого, неповоротливого буйвола легкая, искрометная игра

газелей. «Что поделаешь, — сокрушенно кряхтел он себе в бороду, завистливо глядя по телевизору за приключениями очередного Казановы, — либо работа, либо вот это».

## Два рецепта Шломи Брош

**Суп из сельдерея.** 2 сельдерея, 2 ст. л. сухого куриного бульона, соль, перец, 2 больших лимона, 1 картофелина, половина головки чеснока. Крупно порезать стебли сельдерея. Корни сельдерея почистить, порезать кубиками. Налить в кастрюлю немножко постного масла с каплей оливкового, обжарить корни и стебли, залить 2 л кипящей воды, довести до кипения и варить 20 мин. на слабом огне. На мелкой терке натереть почищенную картофелину. Вынуть стебли. Вложить картофель, 2 ст. л. сухого бульона, сок 2-х лимонов и 1/4 чашки холодной воды, размешать вместе. Почистить чеснок. Влить смесь в суп, опустить слегка подавленный чеснок, довести до кипения и 5 мин. варить на среднем огне. Остудить. Взбить при помощи ручного блендера. Перед подачей на стол подогреть, но не доводить до кипения!  
(Можно есть холодным.)

**Помидорный суп на 10 человек.**

4 большие луковицы, 2 кг спелых помидоров, 1 ст. л. сухой мяты, 2 ст. л. сухого бульона, 2 красных перца гамба, соль, перец, несколько веточек свежей мяты, растительное масло. В кастрюле обжарить до золотистости мелко порезанный лук, добавить мелко порезанный перец, обжаривать еще 5 мин.

Порезать помидоры на кубики, опустить в кастрюлю, довести до кипения и 20 мин. варить на слабом огне. Добавить 1 л кипящей воды, довести до кипения и варить 5 мин.

В 1/4 чашки холодной воды развести сухую мяту, сухой бульон, соль,

перец, добавить в суп, варить 5 мин. на среднем огне. Остудить. Взбить ручным

блендером. Перед едой подогреть, не доводя до кипения. Подать с крутонами и парой листиков свежей мяты.



Ручной блендер

История, о которой мы упоминали, началась с того, что на очередную пьянку в мастерской кто-то привел маленькую, похожую на куклу Барби блондинку. Яков стал более обычного оживлен, демонстрировал гостье шкатулки и, помогая ей пройти через груды досок, бесхитростно, как бы невзначай, прихватывал за задницу.

К удивлению Якова, она появилась в его мастерской через два дня, попила кофе, поиграла со шкатулками, потом села на верстак, сняла с ушей клипсы и, улыбнувшись топтавшемуся около нее Якову, откинулась на спину.

Причин, по которым двух этих людей тянуло друг к другу, я обсуждать не берусь, хотя одной из них, как ни странно, несомненно была, вплоть до чуждости, непохожесть не только их самих, но и их мировоззрения, системы ценностей, всего их понятийного и оценочного аппарата. Общение их было цепью нескончаемых конфликтов и стычек.

— Сумасшедший, — сказал ему Виля, когда растерянный Яков поделился огоршившей его новостью о беременности своей под-



Барби

руги. — Сумасшедший, чему ты радуешься, ты понимаешь, что тебя ждет? Об аборте ты с ней пробовал говорить?

— Господь с тобой, Виля, — пролепетал Яков, — это же убийство!

Довольно быстро жизнь Якова превратилась в подобие ада. Ставший на старости лет мальчиком для битья, он сгорбился, поседел. Огромная шкатулка, покрытая толстым слоем пыли, засты-

*В доставшихся мне  
жизненных сражениях  
я бился, балагурия и шутя,  
а в мелочных  
житейских унижениях —  
беспомощен, как малое дитя.*

ла без движения. Беспомощно крутятся между двумя домами, день и ночь сновал Яков в поисках столярных и любых других халтур: впервые в жизни ему приходилось зарабатывать

деньги, которых все равно не хватало. Единственное, что держало Якова на плаву, были Рахель и дочери. Узнав о рождении близнецов, Рахель стала уговаривать Якова уйти к матери детей.

— Для самоубийства я могу выбрать более удобный способ, — мрачно ответил Яков.

— А что Рахель? — поинтересовался я.

— Рахель, — сказал Яков, — на десять порядков меня выше. Да и всех остальных. Мне и Виля так сказал.

Как ни странно, вместо ожидаемого всеми разрыва отношения Якова и Рахель обрели новое значение, будто кризис этот привнес в них иную, непонятную другим жизнь.

Из попыток Якова достичь всеобщей гармонии путем знакомства и дружбы между двумя своими домами ничего не вышло.

— Ну почему обязательно надо разыгрывать Монтеки и Капулетти? Почему не жить мирно? Хоть бы кто-нибудь о малышах подумал, — стонал Яков.

Со временем между ним и ненавидящей и презирающей его матерью малышей наладилась хрупкие, каждую минуту чреватые взрывом отношения. Больше всего Яков переживал из-за дочерей.

— Ладно, мы за все расплачиваемся. Но они-то за что? Бедные девчонки...

А я, глядя на сгорбившегося Якова, видел, что история эта не просто состарила и покалечила его, но, что много хуже, сделала его неспособным заниматься тем, ради чего, в сущности, он жил.



Монтеки



Капулетти

— Наплюй, Яша, все само образуется, ну что ты еще можешь сделать. Вот Гоген наплевал же, — коснулся я его широкой, крепкой руки.

— Наплевал бы, да не могу. Слаб, — ответил Яков, аккуратно, чтоб не раздавить, обнимая меня на прощание.

Глядя тогда ему вслед, мне подумалось, что во всем облик Якова ощущается присутствие затаившейся, на этот раз настоящей болезни, которую он то ли не замечает, то ли даже пестует...

Впрочем, сегодня он будет здесь, если, конечно, поглощенный заботами, не перепутает день.

— А вот и индюшка, — радостно воскликнул вошедший Игорь и кинул на стол пупырчатую розово-голубую птицу.

*Мечтал бы сыну передать я,  
помимо знаний и сомнения,  
отнюдь не все мои проклятья,  
но все мои благословения.*

Весь день мы вдвоем занимались готовкой. К семи часам вечера стол был накрыт.

**Телячья печень с луком и яблоками.** 2 луковицы, 2 яблока, гусиный жир, 4 куса телячьей печени, соль, черный перец, 2 ст. л. муки. Порезать лук и яблоки, обжарить в небольшом количестве жира, вы-

нуть (держат в тепле). Вынуть из печенки сосуды, вымыть, высушить. Посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить. Подать вместе с луком, яблоками и картофелем с петрушкой.

Первым явился Поль. Как всегда, Нисим поднес ему аперитив — высокий бокал смешанных в пропорции один к трем арака и лимонного сока с зеленой веточкой свежей мяты внутри. Поль выпил благоуханный напиток, затем, усадив под лампу поочередно Нисима, Михаэля, Габриэля, Игоря и меня, проверил зубы.

— А меня, Поль? — зеркальце в руке Поля дрогнуло. — Или мой рот тебя больше не интересует?

— О, Голда, — смущенно сказал Поль и покраснел.

— Ну-ну, Поль, — наслаждаясь произведенным эффектом, протянула Голда. — Только одно мешает тебе считаться стопроцентным французом — кашрут. А где все остальные?

*Везде долги: мужской, супружеский,  
гражданский, родственник  
и дружеский,  
долг чести, совести, пера,  
и кредиторов до хера.*

Разведясь несколько лет назад с мужем («Свободна, как сопля в полете», — сообщила она эту новость, бросившись мне на шею), Голда жила одна с двумя сыновьями и старухой-матерью.

Муж ее быстро исчез из страны, так что крутилась («Как мышь в ночном горшке», — по определению Голды) она в одиночку:

— Дура я, дура — столько мужиков, и все без пользы!

— Смотри, Голда, — сытым голосом сказал ей как-то Яков, застегивая шорты, — мы друзья — тут понятно. Но ты о себе подумай. Заведи мужика. Мужик в хозяйстве пригодится.

— Ах, Яшенька, — сказала Голда, облизывая губы, — экий ты непонятливый, право. Ну зачем мне мужику жизнь портить. Не могу я жить с одним мужчиной.

*Когда у нас рассудок, дух и честь  
находятся в согласии и мире,  
ещё у двоеженца радость есть  
от мысли, что не три и не четыре.*

Противу всяких ожиданий, строгий семьянин Нисим Голду не осуждал, а даже, напротив, относился к ней с подчеркнутым

уважением. Когда она залетала в его заведение, ставил перед ней бокал водки, накладывал меурав и подсаживался за стол, что служило у него знаком особого расположения. Денег он с нее не брал, а Голда не настаивала.

*Люблю я этих и вон тех,  
и прочих тоже,  
и сладок Богу сок утех  
на нашем ложе.*

Виля обожал слушать рассказы Голды о своих приключениях, хихикал, закатывал глаза, но когда я в разговоре о тяжелой

Голдиной жизни посетовал на ее знакомцев за бездушие и скупердяйство, Виля назидательно поднял палец:

— Молод ты еще, Саня, и жизнь видишь плоской, — и, подумав, добавил: — «Скорая помощь» должна быть бесплатной.

— Нароботался, француз?

Поль поправил кипу.

— Не трожь святое, — хихикнула Голда. — Пойдем, пока гости не пришли.

Поль наклонился за своим саквояжем.

— Ты еще бормашину возьми и кларнет, — прыснула Голда и потянула вконец смущенного Поля к выходу.

Михаэль стал доставать из холодильника водку, а мы с Игорем ставить на стол тарелки с хумусом, перцы, турецкий салат, фаршмак, селедку и «Холм Афродиты». Народ прибывал.

Пришел высокий, похожий на лысого ящера математик Изя, знаток поэзии и чемпион Израиля по штанге. Жизнь, проходившая внутри него самого, была интенсивной и напряженной. Мы, я разумею Изю и нас, простых смертных, испытывали друг к другу обоюдную симпатию. Однако никому не удавалось понять точно ход его мыслей, ибо даже о тяжелой атлетике он говорил языком высокой метафизики. Мы уже давно смирились со своим убожеством, но Изя, не теряя надежды, при каждой встрече пытался



Изя

нащупать новые, еще не испробованные им ходы, загоняя нас в очередную черную дыру невежества интеллектуальных мизераблей. Сам он от этого расстраивался еще больше нас, но попыток не оставлял.



Ильин

Пришел с иголки одетый, с орденом Бельгийского орла в петлице Эфраим. Эфраим, бывший террорист, миллионер, несколько раз терявший состояние, любитель искусств и знаток вин. Человек неумной энергии, быстрый, резкий, он с юных лет ушел в борьбу с англичанами. Его друзьями были такие люди, как Яир Штерн, Разиэль\*. Он был личностью весьма незаурядной, и жизнь сводила его с такими же, как и он, людьми, которые не просто плыли в потоке истории, но формировали его русло.

*В меня вперяют взор циничный  
то дама пик, то туз крестей,  
и я лечу, цветок тепличный,  
в пучину гибельных страстей.*

В начале 40-х тяжелая катастрофа положила (временно, конечно) конец его активным действиям. Перерыв Эфраим употребил на то, чтобы стать миллионером. В 1948 году в дверь его миланского дома постучали. В дверях стояли двое: «Эфраим, будет война. Все решит оружие, а его нету». Бросив бизнес, Эфраим занялся закупкой оружия для армии будущего государства.



Яир Штерн



Разиэль

Заря еще только брезжила, когда от венецианского причала отвалил корабль «Нора». Сделано было все, предусмотрено все, и все же...

#### Рецепты Эфраима Ильина

**Вкусный суп на каждый день.** Свежие овощи: 1 морковь (кто любит послаще — 2), лук порей, корень сельдерея, 2 луковицы, 1 картофелина (никакой капусты!), варить в большом количестве воды, пока сельдерея не станет мягким, и все не разварится. Посолить, поперчить, добавить 2 ложки бульонного порошка.

Снять и взбить в блендере. Суп питателен, вкусен и практически бескалориен.

**Жареная гусиная печенька.** Печень порезать слоями 1–1,5 см и положить в портвейн. В сливочном масле обжарить мускатный виноград (если нет мускатного винограда, можно заменить его изюмом, но не другим виноградом). Когда виноград обжарится, добавить чуть-чуть портвейна и затем очень быстро обжарить печеньку с двух сторон. Подать с образовавшимся соусом. На каждый кусок печеньки положить кусочек сливочного масла.

\* Руководители еврейских боевых организаций в эпоху Британского мандата в Палестине.

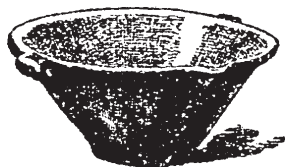


**Фуа гра.** Гусиную печень от 700 до 1000 г разделить, аккуратно вынуть все сосуды (они придают горечь). Замариновать в лучшем портвейне (не ниже уровня «Сандерман») в течение 30 мин. Вложить в подходящую посуду с плотной прилегающей крышкой, добавить щепотку селитры, 7–8 г соли, 5–6 г черного перца, залить небольшим (80–100 г) количеством портвейна и, проложив фольгой, герметично закрыть крышкой.

Поставить на 35–40 мин. на водяную баню. Температура (измеряется через дырочку в фольге длинным термометром) должна быть между 60 и 70 градусами. Когда будет готово, охладить.

Фуа гра режется нагретым ножом.

**Борщ а-ля Ilin.** 2 кг грудинки положить в холодную воду в большой кастрюле. Добавить 2 луковицы, 2 моркови, 4–5 свекол, спелые помидоры, посолить и варить, пока мясо не ста-



Кастрюля для борща

нет мягким. Вынуть лук, порезать свеклу, добавить порезанного копченого сала (чтоб помнили, что борщ — это пища бедных людей), когда борщ будет почти готов, добавить порезанный соломкой маленький кочан капусты и варить 10 мин.

Охладить, вынуть кости, снять жир, дать постоять минимум 12 часов. Подавать горячим, добавив сметану и укроп.

**Котлеты а-ля mode Ilin.** 1/2 кг белого куриного мяса, 1/2 кг телятины. Вымочить в молоке 2 ломтя халы и вместе с мясом и 6 желтками про-

вернуть через мясорубку. Взбить 6 белков и добавить их в смесь. Дать постоять 1 час. Слепить котлеты, в середину каждой залепить либо ломтик фуа гра, либо натертый Пармезан или Грюйер. Обвалять в панировочных сухарях и обжарить на среднем огне, часто переворачивая. Соус: 2 ст. л. сахара нагреть на 1 ч. л. сливочного масла, пока сахар не растопится и не станет черным. Добавить 1 стакан крепкого мясного бульона, размешать, добавить 3/5 стакана Мадеры, поварить на слабом огне, добавить чашку сметаны и 2 черных натертых трюфеля.

На гарнир приготовить картофельное пюре, слепить из него шарики, обвалять в сухарях и обжарить в глубоком масле.

Другой вариант: полусваренную картошку нарезать ломтями и довести в духовке, полив сливками и маслом.

**Блины а-ля mode Ilin.** Приготовить дрожжевое тесто (с молоком), поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить молоко и пиво, чтобы тесто стало жидким.

Смазанной маслом половиной картофелины смазать размером в блин сковороду и испечь блины. Складывая блины горкой, смазывать их с двух сторон маслом. Завернуть в холщовое полотенце и дать блинам «пропотеть».

Блины подавать следующим образом: чуть-чуть смазать блин топленным сливочным маслом, затем сметаной, положить сверху лососину, затем блин, смазанный маслом, на него положить сметану, красную икру, посыпать укропом, укрыть блином, который надлежит смазать маслом и намазать черной икрой.

Свернуть в рулет и подать на горячей тарелке.



Банка икры

«Я вдруг понял, что нужно помолиться, но где я в 4 утра найду в Венеции синагогу, тем паче в порту... — мимо кусающего ногти, серого от многодневной бессонницы Эфраима прозрачными тенями скользили люди. Перекрестившись, поднимались они по каменным влажным ступеням к приоткрытой двери, над которой висело изображение печальной женщины с младенцем на руках. — ...и я подумал: если Он есть, то Он есть повсюду».

Вместе со всеми вошел Эфраим в темную церковь, где перед стоящим между двух больших свечей распятием раскинул свои мучительно изогнутые стебли с кровавыми сгустками цветов букет гладиолусов.

Стоя на коленях, опустив голову, шепча слова на древнееврейском языке, молился перед образом Девы Марии бывший террорист, миллионер Эфраим Ильин.



Цфира

Благодаря оружию, которое привез пароход «Нора», была прорвана блокада Иерусалима. А когда вдруг подвернулась возможность купить «Мессершмиты», но не было денег, то Эфраим, оставив в накуренном номере гостиницы двух своих коллег по закупкам, спустился вниз, набрал номер в Милане и сказал своей жене Цфира:

— Цфира, у нас в Цюрихе в банке на Бадерштрассе, 17 лежит полтора миллиона фунтов стерлингов. Так вот, я все хочу отдать.

*В какую ни кидало круговерть,  
а чуял я и разумом, и носом:  
серьёзна в этой жизни  
только смерть,  
хотя пока и это под вопросом.*



Цюрих. Банк на Бадерштрассе, 17

И ответила ему Цфира:

— Эфраим, а почему ты мне звонишь? Ты что, забыл номер счета?

Потом Эфраим создавал автомобильные заводы, основал музей Современного религиозного искусства в Ватикане. В его коллекции Модильяни соседствовал с Джакометти, а де Кирико — с де Кунингом, которого он открыл.



Де Кирико



Де Кунинг

Блистательный кулинар, изучавший гастрономическое искусство во Франции, Бельгии и Италии, он в 30-х был человеком, ознакомившим диких в гастрономическом отношении жителей подмандатной Палестины с майонезом. Он, не задумываясь, вернул правительству Франции орден Почетного легиона: «Эти французские бляды предали Израиль». При всей любви к жизни, искусству, женщинам, только одну на свете вещь боготворил Эфраим полностью, беззаветно, всем своим существом — страну. Ночью он мог позвонить мне и, почти рыдая, кричать в трубку: «Саша! Умоляю вас, надо спасти Израиль, голосуйте за Шарона!»



Шарон

С Вилей они сошлись на интересе к кухне и часто ездили по стране в поисках новых гастрономических впечатлений. Поиски эти подчас приводили к самым странным результатам. Мне приходилось видеть, как порой два этих молодых старца переглядывались и усмехались, намекая друг другу на неведомые мне развития своих кулинарных приключений.

— Откуда в вас столько энергии, столько силы, Эфраим? — спросил его как-то Игорь.

— Я всю жизнь плыл против течения, — блеснул голубым глазом 86-летний авантюрист.

Тихонько пристроился в углу Исаак Пекарь, благородный рыцарь кукольного театра. Он обладал удивительной способностью понимать душу предметов. Любая тряпка, любая деревяшка, стакан, каминные щипцы оживали

*Время — лучший лекарь, это верно, время при любой беде поможет, только исцеляет очень скверно: мы чуть позже гибнем от него же.*

в его руках, обретая свои, ни на кого не похожие голос и движение. Подобно далекому своему предку — стойкому оловянно-

му солдатику, — он в одиночку противостоял неисчислимому воинству бездарности, фальши и пошлости, всем этим барби, покемонам, ренжерам и бетмэнам. В долгих изматывающих сражениях

поседела его когда-то рыжая борода, ввалились голубые глаза, но ничто — ни нищета, ни усталость, ни безнадежность борьбы — не могло заставить его хоть в чем-то изменить принесенной однажды клятве.

Какое-то время я играл с ним спектакль. Куклами управлял, конечно же, Исаак, а я представлял злого хозяина цирка.

*Именно актеры и шуты  
В рубище цветастом и убогом —  
Те слоны, атланты и киты,  
Что несут планету перед Богом.*

Как-то в затерянном на юге страны мошаве\* я посреди спектакля потерял голос. С трудом, при помощи микрофона дотянув до конца, я ожидал от коллеги утешения и сочувствия своему прискорбному состоянию. Вместо того обычно тихий, мягкий Исаак обрушил на меня поток ругательств и оскорблений.

— Но я же не виноват, — ошеломленный такой несправедливостью, шептал я.

— Что значит — не виноват! — бушевал взбешенный клоун. — Ты наверняка что-то чувствовал, ты обязан, слышишь, обязан был сказать мне об этом с утра, и я отменил бы спектакль...

— Исаак, — пытаюсь успокоить его, просипел я, — в следующий раз...

— Дурак, — неожиданно тихо сказал Исаак и посмотрел на меня с презрением и жалостью, — дурак, спектакль бывает только один раз...

**Жаркое из бараньей ноги.** 1 нога около 2,5 кг; 1,5 кг картофеля, 8 шалотов, 6 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. сухого розмарина, 5 зубчиков чеснока, соль, черный перец.

Почистить и порезать картофель тонкими ломтиками, выложить на огнеупорное блюдо, куда предварительно налить оливковое масло. Разрезать шалоты пополам и положить сверху, посыпать розмарином. Нашпиговать ногу чесноком, натереть солью и перцем, положить на овощи сверху. Завернуть блюдо в алюминиевую фольгу и поставить в духовку, нагретую до 220 градусов на 1 час. Снять фольгу и подрумянить ногу в гриле. Дать постоять минут 10 в духовке и подать.

**Антрекот.** 4 ст. л. оливкового масла, 1 антрекот — 500 г, 4 шалота, соль, перец, 1 зубчик чеснока, 25 г сливочного масла, 1 чашка красного Бордо.

Нагреть оливковое масло. Обжарить мясо с одной стороны, покуда не выступят капли крови.

Посыпать солью, перцем, перевернуть, посолить и жарить то же время, что и предыдущую. Снять мясо и положить в теплое место.

Хорошо порезать шалоты и чеснок — обжарить в сливочном масле. Залить вином, выпарить.

Разрезать мясо на куски, положить на тарелку.

Соус подать отдельно.

\* Мошав — сельскохозяйственный кооператив (*иврит*).

Пришел обросший седой щетиной фотограф Лазарь. Бурча себе что-то под нос, занял свое место за столом Яков. Вернулись Голда с Полем. Пришли контрабасист Гидон и программист Лескис.

Если бы не длинные, поросшие черной, курчавой шерстью руки, Гидону никогда не справиться было бы со своим огромным инструментом, похожим на первобытного, раздутого, с ма-



Гидон

ленькой на длинной шее головкой ящера. Щуплый, похожий на рано поседевшего детеныша шимпанзе Гидон растерянно смотрел на мир глубоко упрятанными под кустистые широкие брови серыми глазками, которые оживлялись, когда он глядел на свой контрабас, когда его тонкие ноздри втягивали в себя запах пищи и когда он видел Вилю. Жил он одиноко, снимая в мошаве под Тель-Авивом крохотный домик. По утрам, после гимнастики (Гидон придирчиво следил за своей физической формой), он, согнувшись и опустив почти до земли руки с тяжелыми

*Грустно щиплет всё живое личную струну, даже ночью каждый воет на свою луну.*

узловатыми кистями, бочком, скачками пробегал по аллее высоких, похожих на гигантские метелки пальм, затем впрыгивал в дом и разыгрывался. Воз-

вратясь с репетиции, он бережно ставил инструмент в угол между этажеркой, на которой стояла фотография покойной матери в золоченой пластмассовой рамке, и самодельным, из деревянных ящичков, книжным шкафом. Вытащив из холодильника помидор, огурец, баночку хумуса и бутылку кока-колы, Гидон садился к кухонному столу с книгой, которую для удобства пристраивал к субботним подсвечникам, служившим подставкой. Круг своего чтения Гидон ограничивал древними авторами (из которых особенно ценил Сенеку), «Записками от скуки» средневекового японского монаха Кэнко Хоси и «Житием протопопы Аввакума».



Хоси Конко



Протопоп Аввакум

Выкинув в помойное ведро банку от хумуса, Гидон укладывался с книгой на койку и читал, покуда липкая дневная жара, а в зимние дни промозглый холод, не загоняли его в тяжелый, с убийствами, погонями и катастрофами сон. Проснувшись, Гидон какое-то время соображал, где он, потом лез в душ, с остервенением смывал с себя остатки кошмаров и, облачившись в белую сорочку, бабочку и фрак, ехал на концерт, бережно уложив контрабас рядом с собой на откинутое сиденье.

Иногда, возвращаясь после концерта в свой мошав, он оставался у плантации апельсиновых деревьев, доставал инструмент и играл. Как правило, это были сюиты Баха, идишские песни и джаз. Со стороны его музицирование выглядело зрелищем довольно диковатым. По малости роста Гидона видно не было, и получалось, будто контрабас, отрастив длинные, быстродвигающиеся руки, стоит посреди пардеса сам по себе.

Виля обожал игру Гидона, серьезно утверждая, будто именно в этом инструменте проявляется истинная душа великих произведений. Возвращаясь с гастролей, он часто заезжал к Гидону, доставал «Финланд» и заранее купленную (зная, что, кроме помидора, огурца и хумуса, у Гидона ничего нет) закуску. Ги-

*Друзья мои, кто первый среди нас?  
Я в лица ваши вглядываюсь грустно:  
уже недалеко урочный час,  
когда на чьем-то месте  
станет пусто.*

дон, похрюкивая от нежности, послушно выпивал с Вилей, время от времени обнимая его длинными мохнатыми руками, гладил по лицу узловатыми чуткими пальцами и нежно целовал в лоб. А потом точно так же, как только что доступными ему способами выказывал свою приязнь и радость Виле, с теми же ужимками и мимикой лица, спрятанного за контрабасом, гладил, обжимал, ласкал свой огромный, неповоротливый инструмент, извлекая смычком и щипками улыбку на морщинистом черепашьем лице нашего друга.

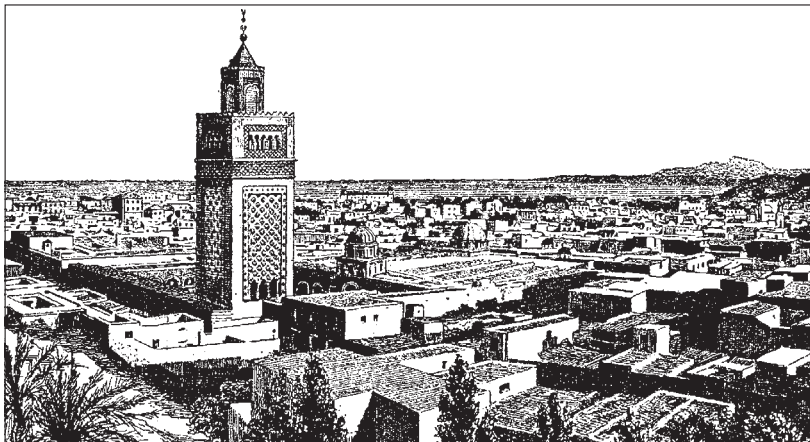
Последним, бочком, вошел седой архивист Вениамин и уселся рядом с Изей. Пора было начинать. Я взглянул на Игоря. Он стоял в тени, около холодильника, и смотрел в нашу сторону. Я знал, что душа его преисполнена жалости и любви к этим улыбающимся, переговаривающимся друг с другом пожилым созданиям Божьим. И хотя сердце у меня самого разрывалось от этих же самых чувств, я понимал, что его сердце разрывалось еще больше. Я чувствовал, что он вот-вот заплачет, так ему жалко всех нас: и меня, и Изю, и Якова, и Голду, и Лескиса, что вот-вот он поднесет к лицу ладонь, чтоб никто не видел набухающую в уголке глаза слезу.

— Иди сюда, Игорь, — сурово сказал я. — Пора начинать. Поль? Поль отдернул сжимающую колено Голды руку и встал.

— Друзья, — сказал он, перекатывая во рту мягкое французское «р», — друзья, как всегда, мы собрались в этот день, чтобы отметить день рождения Вили, вечная ему память.

— Вечная память, — поднимаясь, тихо отозвались присутствующие.





Иерусалим. Армянский квартал

Поль повернулся к плите, за которой, если провести прямую линию, находился кинотеатр, где на утреннем сеансе демонстрировались порнографические фильмы, затем улица Бен Иегуды, сад Независимости, Старый город, Армянский квартал

*Пора уже налить под разговор,  
селёдку покромсавши на куски,  
а после грянет песню хриплый хор,  
и грусть моя удавится с тоски.*

и Стена Плача, и начал читать кадиш. Слова древнего арамейского языка вместе с дымом жаровни

поднимались к вентиляционной решетке и улетали в прохладный иерусалимский вечер.

— ...веимру — амен.

— Амен, — эхом откликнулись все мы.

— А теперь, — сказал я, — по обычаю надо прочесть псалмы, каждый из которых начинается на одну из букв имени нашего друга. Пожалуйста, Игорь, начинай, а я пока налью.

И мы оба приступили к своим обязанностям...

*Всуе прах мой не тревожь,  
а носи бутылки —  
пусть ебется молодежь  
на моей могилке.*

*Из нас любой, пока не умер он,  
себя слагает по частям  
из интеллекта, секса, юмора  
и отношения к властям.*

*Люблю вино и нежных женщин,  
и только смерть меня остудит;*

*одним евреем будет меньше,  
одной легендой больше будет.*

*Я был гуляка, мот и пьяница,  
и враг любого воздержания,  
зато желающим останется  
дурной пример для подражания, —*

...закончил Игорь.

— Амен, — отозвались присутствующие.

— Ну, помянем, — сказал Поль, и все, стоя, не чокаясь, выпили по сто грамм.

Закусили, быстро налили еще по одной: «Будем!» — и, уже успокоившись, приступили к ужину.

— Может, споем, — нетерпеливо предложил Игорь. Он обо- жал песни российских бардов, шмальц, который смазывал непонятным мне образом какие-то важные колесики его души.

— Еще немного выпьем и обязательно споем, — добродушно отозвался Лазарь.

С окраин доносились выстрелы — палестинцы реализовывали национальные права.

— Хоть бы Мессия скорее пришел, — прислушаваясь, сказал Вениамин, — глядишь, и довелось бы мне попри- сутствовать при истинно историческом событии, а то все бумажки да бумажки.

— Говорят, он уже опять здесь, — тихо сказал Поль, утирая усы. — Вопрос не в том, кто он, вопрос — кто его убьет на этот раз.

И в ответ на недоуменный взгляд Якова добавил:

— Он приходит в каждом поколении. И в каждом поколении его убивают. Я сам это видел.

Пора было подавать суп. Голда помогла Габриэлю убирать закуски, а мы с Нисимом начали разливать суп.

Разговор меж тем обратился к искусству.

— Евреи — слепой народ, — безапелляционно сказал Эфраим. — Мы думаем головой, желудком, ушами, душой, порой ногами, но глазами — нет! Со- отношения пустоты и объема, одухотворенный ритм, пропор- ции, энергия упругой линии и таинственная глубина пятна — все это для нас terra inkognita. Нам недоступны ни утонченная игра фактур, ни чувственный язык цвета. И не называйте мне имен



Мессия

*Мне любезен и близок порядок,  
чередующий пламя и лёд:  
у души за подъёмом — упадок,  
за последним упадком — полёт.*

Модильяни, Писсаро и Левитана, потому что это имена итальянского, французского и русского художников! Генетическая грусть в глазах к характеру живописи не имеет никакого отношения. Скажу вам больше: в искусстве ни один из евреев не поднялся выше пусть великой, но всего лишь вариации на тему, которую задавали другие. Кто из нас сумел открыть новые пути, как Джотто, Сезанн, Караваджо, Матисс? Нет, мы способны лишь хорошо осваивать эти дороги.

— А все-таки, — сказал Яков, досасывая мозговую кость, — самый великий художник был еврей. Адам. Он называл вещи своими именами. Называть вещи своими именами — это и значит быть художником.

*В очень важном и постыдном  
повинны —  
так боимся мы себя обокрасть,  
что повсюду и во всём половинны:  
полуправда, полуриск, полустрасть.*

— Яков прав, — проворчал Изя (он всегда относился к Якову с особенной теплотой). — Мы

все, в том числе и неодоухотворенные предметы, тщательно скрываем свою сущность. Мы — это маска, а точнее, множество масок. Художник, я разумею в глобальном смысле, может увлечься исключительно срыванием оных, тем самым подменив задачу. Но если у него достанет чести и мужества идти до конца, то самая большая опасность поджидает, когда он, стоя один на один, как тореро перед быком, как Иаков перед ангелом, как Адам перед животным, должен назвать имя. И горе ему, если он испугается или, не способный точным словом сформулировать суть, ошибется. А дихотомия такой виртуальной подмены вероятней среднего. Подумайте, какая катастрофа произошла бы, как выглядел бы этот мир, если б Адам назвал корову — хорьком или льва — голубкой.



Адам

— Судя по тому, как этот мир выглядит, — хмыкнул Лазарь, — он таки да многое напутал.

— Однако истинная наша проблема, — отмахнулся Изя, — заключается в том, что мы вообще не способны ничего сказать, ибо все уже сказано, все уже названо. Прибавив к бесконечному ряду чисел еще одно, мы ничего не меняем.

*Когда свернуло стрелки на закат,  
вдруг чувство начинает посещать,  
что души нам даются напрокат  
и лучше их без пятен возвращать.*

— Почему, — сказала Голда и погладила Изю по ширинке, — мы получаем удовольствие.

— А я вообще поражаюсь людям, которые словами могут выражать мысли, — сказал Яков, — как это у них получается?

Где-то недалеко ухнула граната. Мигнула лампа.

— Были бы мысли, — раздался хорошо поставленный язвительный голос.

В дверях стоял одетый в длинную шинель со споротыми погонями невысокий человек. Из-под широкого баскского берета ниспадали на плечи локоны черных волос.

Вообще-то, актер Гробделев был лыс, тем не менее тех немногих, кто это знал, уверял, что специально бреет голову, дабы иметь возможность легче войти в образ.



Гробделев

Настоящую фамилию свою за неартистичность звучания он сменил на Хермони. За спиной его называли Монхер, однако после того, как однажды его подруга по пьянке прокусила ему мужское достоинство, и Гробделева, визжащего от боли и страха, увезли в больницу зашивать орган, которым он гордился и дорожил, к нему накрепко прилипло прозвище Хер Штопаный, со временем укоротившееся до просто Штопки.

*Пока играл мой детородный  
отменных качеств инструмент,  
я не семейный, а народный  
держал ему ангажемент.*

Рядом со Штопкой стояла Карина — балерина и красочка. И Штопка, и Карина были людьми известными, на нашу компанию поглядывали свысока, однако время от времени наносили визиты, рассказывая о своих успехах и триумфах.

Наши относились к ним по-разному, но Карину обожали за красоту, Штопку уважали за талант и вместе с тем посмеивались над их снобизмом и спесью.

Откровенно их ненавидела Голда, утверждавшая, что Карина просто фригидная сучка, которая любит только своего дога, а Штопка хвастливый импотент — уж мне ли не знать, презрительно фырчала она.

*О нём не скажешь ничего —  
ни лести, ни хулы;  
ума палата у него,  
но засраны углы.*

Я подозревал, что магнитом, тянувших их к Нисиму, был Игорь. Привыкшая ко всеобщему поклонению Карина воспринимала вежливое равнодушие Игоря как личный вызов. А то, что он, вообще-то легкий на подъем, не реагировал на ее взгляды, прикосновения, улыбки, и вовсе превратило когда-то невинную игру в настоящую Obsession. Что же касается Штопки, то он, известный остро слов, ревниво относился к тому, что все вокруг повторяли стихи и шутки Игоря, и отчаянно завидовал как его известности, так и равнодушию, с которой Игорь к ней относился.



Карина

— Что, Игорь, — сказал Штопка, устраиваясь у стола, — опять что-нибудь изобрел?

— «Вили в раю», маэстро, — поклонился Игорь.

— Ну, неси, — милостиво разрешил Штопка.

— Как изволите.

— В честь чего пьем? — Карина сняла плащ.

— В честь Вили, Кариночка, — умильно сказал Яков, не в силах оторвать глаз от груди, обтянутой совершенно прозрачной черной блузкой. Бюстгальтер Карина не носила принципиально. «Интересно, отдает ли она себе отчет, что грудь уже слегка пообвисла, — подумал я, — нет, пожалуй, нет».

— Вили? — Карина сморщила нос и засмеялась.

— Женщине с красивыми зубами все на свете кажется смешным, — галантно процитировал Поль.

— Я, с вашего позволения, пожалуй, вас покину, — Эфраим встал из-за стола. — Время позднее.

*Обожая талант свой и сложность, так томится он жадной дерзнуть, что обидна ему невозможность самому себе жопу лизнуть.*

Словно не замечая пришедшую пару, он расцеловался с мужчинами, поцеловал руку Голде и вышел.

— Я так понимаю, что для пьянки любой повод сгодится, — сказал Штопка, прожевывая кусок мяса. — В соус хорошо было бы добавить чуть-чуть мускатного ореха...

**Утка в соусе из каперсов.** 1 утка, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец, 50 г масла, чуть больше 1/2 чашки куриного бульона, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. уксуса, 6 ст. л. каперсов.



Каперс

Натереть утку отжатым чесноком, солью, перцем. Нагреть немного постного масла в утятнице, добавить сливочное масло, обжарить утку до тех пор, пока не закоричнеет. Добавить бульон, закрыть и готовить около 90 мин.

Растворить сахар в небольшом количестве воды и сгустить, пока он не начнет карамелизоваться. Снять, добавить немного образовавшегося при приготовления утки мясного сока, немного уксуса и каперсы и довести на среднем огне, помешивая, до кипения.

**Гусь с шалфеем.** Гусь около 4 кг, 500 г картофеля, 2 луковицы, 2 яблока, пучок петрушки, майоран, соль, перец, 1 лавр. лист, листья шалфея, 1 ч. л. кукурузного крахмала.

Промыть и высушить гуся.

Почистить картофель, порезать кубиками и сбланшировать в кипящей подсоленной воде. Почистить и нарезать кубиками лук и яблоки. Мелко порезать петрушку. Потушить чуть-чуть лук и яблоки в масле, смешать с картофелем, петрушкой, посыпать майораном и наполнить гуся. Зашить птичку, натереть солью и перцем.

В гусятницу налить немного кипятка, уложить гуся грудью вниз, добавить лавр. лист, шалфей, вставить гусятницу в нагретую



Гусятница

до 220 градусов духовку и готовить 2 часа. Потом перевернуть птичку и готовить еще полчаса.

Процедить образовавшийся бульон, снять жир.



Ложка для снятия жира

Размешать крахмал в малом количестве



Каштан

воды и добавить к бульону, чтобы сгустить его в соусе. Подать соус отдельно. В качестве гарнира хороша

красная капуста с яблоками, брюссельская капуста с каштанами.

**Курица в карамелизованном луковом соусе.** 1 курица — 2 кг, 50 г лисичек, 1/2 чашки зерен кукурузы, 12 стеблей молодого лука порея, 100 г сливочного масла, 2 чашки лукового сока, 100 г куриного бульона, лук резанец, соль, перец.

Для сиропа: 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. воды.

Разделать курицу, вынуть из крыльев и ног кости и отбить. Порубить грудку. Сварить лук порей в соленой воде. Спассеровать кукурузу в масле. Смешать мясо грудки с грибами, посолить, поперчить и начинить ноги и крылья, закатать и связать. Завернуть в фольгу и положить в холодильник.

Выпарить луковый сок наполовину.

Смешать сахар с водой и подогреть, пока сахар не разойдется. Добавить луковый сок и варить 15 мин.

до тех пор, пока содержимое не уменьшится до объема 1/2 чашки. Ввести масло и бульон, затем посолить, поперчить.

Потушить ноги минут 10, поливая часто, затем обжарить вместе с крыльями на сковородке. Разрезать ноги наполовину и разрезать крылья. Положить на тарелку с овощами и соусом.



Кукурузный початок

В еде Штопка понимал и сам отменно готовил.

Вилу Штопка не то чтобы не любил, но просто не замечал. Для него существовали либо люди, могущие быть ему полезны, т. е. пользующиеся влиянием, либо те, кого он называл людьми нашего круга — чье имя было у всех на слуху. Остальные были анонимной черной массой зрительного зала, чьей функцией было обожание Штопки. Впрочем, нельзя сказать, что он уж совсем на них внимания не обращал. Вокруг него всегда роилась стайка поклонников, которую он допускал к себе поближе.

— Мне нетрудно и самому за сигаретами сбегать, — сказал он мне как-то. — И такси я могу сам по телефону заказать. Конечно, они тешат мое самолюбие, и мне приятно быть капризным тираном. Мне приятно, что любая телка прыгает в мою постель быстрее, чем я ей кивну. Только все это мелочи. Главное, что покуда есть они, есть и я.

И, отвечая на мой недоуменный взгляд, пояснил:

*Я стал отшельник, быт мой чист  
и дышит воздухом интимности,  
и жалко мне врагов моих —  
беднякам хочется взаимности.*

*Здоровый дух в здоровом теле  
влечёт его к чужой постели.*

— Не то плохо, что мы, по сути дела, нищие, что я и ты вынуждены считать деньги. То есть это плохо, конечно, потому что вместо того, чтобы заботиться о своем творчестве, ты должен заботиться о своем существовании.

*Покрыто минувшее пылью и мглой,  
и, грустно чадя сигаретой,  
тоскует какашка,  
что в жизни былой  
была ресторанной котлетой.*

Ты не можешь позволить себе божественного безделья — необходимого фундамента любого творческого поступка. И тем не менее страшнее всего то, что

мы живем, а никто за жизнью нашей не следит, никто нами не интересуется, никто нас не замечает, будто нас и вовсе нету. Ужасно жить никем не обзереваемой жизнью...

С улицы снова донесся дробный стук выстрелов.

— Когда это уже кончится? — тоскливо сказала Карина.

— А правда, что один из нисимовских сыновей служит в ШАБАКе\*? — спросил Гидон.

— Кто его знает, — пожал плечами Игорь, — за то время, что мы здесь живем, он ни разу не появлялся. А Нисим и Гаври с Михой на вопросы отвечают — мол, работа такая, в разъездах. Даже имя его не называют.



Миха

— Наверное, он разведчик, — сказал Поль.

— Разведчик, — сказала Карина. — Такой же разведчик, как и все в этой стране. Второй сорт. Десятая лига.

— Почему же все второй сорт? — взъершился концертмейстер контрабасов Филармонического оркестра. — Вот...

— Ничего не вот, — перебила его Карина. — Ты сам, Гидончик, второй сорт. Концертмейстер контрабасов, — понизив на октаву голос, протянула она. — Первая лига второго сорта. Первый сорт в оркестре не сидит.

— Артистов первого сорта всегда больше, чем свободных мест, — вступился за Гидона Лазарь. — И вообще, контрабас — не сольный инструмент.

— Значит, тот, кто выбирает такой инструмент, изначально ощущает себя второсортным, — фыркнула Карина.

— Так что ж получается, что оркестры не нужны? — удивился Яков, поглядывая на грудь Карины.

— Оркестры нужны, — сказал Штопка. — И массовка нужна. Только когда аплодируют, то вызывают дирижера или премьерера. А массовку не вызывают.

\* ШАБАК — аббревиатура израильской службы безопасности.



Якова разговор этот волновал мало. Свои шкатулки он делал по некой физиологической необходимости, как пчела выделяет мед. Похвалы ему были приятны, но не более того, и он затруднялся понять нужду в публичности и славе, присущую Штопке и Карине.

Однажды он повел меня на концерт в районном клубе. В первом отделении исполнялось трио Брамса, а во втором — песни на языке идиш. Все происходившее напоминало театр абсурда, где 25 стариков, сидевших в пустом зале, притворялись публикой, а одетые в концертные фраки с бабочками музыканты из Реховотского оркестра и певица в черном бархатном платье с открытой спиной улыбались и кланялись, будто стояли на сцене Карнеги-холла. Жалкая патетика этого предприятия Яковым совершенно не ощущалась. Он простодушно радовался, сиял, хлопал в ладоши. А я задавался вопросом: отчего меня, слышавшего это трио в исполнении великих музыкантов на сценах знаменитых залов, впервые по-настоящему проняли три этих оркестранта, смешных в своей претензии на «первосортность» зала, публики и себя самих. И отчего они так сияли после концерта: от жидких аплодисментов — вряд ли...

*На всё глядит он опечаленно  
и склонен к мерзким обобщениям;  
бедняга был зачат нечаянно  
и со взаимным отвращением.*



Пегас

*Он талант, это всем несомненно,  
пишет сам и других переводит,  
в голове у него столько сена,  
что Пегас от него не отходит.*

**Говяжий рулет с изюмом, кедровыми орешками и томатным соусом.** 2 кг филе, 30 г изюма, 4 ст. л. орешков, петрушка, чеснок.

Соус: 6 помидоров, 1 зубчик чеснока, 2 чашки оливкового масла.

Гарнир: 20 г изюма, 3 ст. л. кедровых орешков, несколько листьев молодого цикория, 1,5 чашки масла, чеснок. Отбить куски филе сантиметровой толщины. Обжарить в тостере или духовке кедровые орешки при средней температуре.

Положить на каждый кусок мяса несколько орешков и изюмин, немного порезанного чеснока и петрушки. Свернуть в рулет и закрепить зубочистками.

Для соуса обжарить порезанный чеснок в оливковом масле, добавить порезанные на кубики с вынутыми семенами и снятой кожицей помидоры. Готовить 5–10 мин.

Обжарить рулеты в оливковом масле. Когда рулеты наполовину обжарены, добавить томатный соус. Тушить 5 мин.

Сбланшировать листья цикория вместе с орешками, изюмом и чесноком. Выложить рулеты на тарелки, разрезать по диагонали, добавить орешки, листья, изюм, полить соусом.



Листья цикория

— Мне кажется, вы путаете искусство с тарифной сеткой, — в голосе Гидона звучало несвойственное ему напряжение.

*Зря, когда мы близких судим,  
суд безжалостен и лих:  
надо жить, прощая людям  
наше мнение о них.*

— Тарифная сетка — отражение качества, — возразила Карина.

— Она отражение не качества, а успеха...

— Давайте пройдемся, — прервал спор Штопка.

Явное желание Штопки сбить напряжение меня удивило: обычно он либо сам провоцировал, либо поощрял конфликтные ситуации.

— Нисим, мы все уберем, когда вернемся, — обратился я к Нисиму, молчаливо наблюдавшему за нашей компанией.

— Хорошо, — наклонил голову Нисим.

Какое-то раздражение закипало во мне. Что-то явно складывалось не так: и приход Штопки, и выстрелы, и молчаливость Игоря, и вот теперь равнодушная вежливость Нисима.

*Вновь закат разметался пожаром —  
это ангел на Божьем дворе  
жжёт охапку дневных наших жалоб.  
А ночные он жжёт на заре.*

Мы вывалились на улицу. Над нами, опираясь на темные груды каменных домов, возносился вверх высокий свод иерусалимского неба со светлым узором звезд на черном фоне.

— Темная ночь, — сказал Поль.

— Только пули свистят, — откликнулся Гидон.

Но кругом было тихо. Я почувствовал прикосновение к плечу и повернулся. Тень навеса резкой линией разрубила лицо Голды напополам, и я не сразу заметил сползавшие вдоль по щекам черные от краски подтеки слез.

Сестра поправила на мне простыню и, держа в руках судно, поспешила к выходу из палаты. Омерзительный, скользкий запах рвоты и поноса пропитывал все: стены, пол, белье. В темноте на соседней койке тяжело хрипел Игорь. Сколько же времени мы здесь, третьи сутки?..

*Добро уныло и занудливо,  
и постный вид, и ходит боком,  
а зло обильно и причудливо,  
со вкусом, запахом и соком.*

Через несколько часов станет светло, и я снова увижу свое гниющее, покрытое лопающимися нарывами тело.

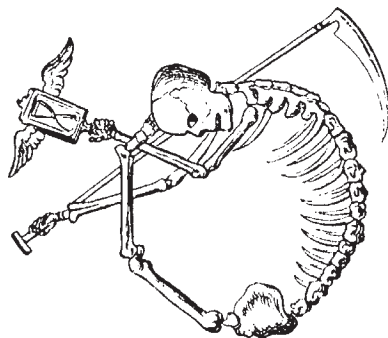
Игоря начало выворачивать еще в баре, куда затащили нас Штопка с Кариной, где мы пили все подряд — пиво, водку, мятный ликер, виски... Я смутно вспоминал жалобы Штопки на то, что го-

сударство не хочет содержать свою элиту, визгливый смех Карины, шутки Игоря и что Штопка вновь и вновь наполнял мой стакан. Я вспомнил, как вытаскивал Игоря на улицу, где хлестал ливень, и как вдруг почувствовал острую боль в животе. Штопка с Кариной незаметно исчезли. Я помню, как мы оба пытались куда-то ползти, а потом, как очнулся от звука сирены, как кто-то вытягивал меня из лужи дерьма и крови и как подпрыгивала на ухабах машина, и мелькали красные блики, и протяжный вой сирены, и укол инфузии, и то, как чьи-то руки поддерживали мне голову, чтобы я не захлебнулся рвотой, и то, что в промежутках между приступами разрывающей кишки боли я почему-то удивлялся тому, что не чувствовал стыда оттого, что лежу голый, измазанный нечистотами. Третьи сутки нам меняли инфузии, кололи какие-то лекарства, но боль не отпускала. Спазмы продолжались, и то, что ни блевать, ни гадить было давно нечем, делало эти приступы еще тошнотворней.

Я устал, устал от этой сосущей боли, от нестерпимой чесотки, от вони собственного разлагающегося тела. Господи, ну ладно умереть, только пусть отпустит минут на десять, чтоб отдохнуть хоть каплю, а там пускай... Вот и жизнь кончилась, и так неожиданно. Всегда знал, что умру, а раз так, то не все ли равно, когда; так откуда же эта тоска и отчаяние, будто бы я впервые узнал о неотвратимом. И знал, и верил, и ждал, и готовился, и вот тебе... сюрприз.

Чем мы могли отравиться, впрочем, какая разница... И не то обидно, что жизнь прошла, а то обидно, что прошла никак. Что промотал время без хоть какого-нибудь толку. Что все делалось наполовину и не до конца. Сколько возможностей я упустил, иногда по лености, иногда по трусости, скольких женщин я не узнал, а женщине, которая была мне самым близким человеком, сколько горя доставил, принимая ее любовь и преданность как данность... Скольких людей я обманул, скольким не вернул тепла, скольких оскорбил невни-

*У памяти в углах — целебный мрак,  
упрятаны туда с умом и вкусом  
те случаи, когда я был дурак,  
то время, когда был я  
жалким трусом.*



Смерть. Аллегорический рисунок XVII в.  
Германия

*А в чём действительно я грешен,  
и это мне припомнит Бог —  
я в этой жизни баб утешил  
намного меньше, чем бы мог.*

мательностью. Сколько раз я использовал чужую любовь, сколько раз равнодушно скользил мимо...

Моя жизнь представилась мне заботливо выращенным садом, по которому я прошелся, безжалостно ломая и вытаптывая все на своем пути.

*Есть в каждой нравственной  
системе  
идея, общая для всех:  
нельзя и с теми быть, и с теми,  
не предавая тех и тех.*

Я увидел дрожащие губы матери, которой хамил напропалую, я увидел, как лежит в постели умирающий отец, в то время как я резвлюсь с друзьями-

ми, увидел своих детей, не получивших от меня ни тепла, ни заботы, я вспомнил, как, подняв телефонную трубку, на вопрос одиннадцатилетней дочери «Кто это?» ответил: «Папа». И услышал: «Папа? А разве у меня есть папа?»

И то, как метался мой трехлетний сын от матери к сестрам, хватал их за колени и умолял:

— Скажите папе, чтобы он не уходил!

Я подумал о том, что у меня никогда не хватало мужества на поступок, на риск, на безумие, о том, скольких людей я предал своей трусостью и нерешительностью. Я увидел свою жизнь всю целиком и понял, что жил напряженно, полностью, может быть, со-тую ее часть, а остальное время было убито бессмысленно и глупо,

*Хоть мы браним себя, но всё же  
накал у гнева не такой,  
чтоб самому себе по роже  
заехать собственной рукой.*

и ничего нельзя вернуть, и ничего нельзя исправить.

Слезы потекли у меня по лицу, и я удивился, что в моем организме осталась еще какая-то

жидкость, но потом вспомнил об инфузии и понял, откуда она берется. Затем я подумал, что вечно занимался не своим делом, зная, что оно не мое, что обманывал и себя и других, что брался учить,

*Очень жаль, что догорает сигарета,  
и её не остановишь, но зато  
хорошо, что было то и было это  
и что кончилось как это, так и то.*

толком не зная своего ремесла. Что, не имея мужества принимать реальность такой, какая она есть, желая сбежать от нее, всегда находил способ себя оправ-

дать, а потом начал пить, и это пагубно отразилось на моей печени, и вот привело к отравлению, и вот теперь я умираю...

— Нельзя было пить со Штопкой, — прохрипел Игорь. — Нельзя было пить и есть в другом месте: мы предали Нисима. И себя тоже.

Игорь затих. Я лежал, глядя в темноту, и пытался услышать его дыхание. Дверь в палату скрипнула и отворилась. Темная фигура приблизилась к моей постели. Я пытался рассмотреть ее лицо и

вдруг понял, что это Самаэль. Да, я понял, что его зовут Самаэль. Так вот кто такой загадочный сын Нисима и вот почему никто никогда его не видел...



Самаэль

Самаэль молча стоял в ногах кровати. Я медленно поднялся (даже не удивившись, откуда взялись силы), отсоединил инфузию и подошел к Самаэлю. С соседней койки встал Игорь. Самаэль взял нас за руки и повел к выходу. Мы вышли из палаты и пошли по темному коридору, вдоль стены, на которой висели репродукции картин израильских художников, повернули за угол, прошли мимо поста. Сестры не обратили на нас никакого внимания. Одна, сидя за столом, читала газету. Другая копошилась в шкафчике с лекарствами. Мы прошли еще несколько метров и оказались перед дверью с надписью «Выход». Дверь открылась, мы перешагнули порог, и я зажмурился от вспышки слепящего света.

*Недолго нас кошмар терзает,  
что оборвётся бытиё:  
с приходом смерти исчезает  
боль ожидания её.*

Сперва я услышал радостный лай и на секунду почувствовал прикосновение мокрого собачьего носа. Я осторожно открыл глаза: высокая луговая трава, кашка, колокольчики — медовый запах детства наполнил легкие. Большая черная собака, стоя на задних лапах, вылизывала Игорю лицо. Потом она отпрыгнула в сторону, залаяла, снова отпрыгнула, явно приглашая нас идти за ней.



Черный пес

Пес легко бежал впереди, и мы, бездумно подставляя лица теплым солнечным лучам, двигались вслед за ним по зеленому полю. Мне трудно сказать точно, сколько времени мы шли, потому что время куда-то исчезло, пока не увидели стоящий в тени раскидистых деревьев стол.

*Неужели, дойдя до порога,  
мы за ним не найдём ничего?  
Одного лишь прошу я у Бога:  
одарить меня верой в Него.*

За столом, склонив голову набок, сидел Виля и деловито свинчивал пробку с запотевшей бутылки «Финланда». По обе стороны от Вили стояли сыновья Нисима, Габриэль и Михаэль. Чуть заметное сияние окружало их головы — известный оптический эффект, наблюдаемый, когда предмет заслоняет источник света, во всяком случае, именно так объяснял я его студентам.

— А почему у них крыльев нету? — шепнул я Игорю.

*Одно я в жизни знаю точно:  
что плоть растянется пластом,  
а сразу вслед начнётся то, что  
Творец назначил на потом.*

— Ну, Саня, — тоже шепотом ответил Игорь, — зачем им крылья. Они же нас знают.

Стол был накрыт.

Легкий ветерок шевелил складки белой скатерти. В центре, на огромном серебряном блюде, обложенная устрицами лежала фаршированная рыба.

— Я так и не привык к этой польской манере делать из гефилтефиш сладкие котлетки, — прозвучал Вилин голос.

Вокруг блюда на больших тарелках толстого, с еле заметной сеткой кракелюров, фаянса лежали омары, семга, икра, селедки под разными соусами. На деревянных платах потел кусок розового

*Я с незапамятной поры  
душой усвоил весть блазую,  
что смерть не выход из игры,  
а переход в игру другую.*

сала, исходила слезой пражская ветчина, блестела белыми глазками мортаделла... Между хрупких листьев нежнозеленого салата выглядывали пупырчатые

огурцы, налитые соком помидоры, бордовый редис. Тут же в белых супницах дымились хаш, кислые щи, куриный бульон с кнейделах. Я увидел также фаршмак, пирожки с саго, котлеты, баранью ногу, шашлык, салат «Оливье», спагетти-карбонара, яичницу с зеленой фасолью, картофель с гусиными шкварками, сосиски с тушеной капустой, утку в яблоках, лимонад-ситро, бельгийское пиво, стаканчик сливочного мороженого, Горгонзолу, эклеры, буше, сыр Бри. Из серебряного ведерка выглядывала бутылка Шабли. Рядом стояли запотевший «Абсолют», Кальвадос, бутылки Барбареско, Баролло, Ламбруско, графин 50-летнего коньяка Отар, бутылка портвейна «Три семерки» и черничная граппа.

— Фаршмак я сам делал, — гордо сообщил Виля.

Я было открыл рот, как собака снова залаяла.

— Смотри, — пихнул меня в бок Игорь. Я поднял голову: с неба, поблескивая на солнце, спускалась какая-то странная конструкция. Сперва она показалась мне неясной кучей полуржавого железа, но потом я сообразил, что это парашют, только металлический.

Парашют медленно спустился на землю, между Габриэлем и Михаэлем. Невысокий человек выпутался из железных строп, выпрямился и повернулся.

Перед нами в нимбе сияющих солнечных лучей с большим красным яблоком в руках стоял Нисим.

*Вся книга — на пороге идеала:  
сюжет, герои, дивная обложка;  
а в гуще мыслей — ложка бы стояла;  
однако же стоять должна не ложка.*

До-  
бав-  
ки



# Добавка первая

## А

Абарбанель, дон Ицхак 170  
Абез — см. Абезгауз, Евгений  
Абезгауз, Евгений 286, 291, 296,  
297, 298  
Абеляр П. 106  
Авитель, Коллет 340  
Авраам, праотец 170, 241, 242, 339  
Агай, Ицик 396  
Агрипп I 253, 391, 396, 401  
Адам 240, 434  
Александр 154  
Алессио 149  
Алик — см. Рапопорт, Алик  
Альбин 5, 125, 187  
Альбиони 325  
Алькати 198  
Амеро 158, 159  
Ан-ский 256  
Антиох III 139  
Апициус 141, 142, 154  
Аполлинер, Гийом 94, 152, 326, 354  
Анриль, Арон 328  
Апулей 142  
Арамис 69, 372  
Арефьев, Александр, он же Арех  
290, 291, 292, 293  
Арех — см. Арефьев, Александр  
Аристоксен Киренский 200  
Армани 379  
Арриго 223  
Арсифьер, барон 158  
Артур, король 76, 316  
Архангел Габриэль 318  
Архистрат 200  
Атос 60, 69  
Аттила 153, 155  
Аусониус 134

Афенаеус 137, 141  
Афродита 406, 414, 424  
Ахматова, Анна 285

## Б

Бал вер, Эдуард Р. 279  
Байрон 190  
Бальзак, Оноре де 52, 152, 184,  
202, 320  
Баратынский Е. 325  
Барби, кукла 421  
Басин, Анатолий 288, 289, 302, 329  
Бася 295  
Бах 15, 34, 39, 133, 134, 431  
Бахтин М. 14, 27, 31  
Башбеук-Меликян 91  
Беба 114  
Бейль, Мари Анри 379  
Бенвенуто да Имола 55  
Бергман 317  
Береника 253  
Берлиоз, Гектор 207, 208  
Берналес, Андреас 341  
Бернстайн 17, 19, 153  
Бертен 68  
Бетховен 125, 155  
Бешамель, маркиз Нонтейль 162,  
165  
Бёме 93  
Бёф, Сен 179  
Бирд Д. 102  
Бирман, Серафима 227, 228  
Бисмарк, Отто фон 409  
Блок А. 29  
Бог 12, 24, 26, 41, 42, 92, 96, 235,  
239, 243, 246, 250, 304, 371,  
374, 378, 379, 408, 422,  
Болинброк, Генри — см. Генрих IV

Болконский, Андрей 51  
Болмат, Леонид 295, 298, 301  
Бонапарт — см. Наполеон Бона-  
парт  
Бонар, Андре 212, 250  
Борджиа, Лукреция 173  
Борджиа, Чезаре 173  
Босх 214  
Ботвинник, Михаил 274, 275  
Брак 213  
Брежнев, Леонид Ильич 91  
Брейгель 214, 241  
Брик 103  
Брит 78, 80  
Брод, Макс 321  
Бронштейн — см. Троцкий Л.Б.  
Брофертон, Марта 195  
Брош, Шломи 417, 421  
Брубек 26  
Брюль, Леви 285  
Брюллов К. 30  
Брюссар, Антуан 181  
Бугро 213  
Будда 290  
Бунин 124  
Бурди, Андре 198  
Буше 213

**В**

Вагнер 17, 72, 155, 209  
Ван Гог 135, 218, 220  
Ван Дейк 214  
Варр 52  
Васко, Луис 340, 343, 344  
Васко да Гама 339  
Васми, Рихард 292, 293, 301, 302  
Васса 293  
Ватель 161, 162, 181  
Ватто 213  
Веберн 45  
Веласкес 45, 215, 246  
Венера 414  
Венера Милосская 288  
Венетто 69

Вениамин — см. Лукин, Вениамин  
Вера 86, 308, 332  
Верди 15, 279  
Бери, Жан-Поль 168, 169  
Веронезе 325  
Версаче 379  
Вивальди 26, 325, 379  
Видал 17, 18  
Виктор Иммануил II 171, 172  
Вильденштейн, Данимь 216  
Виля 92, 117, 403, 404, 405, 406, 407,  
409, 410, 411, 413, 416, 421, 422,  
424, 431, 436, 443, 444  
Винадариус 142  
Винников, Зяма 319, 320  
Виссер, Маргарет 198, 315  
Воллар, Амбруаз 218  
Вольтер 24, 67  
Вьевилль, Пьер де ла 158, 159  
Вюйар 222

**Г**

Габен, Жан 82, 327  
Габриэль 318, 401, 405, 423, 433,  
443, 444  
Габриэлла 336  
Гаври 402, 438  
Гаврош 71, 326  
Гайдн 26, 35  
Галлахер, Джон 72  
Галеви, Жак 209  
Гаон, Йорама 388  
Гарбо, Гретта 18  
Гендель 34  
Генрих II 158, 159  
Генрих III 145  
Генрих IV 146, 159  
Геракл 148  
Герцль, Теодор 259, 260  
Герцог Бургундский 182  
Гидон 430, 431, 438, 440  
Гизо 177  
Гиляровский В. 280  
Гиннес, Артур 76

Гиппократ 212  
 Гирландайо 211  
 Глез 213  
 Глинер, Витя 87  
 Глинка 130  
 Гоген 218, 423  
 Гоголь 67, 71  
 Годар 317  
 Годри, Моро 200  
 Гойя, Франциско 75  
 Голда 389, 423, 424, 433, 435  
 Голем 95, 255  
 Голиаф 250  
 Гонкуры, братья 163  
 Гончаров И. 373  
 Гораций 16, 137, 143  
 Господь — см. Бог  
 Гофман Э. Т. А. 71  
 Гофрид 82  
 Гоццоли, Беноццо 16, 45  
 Гравье, Филипп 174, 175  
 Грации 52  
 Григ, Эдвард 17, 18  
 Гробделев (Хермони), он же Мон-  
 хер, Хер Штопанный, Штопка 435  
 Громов 292  
 Грюневальд 214  
 Губерман, Игорь 1, 8, 18, 97, 107,  
 114, 279  
 Губерман, Татьяна Юрьевна 98  
 Гуменюк, Федор 301  
 Гун, Николай 304  
 Гундель, Карой 11  
 Гуревич, Александр 295, 301  
 Гюльемо, Морис 215, 216

## Д

Давид, царь 249, 250  
 Давид 94, 211  
 Дали 215  
 Далила 249  
 Дан бен Амоц 119  
 Данелия Г. 119  
 Данте 135, 228, 290

Дантон, Жорж-Жак 178, 179, 182,  
 183  
 Дарвин 368  
 Дарелл 135  
 Дарелл, Лоуренс 185  
 Д'Артаньян 69  
 Дато 369, 370, 371, 372, 373  
 Даян, Моше 265  
 Де Граммон 174  
 Де Линь, князь 10  
 Де Кирико 428  
 Де Кунинг 428  
 Де Сад, маркиз 200, 201, 282, 300,  
 313, 314  
 Де Совиньи 162  
 Де Сталь 165  
 Дега 220, 221  
 Дезайе, Марк Антуан 114  
 Дезе 167  
 Делакура, Эжен 151, 246  
 Делон, Ален 106  
 Деоклетиан 200  
 Деотто 82, 83  
 Дерен 213  
 Державин Г. 187, 387  
 Деррида 134, 135  
 Джакометти, Альберто 208  
 Джеминиани 26  
 Джером К. Джером 51  
 Джефферсон, Томас 175, 176  
 Джойс, Клер 216  
 Джоплин 15  
 Джотто 211  
 Дзеффирано, Кристофер ди 174  
 Диана 148  
 Дибук 256, 257  
 Доде 205  
 Домье 290  
 Дон Жуан 71, 109  
 Дон Мануэль 341, 342  
 Дональдс, Мак 374  
 Донна Грация Хахим 417  
 Достоевский Ф. М. 27, 31, 71, 133,  
 304, 364, 395

Дуглас, Альфред 186  
 Дункан, Айседора 196  
 Дышленко, Юрий 287  
 Д'Эсте, Альфонс 85, 173, 174  
 Дю Барри 182, 183  
 Дюбуа, Андре 181  
 Дюма, Александр 69, 174, 202, 203,  
 204, 368  
 Дюма-младший 202  
 Дюмон, Этьен 180  
 Дюпарк 35  
 Дюпо 167  
 Дюренматт Ф. 23  
 Дюрер 46  
 Дюрок, Жиро-Кристоф-Мишель  
 167, 168, 169

**Е**

Ева 239  
 Екатерина 158  
 Елена Прекрасная 148  
 Елизавета I 152, 153  
 Елизавета Ильинична 212  
 Есенин С. 29

**Ж**

Жаботинский, Владимир (Зеева)  
 373, 374  
 Женя 45  
 Жуковский В. 132

**З**

Заболоцкий Н. 226  
 Зарецкий 168  
 Золя, Эмиль 205, 206, 220  
 Зунделевич, Илья 395  
 Зяма — см. Винников, Зяма

**И**

Иаков 434  
 Игитян, Генрих 292  
 Игорь — см. Губерман, Игорь  
 Иегуда Лива бен Бецалель 255,  
 328, 332, 387, 391, 419

Иезекиил 248  
 Изабелла 134, 169, 170, 171  
 Изабель 341  
 Изя 424, 434  
 Ильин, Эфраим 12, 425, 427, 428,  
 429, 436  
 Ильф И. 68, 250  
 Инанна 198  
 Иоанн Креститель 251  
 Ион 247, 248  
 Иорданс 214  
 Иосеф из Томара 340  
 Ирвинг, Вашингтон 176  
 Ирод 153, 154, 155

**К**

Кабирия 404  
 Казальс 39, 94  
 Казанова 10, 353, 420  
 Кайботт, Гюстав 218  
 Календарь — см. Календарев,  
 Юрий  
 Календарев, Юрий 296, 298  
 Камиль 219  
 Кампанелла, Микеле 125, 126  
 Кампари, Гаепар 88  
 Камянов Б. 78  
 Кандрор В. 124  
 Кант 134, 135  
 Киприани, Джузеппе 223  
 Капулетти 422  
 Караваджо 211, 213, 434  
 Карамазов, Иван 51  
 Карамзин 130, 131  
 Карем 151  
 Карина 435, 436, 438, 440  
 Карла 420  
 Карл VI 58  
 Карл XIV 177  
 Карл Великий 58, 76  
 Карл Лысый 148  
 Карлейль 72  
 Карне М. 326  
 Карпаччо, Витторио 223

Карузо 19, 20  
 Кассадо 94  
 Кассэтт, Мари 217, 220  
 Кастро 178  
 Кафка, Франц 321  
 Керзон 31  
 Кикабидзе, Вахтанг 120  
 Кир, Феликс 35, 36  
 Клавдий 99  
 Клингзор 17  
 Кобзон 133, 380  
 Козаков, Михаил 102  
 Коллек, Тедди 388  
 Колумб, Христофор 169, 170, 345  
 Кольтелли, Франческо Прокопио де  
 180  
 Конде, Арман де 161, 182  
 Констант 165  
 Коолюс, Ромен 223  
 Корде, Шарлотта 182  
 Корнель 182  
 Корнфельд, Татьяна 291, 296, 302  
 Корреджио 69  
 Костомаров, Саня 319, 322  
 Коэн, сын Корбина 340  
 Красковец, Саша 78  
 Крепель, Жан-Поль 224  
 Ксана 125  
 Ксенофон 137  
 Курбе Г. 203, 204  
 Курнонский 183, 184, 185  
 Кучак 91  
 Кэмпбелл, Роберт 160

**Л**

Лабрюйер 183  
 Лазарь 389, 430, 433, 434, 438  
 Ланкре 213  
 Лансман 103  
 Ларошфуко 123  
 Лаура 323  
 Лафайетт 175  
 Левитан, Исаак Ильич 272, 434  
 Лева Р. 290

Лейб 142, 348  
 Леклерк, Поль 221  
 Лемэр 176  
 Ленин 178,  
 Лентул 140  
 Леонардо 173  
 Лескис, Володя 395, 430, 431  
 Летур, Жак 200  
 Лец Е. 120  
 Лещинский И. 69  
 Лея 60, 142  
 Лёва 269  
 Либединский, Юрий 98  
 Либединская, Лидия Борисовна  
 127, 128, 129  
 Ливий 139  
 Лиза 295  
 Лина — см. Цискаришвили, Лина  
 Липатти, Дину 405  
 Лист 125, 177  
 Ломоносов, Михайло 223  
 Лоренн, Клод 210  
 Лоренцо Великолепный 158  
 Лорка, Федерико Гарсия 68  
 Лот 243  
 Лотрек — см. Тулуз-Лотрек, Анри де  
 Лукин, Вениамин 92  
 Лукреция — см. Борджиа, Лук-  
 реция  
 Лукулл 136, 137, 139, 154  
 Лунин 5, 405  
 Людвиг 99  
 Людвиг Баварский 156, 157  
 Людовик XVIII 150, 177  
 Людовик XIV 159, 160, 161, 162  
 Людовик XV 163  
 Люций 140

**М**

Магеллан 339  
 Мадарьяга, Сальвадор де 341  
 Мазарини 162  
 Мазина, Джульетта 230, 231  
 Макиавелли 173

- Макробиус 141  
Малер 134, 135, 321  
Мамин-Сибиряк Д. И. 133  
Мандельштам, Алик 292  
Мане Э. 63, 220, 221  
Манусов, Александр 287, 293, 294, 295, 301, 308  
Мануэль 341, 342  
Мао Цзэдун 178  
Маргарита 217  
Марго, королева 71, 296  
Мария-Антуанетта 180, 182  
Мария, Дева 427  
Маркс, Карл 260, 317  
Марш, Оливье де ла 148  
Марье, Аба 340  
Марциал 136, 140, 142  
Марэн 165  
Мастрояни, Марчелло 230  
Матильда 168  
Матисс, Анри 45, 135, 151, 221, 434  
Махарал 255  
Маша 316, 318, 330, 331  
Маяковский 103  
Мединачели 170  
Медуза Горгона 319  
Меербер, Джакомо 209, 210  
Мендоза, Даниэль 274  
Мережковские 103  
Мессия 433  
Метнер Н. 132  
Метсю 67  
Меттерних 177  
Микельанджело 69, 71, 211, 213  
Миллер, Генри 72, 106, 185,  
Миллер, Глен 26, 347  
Мин 198  
Мирабо 178, 179, 180, 326  
Миро 17, 18  
Митридат 139  
Михайлов 107, 108  
Михаэль 48, 401, 405, 424, 443  
Модильяни, Амадео 127, 272, 428, 434  
Моисей 244, 245, 345  
Моисон, Казимир 207, 208  
Мольер 57  
Мондриан 46  
Моне, Клод 152, 203, 204, 213, 215, 216, 217, 219, 220, 275  
Монте-Кристо 44  
Монтеки 422  
Монтень 134, 135  
Монтескье 67  
Моня 114  
Мопассан 72, 205  
Моранди 211  
Морган, Мишель 327, 333  
Мордехай 396  
Моро 200, 213  
Морозов (см. также Щукин) 57  
Моцарт 93, 125, 152, 207  
Мочалов, Лев 311  
Мочениго, Амалия 223  
Моте (см. также Моисей) 244, 245, 345  
Мугабе 178  
Музы 53  
Мур, Джордж 219  
Муромец, Илья 123  
Муси, Джованни 172  
Мюллер 317
- Н**  
Набоков 121, 124  
Наполеон Бонапарт 69, 149, 150, 165, 167, 169, 317, 345  
Натансон, Александр 222  
Наташа 301  
Неизвестный, Эрнст 98  
Некрасов 133  
Некхам, Александр 145  
Нема 114  
Нин, Анаис 106, 185  
Нисим 388, 390, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 403, 412, 415, 423, 424, 433, 435, 438, 440, 442, 443, 444

Ноах 248  
 Нобель 123  
 Ной 240, 241  
 Нордман-Северова, Наталья Борисовна, она же Нордман 195, 196, 197  
 Норт, Роджер 152, 153  
 Нострадамус 148  
 Нудельман, Рафа 289

**О**

Обломов 373  
 Овадий 408  
 Овадья, Иосиф 397, 400  
 Озанфан 213  
 Окунь 87, 128, 237, 320, 406  
 Олоферн 250, 251  
 Оля 40, 41  
 Островский А. Н. 101, 131  
 Отец Брюмуа 134  
 Отец Бужон 134  
 Отто 82

**П**

Падре Серджио 368, 372  
 Паис, Гуальдим 335, 336  
 Паллина 231  
 Памьер, Видам де 52  
 Паниковский 273, 274  
 Папа Иоанн XXII 224  
 Папа Войтыла 379  
 Папа Александр 173  
 Параджанов 91  
 Парис 148  
 Паркер, Роберт 69  
 Пармиджанино 69  
 Парсифаль 17  
 Пастор Шлаг 317  
 Пасхин 328  
 Пат 80  
 Пегас 439  
 Пек, Грегори 375  
 Пендерецкий 17, 18  
 Пенелопа 291, 301

Перес, Шимон 97  
 Перно, Анри-Луи 81  
 Петрарка 190  
 Петров, Евгений 250  
 Пиечентино, Пантелеоне 55  
 Пикассо 57, 224, 225, 226, 328  
 Пиковая Дама 304  
 Пилат 141  
 Писсаро 213, 220, 221, 434  
 Пифагор 198  
 Пифолос 200  
 Платини, Грегорио 174  
 Платон 134, 137, 138  
 Плесси, Арман Жан дю — см. Ришелье  
 Плиний 58, 141, 226  
 Плутарх 96, 137  
 Полифем 53  
 Поллукс 139  
 Поль 221, 415, 416, 423, 424, 431, 432, 433, 436, 438, 440  
 Помпадур 163, 164, 186  
 Помпей Великий 370  
 Портос 69, 203, 206  
 Превер Ж. 326  
 Приск 155, 156  
 Прокофьев 46  
 Прометей 27  
 Пруст, Марсель 75, 115, 364  
 Прутков К. 235  
 Пуан, Фернан 44  
 Пуассон, Жанна-Антуаннета 163  
 Пугачева, Алла 133, 380  
 Пуленк 35  
 Пуссен 45, 213  
 Пушкин А. С. 34, 38, 54, 71, 127, 129, 131, 168, 187, 280, 310  
 Пятигорский 94

**Р**

Рабле Ф. 65, 197, 394  
 Разиэль 425  
 Рапопорт, Алик 296, 298, 302  
 Раскольников 304, 314



- Рафа — см. Нудельман, Рафа  
 Рафаэль 71  
 Рахель 417, 420, 422  
 Резницкий А. 78  
 Рейньер, Гримо дела 181  
 Рекамье, Жюльетт 166, 167  
 Ремарк 80  
 Рембрандт 135  
 Ренуар, Огюст 45, 135, 213, 214, 218, 219, 220  
 Репин, Илья 196  
 Рескин 17, 18  
 Рива 36  
 Рикар 81  
 Римский-Корсаков 130, 136  
 Ричард II 145, 146, 185  
 Ричард III 145  
 Ришелье, Арман Жан дю Плесси 174  
 Робби 80, 82  
 Робеспьер 178, 179, 182  
 Роган, Шарль де — см. Сюбис  
 Рогов, Даниэль 186, 200  
 Роден О. 202  
 Родко 46  
 Ролан 182  
 Россини, Джоакино 152, 206, 207, 294  
 Рота, Нино 230  
 Роттердамский, Эразм 99  
 Ротшильд 177  
 Рубенс 45, 214, 345  
 Рувим 275  
 Руо 292  
 Рут, она же Руфь 249  
 Руфь, она же Рут 249
- С**  
 Саган 103  
 Сад, Тибо де 200, 201  
 Салан 183  
 Саломея 106  
 Сальери 405  
 Самаэль 443
- Самсон 248, 249  
 Санта Мадонна 380  
 Сантангель, дон Луис де 170, 171  
 Сартр 103  
 Сатана 240  
 Св. Варвара 17  
 Св. Патрик 89  
 Свидригайлов 314  
 Свифт, Джонатан 160  
 Святая Тереза 93  
 Сезанн, Поль 152, 213, 217, 218, 219, 220, 434  
 Сенека 139  
 Сенеор, Авраам 170  
 Сент-Экзюпери, Антуан де 14, 317  
 Сервантес 135, 317  
 Сёма 36  
 Силлз Б. 11  
 Сильвер 339  
 Синявин Игорь 301  
 Сислей 220, 221  
 Скаппи, Барталомео 148  
 Скобелев 72  
 Слава 168, 384  
 Сократ 71, 134, 136, 419  
 Солженицын 123, 319  
 Соломон 112, 251, 252, 318, 346, 347  
 Софа 269  
 Софья Андреевна (Софьюшка) 195  
 Спартак 379  
 Спиноза 71, 86, 407  
 Стависский, Никита 66  
 Стайн, Гертруда 151, 184, 224, 225, 227  
 Сталин 178, 261, 263, 315  
 Станиславский, Константин Сергеевич 227, 228  
 Старицкая 227, 228  
 Стендаль 317  
 Стерн 94  
 Стивенсон 338  
 Стоковский, Леопольд 18  
 Стравинский 134, 135

Стросс, Леви 285  
 Стюарт, Мария 152  
 Суламифь 251, 252  
 Султан Борнео 79  
 Сурбаран 215  
 Сухотина, Татьяна 195  
 Сычев 298  
 Сюбис 164, 165

**Т**

Талейран Шарль Морис де 150, 151,  
 183, 184  
 Тараньев 373  
 Тарковский 307  
 Твининг, Томас 322, 323  
 Тевье-молочник 262, 273  
 Терборх 67  
 Тильман, Юра 83  
 Тинторетто 213, 325, 363  
 Тициан 39, 213, 363  
 Тов, Бааль Шем 127, 257  
 Токлас, Алиса Б. 224, 225, 226, 227  
 Толстой, Алексей 51  
 Толстой, Лев Николаевич 71, 135,  
 187, 195, 196, 355  
 Тораниус 140  
 Торрес, Федерико 170, 171  
 Тортони, Джузеппе 176, 177, 178  
 Тосканини 17, 18  
 Тохаку, Хасэгава 215  
 Траян 141  
 Троцкий Л. Б. (Бронштейн) 261,  
 262  
 Тулуз-Лотрек, Анри де 218, 221,  
 222, 223  
 Тургенев 205  
 Турновский 341  
 Тэн, Ипполит 67, 208

**У**

Уайлдер, Торнтон 226, 230  
 Уайльд, Оскар 9, 72, 186, 345  
 Угаров Б. 211  
 Улисс 301

Ури, Жерар 333  
 У Чан-шо 215

**Ф**

Фаберже 99  
 Файвишевский В. 124  
 Фальк Р. 306  
 Фейга-Лея 60  
 Феллини, Федерико 228, 229, 230,  
 231  
 Фердинанд 169, 170, 171  
 Философов 103  
 Фима 275  
 Фирт, Раймонд 60  
 Фитцджеральд, Зельма 226  
 Фишер-Дискау 35  
 Флавий, Иосиф 154  
 Флавий, Тит 253  
 Флейшман, Циля 407, 408  
 Флобер 205  
 Форе 35  
 Фра Анжелико 211  
 Франкенштейн 255  
 Франческа 83  
 Фрейд, Зигмунд 14, 15  
 Фурнез 220

**Х**

Хайдеггер 27  
 Халфон, Лариса 311  
 Ханвей, Ионас 323  
 Хармс 304  
 Харрис, Фрэнк 71, 72  
 Харуш, Шимон 418  
 Хая 251  
 Хепберн, Одри 375  
 Хер Штопаны — см. Гробделев  
 Хермони — см. Гробделев  
 Хернейс, Теодор 156  
 Холинсхед 146  
 Хоси, Кэнко 430  
 Христос 365  
 Хрущев, Никита 98  
 Хемингуэй 223

**Ц**

Цвейг 338  
Цветаева, Марина 127  
Цезарь, Юлий 141, 140  
Циля — см. Флейшман Циля  
Цискаришвили, Лина 370  
Цфира 427, 428

**Ч**

Чайковский 132  
Черчилль 90  
Чехов А. П. 187, 272  
Чосер 145

**Ш**

Шаби 395  
Шабрие 152  
Шагин 292  
Шаля — см. Шварц, Шаля  
Шарлотта 209  
Шарон 428  
Шатобриан 177, 205  
Шварц, Самуэль 343  
Шварц, Шаля 292  
Шварцбанд Сеня 386  
Шварцкопф 35  
Шевеленко 292  
Шейлок 256  
Шекспир В. 135, 390  
Шмуйлович Ольга 295, 297  
Шмулик 114  
Шнайдер, Роми 106  
Шоке, Виктор 218  
Шолом-Алейхем 273  
Шопен 46, 177, 200  
Шостакович 15, 133  
Шоу, Бернард 72  
Штерн, Яир 425

Штиглиц, Виктор Иванович 373,  
374  
Штопка — см. Гробделев Шуберт  
Шула 412

**Щ**

Щедринский А. 109  
Щукин (см. также Морозов) 57

**Э**

Эдуард I 145,  
Эйзенштейн, Сергей 227, 228  
Эйнштейн Альберт 270  
Эйсав 242  
Экклезиаст 134, 252  
Элен 151  
Элиот, Томас 149  
Элоиза 106  
Эль Греко 215  
Энгр 46  
Энрике 84  
Энрике, инфант Эпикур 339  
Эразм — см. Роттердамский, Эразм  
Эскез  
Эсмеральда 106  
Эфраим — см. Ильин, Эфраим  
Эфрусси, Шарль 220, 221  
Эшер 17, 18

**Ю**

Юдифь 250  
Юм, Дзвид 29  
Юрьева, Изабелла 134

**Я**

Яков 242  
Яков 8, 416–424, 430, 431, 433, 434,  
436, 438, 439

# Добавка

## вторая

### А

- Анис 229
- Антрекот 169, 429
- Антрекот «Дюрок» 169
- Антрекот «Мирабо» 179
- Антрекот в соусе из красного вина 160

### Б

- Баварский крем 367
- Базилик 212
- Баклажаны «под печенку» 398
- Баклажаны по-иерусалимски 398
- Баклажаны по-крестьянски 398
- Баклажаны по-средиземноморски 398
- Баклажаны с орехами 370
- Баклажаны с чесноком и лимоном 397
- Бальзамический уксус 85
- Бандрек 222
- Баранина по-венгерски 204
- Баранина с зеленой фасолью и грибами 186
- Баранина с огурцами 151
- Баранья нога а-ля Ватель 162
- Баранья нога с петрушкой а-ля Курнонский 184
- Белый снег 222
- Бифштекс «Шейлок» 255
- Бланманже 177
- Блинчики «Закон о возвращении» 265
- Блины с крабом и лобстером в горчичном соусе 351
- Блинчики с печенкой и шкварками «Манусов» 294

- Блинчики с творогом «Книга Руфь» 249

- Блины «Иехошуа бин Нун (Иисус Навин)» 247
- Блины а-ля mode Ilin 426
- Боллито мисто 172
- Борщ а-ля Ilin 426
- Брандада из трески 217
- Буке гарни 197
- Бульон «Гиюр» 266
- Бульон «Сухие кости» 248
- Бутерброд «Дым отечества» 284
- Бутерброд «Отечество» 284

### В

- «Виля в раю» 413
- Виски 89
- Вкусный суп на каждый день 425

### Г

- Гаспаччо 47
- Говяжий рулет с изюмом, кедровыми орешками и томатным соусом 439
- Говяжий язык в Мадере 312
- Гороховый суп «Ева» 239
- Горчица 224
- Горячий шоколад «Первый Сионистский конгресс в Базеле» 260
- Горячий омлет 43
- Груша «Мендоза» 274
- Груши в вине и корице 143
- Груши в винном сиропе 149
- Груши «Казанова»
- Груши в красном вине 336
- Гуляш в пиве 77

- Гусиная грудка с чечевицей «Сима» 302  
 Гусиная печенка с яблоками 79  
 Гусь «Паниковский» 273  
 Гусь с шалфеем 436
- Д**  
 Джина Галлахер 222  
 Домашнее жаркое «Шмуйлович» 297
- Ж**  
 Жареная гусиная печенка 425  
 Жареные сардины 342  
 Жареные цветы кабачков 360  
 Жаркое «Болмат» 298  
 Жаркое из баранины 157  
 Жаркое из бараньей ноги 429
- З**  
 Забайоне 387  
 Заливное из карпа 118  
 Запеченные в тесте яблоки «Первородный грех» 239  
 Засоленный лосось а-ля Ривка Фишер 414  
 Захороненная баранина 64  
 Золотой хвост 222
- И**  
 Имбирь 229
- Й**  
 Йеменский суп из коровьей ноги «Курай» 349
- К**  
 Как готовить рис 393  
 Как хранить и готовить говядину 393  
 Кальвадос 78, 444  
 Кампари 88  
 Капоната 278  
 Кардамон 212
- Картофель в мундире «Кантонисты» 258  
 Картофель по-парижски (на 4-х) 221  
 Картофельная запеканка с луком «Арех» 294  
 Картофельная запеканка с сыром 54  
 Картофельное пюре с анчоусами 287  
 Картофельные оладьи (латкес) «Черта оседлости» 257  
 Каталонский крем 373  
 Каша «Экклезиаст» 252  
 Кисель «Переход через Красное море» 245  
 Кисло-сладкая говяжья вырезка 306  
 Кисло-сладкий лук 61, 226  
 Кисло сладкий соус для рыбы 147  
 Кисло-сладкое мясо 116  
 Кисло сладкое мясо «Хупа» 269  
 Клубника, маринованная в бальзамическом уксусе 364  
 Кислые щи 292  
 Кокиль Сен Жак 101  
 Коктейль «Альберт Эйнштейн» 270  
 Коктейль «Песнь песней» 251  
 Компот «Арба миним» 268  
 Копченый лосось с кресс-салатом 193  
 Кориандр — киндза 199  
 Корица 212  
 Котлеты «Юность» 281  
 Котлеты а-ля mode Ilin 426  
 Кофе 25, 366, 318, 320, 375,  
 Кофе по-венски 315  
 Крабовое мясо в соусе из хрена 352  
 Красное вино с пряностями 149  
 Красный борщ «Троцкий» 261  
 Красный перец, фаршированный треской 414  
 Креветки с соусом 113  
 Крем «Валенсия» 368  
 Кровавая Мэри 42

Кугель «Голем» 255  
 Куриная грудка а-ля Берлиоз 208  
 Куриный паштет 43  
 Курица «Жена Лота» или «Соляной столп» 243  
 Курица в карамелизованном луковом соусе 437  
 Курица в сидре 76  
 Курица по-бедуински «Странствия Авраама» 241

**Л**

Лавровый лист 199, 275  
 Лангусты в чесночном масле 113  
 Легкие в помидорном соусе 349  
 Лосось в горчичном соусе 405  
 Лук 214  
 Луковый конфитюр «Волосы Береники» 253  
 Луковый суп 329

**М**

Майоран 199, 297  
 Манная каша 284  
 Маринованная селедка  
 Маринованная сельдь «Рапопорт» 298  
 Маринованная телячья печенка 344  
 Маринованные овощи 61  
 Маринованные сардины 409  
 Маринованный зеленый миндаль 401  
 Маринованный карп 118  
 Марокканская яичница 418  
 Мегина 417  
 Мидии в белом вине 111  
 Морковь с имбирем 64  
 «Моше Даян» 265  
 Мраморизированные яйца 154  
 Мусака 396  
 Мускатный орех 199, 275  
 Муслиновый (кисейный) омлет 43  
 Мята 199  
 Мятный тюльпан 222

**Н**

Незабудка 222

**О**

Огурец 33, 226  
 Оленина в соусе Камберленд с зимними фруктами 353  
 Омлет по-сардински 43  
 Омлет «Ришелье» 175  
 Омлет «Талейран» 151  
 Острый зеленый перец 401  
 Острый картофель 172

**П**

Паштет «Памяти группы “Алеф”» 297  
 Паштет из печени 143  
 Паэла «Кибуц Галует» (собираение диаспоры) 263  
 Пельмени «Дибук» 256  
 Пельмени «Орест Кипренский» 291  
 Персики в бренди 176  
 Персиковое мороженое с соусом из красной смородины и малины а-ля де Сад 201  
 Персиковое мороженое Тортони 178  
 Петрушка 199  
 Печеные баклажаны по-израильски 397  
 Пирог с луком пореем 174, 216  
 Пирог с птицей 161  
 Полента с прошютто и яйцами 85  
 Помидорный суп на 10 человек 421  
 Помидоровый суп (на 4-х) 344

**Р**

Равиоли с начинкой из овощей 381  
 Рассольник «Мертвое море» 275  
 Ребра с капустой в яблочном вине 309  
 Розмарин 212  
 Розочки из теста «Суламифь» 251  
 Рыба под соусом из красных перцев 193

Рыбный суп «Плач на реках вавилонских» 252

## С

Саго 229

Салат «Ботвинник» 274

Салат «Весенний» 50

Салат «Зимний» 50

Салат «Левитан» 272

Салат «Летний» 50

Салат «Мимоза» 220

Салат «Нимфетка» 121

Салат «Осенний» 51

Салат «Осень патриарха» 121

Салат «Халуцим» 262

Салат из рубленых яиц «Фрейд» 270

Салат с цветами 147

Салтимбокка по-римски (телячьи отбивные с ветчиной и шалфеем) 386

Сардины «Ситэ» 331

Сациви 370

Свекла с луком пореем в вине 143

Свиное филе с чесноком и розмарином в соусе Мадера 232

Свинные отбивные в Портере 310

Седло оленя в красном вине 367

Селедка «Бисмарк» 409

Селедка «Теодор Герцль» 259

Селедка под шубой «Карл Маркс» 260

Сибирские пельмени «Биробиджан» 263

Сидр 75, 76

Сливы в меду и вине 154

Солянка сборная «Ноев Ковчег» 240

Сорбе дю Барри 183

Соус «Бешамелью» 163

Соус «Галутное страдание» 254

Соус для миног Горация 143

Соус «Сюбис» 165

Спагетти «Еврей-мореход» 254

Спагетти карбонара 383

Спагетти с артишоками 361

Спаржа с маслинами и семенами аниса 194

Стейк «Тартар» 330

Студень «Бааль Шем Тов» 257

Суп «Здоровье» 49

Суп «Плен Египетский» 244

Суп «Тевье-молочник» 273

Суп из зеленой фасоли с беконом и колбасой (на 4 порции) 292

Суп из креветок а-ля Дюма 204

Суп из мидий 146

Суп из сельдерея 421

Суп из сена в чайнике 196

Суп из спаржи а-ля Эмиль Золя 206

Суп из фенхеля (на 6 человек) 219

Суп хамуста 396

Суфле из креветок «Вера» 366

Суфле из манной крупы «Сороклет в пустыне» 246

Сырные шарики 54

Сырные шарики по старой моде 361

Сырный пирог Жюльетт Рекамье 166

## Т

Телячьи отбивные «Жорж-Жак Дантон» 183

Телячья печень с имбирем и соевым соусом 337

Телячья печень слуком и яблоками 423

Тимьян 212

Ткемали 371

Торт «Вавилонская башня» 241

Тушеная капуста 116

Тушеная капуста по-питерски 314

Тушеная квашеная капуста с рыбой 157

Тушеная телятина «Золотой телец» 245

## У

Укроп 212

Устрицы в шампанском 111



Устрицы с маком на луке порее 111  
Устрицы с яблоками 111  
Утенок Алисы Б. Токлас 225  
Утка «Колчак» 310  
Утка в соусе из каперсов 436  
Утка с апельсинами 402  
Утка с инжиром и красной капустой 382  
Утка с кориандром 403

**Ф**

Фаршированная капуста «Голиаф» 250  
Фаршированная рыба «Иона» 247  
Фаршированная шейка «Модильяни» 272  
Фаршированные виноградные листья 396  
Фаршированные перцы 410  
Фаршированный голубь «Осло» 266  
Фаршированный цыпленок по-баскски 338  
Фенхель 212  
Филе камбалы а-ля Помпадур 164  
Филе камбалы с вином и орегано 143  
Фондю 52  
Форшмак «Виленский гаон» 258  
Фуа гра 426

**Х**

Харви Вальбенгер 222  
Харчо 371  
Хаш (хаши) — классический вариант 28

**Ц**

Цветы дзуччини в фритюре 378  
Цимес «Давид» 249  
Цыпленок (петух) «Капара» 268  
Цыпленок «Репатриант» 267  
Цыплята «Луис де Сантангель» 171  
Цыплята и лягушачьи лапки с чесноком 352

**Ч**

Чай 322  
Чакапули 371  
Чанахи 314  
Чебрец 199  
Чеснок 212  
Чесночный суп 47  
Чесночный суп с розмарином и майораном «Абезгауз» 297  
Чечевичная похлебка «Первородство» 242  
Чукмача 370

**Ш**

Шалфей 229  
Шамбертен — красное бургундское 68, 69, 73, 165  
Шашлык «Содом» 243  
Шоколадный мусс 353

**Э**

Эскарго 101  
Эстрагон 229

**Я**

Язык маринованный «Моисей» 244  
Яйца «Самсон» 248  
Яйца в пивном соусе 77

Со-  
дер-

жа-  
ние

Дина Рубина. Ноев Гранд-ковчег 7

Вступление 9

## Часть I

**Теория и практика еды** 21

Сутки 24

*Застолье утреннее  
или завтрак* 24

*Ланч (обед)* 31

*Ужин* 34

*Ночь* 37

Времена года 44

Застолье на лоне 51

География выпивки 65

Протокол, любовь и ритуал 96

Еда и знак 120

История как меню 134

## Часть II

**Рецепты сионских мудрецов** 233

Религия и древняя история 239

Средневековые  
и новая история 254

Новейшая  
и современная история 259

Обычаи и праздники 268

Наука, культура, спорт 270

География 275

## Часть III

**Кулинарная икебана** 277

Питерская окрошка 279

Счет за ужин 310

Кофе по-венски 315

Черствое счастье 325

Кошер по-португальски 333

Сентябрьское вино 345

Харчо с иезуитом 368

Римские каникулы 373

Записки  
с рынка Махане Иегуда 387

Добавки 445

**Александр Окунь  
Игорь Губерман**

**КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ЖИЗНИ**

Ответственный редактор *М. Яновская*  
Художник *Ю. Александров*  
Художественные редакторы *А. Колпаков, Е. Гузнякова*  
Корректор *Е. Сырцова*  
Технический редактор, компьютерная верстка *А. Левкина*

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми  
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**  
E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** *International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*  
[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном  
оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.**  
E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы  
и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленин-  
ский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87  
(многоканальный). e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.  
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала  
Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** Филиал ООО «РДЦ-Самара»,  
ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара»,  
пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.  
**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.  
**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.  
Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9.  
Тел./факс (044) 495-79-80/81. **Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2.  
Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская,  
д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы»,  
ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. [rdc-almaty@mail.ru](mailto:rdc-almaty@mail.ru)

Подписано в печать 21.12.2009.  
Формат 70x100 1/16. Печать офсетная. Бумага офсетная. Усл. печ. л. 37,41.  
Доп. тираж 3000 экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-21986-5



9 785699 219865 >



ISBN 978-5-04-219865-5



9 785699 219865 >