

ИННА
МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА



РЕЦЕПТЫ ЕВРЕЙСКОЙ МАМЫ

≧ ТАКИ БУДЕТ ВКУСНО! ≧

Есть. Читать. Любить

Инна Метельская-Шереметьева

Рецепты еврейской мамы

«ЭКСМО»

2018

УДК 641.55
ББК 36.997

Метельская-Шереметьева И.

Рецепты еврейской мамы / И. Метельская-Шереметьева —
«Эксмо», 2018 — (Есть. Читать. Любить)

ISBN 978-5-04-097452-8

Новая книга известного блогера и кулинара Инны Метельской-Шереметьевой отличается от предыдущих тем, что в этой лиричной автобиографической повести автор легко, живо и с юмором описывает события своего детства, органично вплетая в повествование традиционные рецепты блюд еврейской кухни, которыми с нею делились ее взрослые друзья и соседи. При этом автор сохраняет «фирменные» черты своего кулинарного стиля – рецепты в книге просты и доступны, так что приготовить по ним блюда под силу даже не слишком искушенному домашнему кулинару.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-097452-8

© Метельская-Шереметьева И., 2018
© Эксмо, 2018

Содержание

Кугель с макаронами для праздничного ужина	10
Чолент от Анны Ароновны	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Инна Метельская-Шереметьева

Рецепты еврейской мамы

Эта книга посвящается,

конечно же, моим самым родным людям: всем живым и ушедшим Метельским, всем живым и ушедшим Монох, моей любимой маме Люсе, обожаемому мужу Петровичу, сыну Сережке, Юляшке, Глебу, Юле, двум очень важным для меня Михаилам, бабушке Дусе, Асе и ее Василисушке, и всем тем людям, кто успел, даже пройдя по краешку моей судьбы, оставить в ней заметный след: Оксане Киселевой, Сусанне Аникитиной-Юнгблюд и Валерию Теодоровичу Юнгблюд, Марине Казиной, Алене Иванченко, Ларисе Иванченко, Ирине Сердюковой, Анне Ивановой, Алексею Андрееву, Ирине Владимирской, Светлане Наумовой, Оксане Сергеевой, Марине Антоновой, Людмиле Соколовой, Валентине Бусыгиной, Елене Деркачевой, Елене Груничевой, Андрею Калинин (Буратине), Светлане Сафроновой, Галине Нефедовой, Максиму Шишкину, Нине Латышевой, Надежде Кузнецовой-Заворотнюк, Ольге Жиленко, Елене Марковой, Елене Царевой, Натэлле Бармаковой, Наталье Цискараули, Светлане Земцовой, Льву Моисеенко, Юлии Емельяновой, Елене Линник, Ирине Дубровской, Ольге Бороденко, Светлане Усольцевой, Людмиле Нестеровой, Натальи Латышевой, Надежде Алексеевой, Евгении Лебедевой, Марии Слепцовой, Людмиле Терещенко, Олене Корнеевой, Яне Новицкой, Руслане Свитневой, Ирине Мбелизи, Тамаре Олеринской, Татьяне Воронцовой, Елене Рыбалкиной, Наталье Ас, Ольге Гарде, Даше Трауб, Елене Тихоновой, Валентине Штыровой, Ларисе Проскура, Елене Рогге, Тане Тикканен, Надежде Козьминой, Людмиле Макаровой, Ларисе Михайловой, Светлане Леухиной, Ольге Яврумян, Светлане Байковской, Элен Ермаковой, Светлане Руденко, Галине Поляковой, Инне Папишевой, Светлане Шевелевой, Галине Матийцо, Людмиле Ульяновой, Алле Чистяковой, Розе Мударисовой, Игорю Андрееву, Андрею Космогорлову, Рушану Мустакимову, Веронике Жуковой, Лане Рудневой, Евгению Крестникову, Михаилу Дегтярь, Светлане Рерих, Альфии Махамре, Филиппу Сухареву, Ляйле Тлеуовой, Андрею Водяному, Александру Подшивайлову, Михаилу Иванову, Светлане Романовой, Николаю Николаевичу Дроздову, Людмиле Метелевой, Елене Сигнаевской, Татьяне Демидовой, Ирине Еремеевой, Ксении Раздобаровой, Сергею Демидову, Анне Миловзоровой, Оксане Аникушиной, Ольге Внуковой, Светлане Смоленковой, Алене Петровой, Татьяне Лоок, Елене Талановой, Наталье Клочковой, Ольге Горенской, Наталье Вахониной, Елене Литвинской, Елене Сухановой, Ольге Харламовой, Наталье Сидельниковой, Натальи Панга, Алле Орловой, Клавдии Ивановне Фомичевой, Елене Завьяловой, Ольге Еркович, Ирине Карки...

А также незабвенным Анне Ароновне Береништам и Борису Абрамовичу Береништам

Наш дом был не таким, как все. Наверное, он был единственным и уникальным во всем нашем чуть провинциальном, работающем, веселом и немножко сумасшедшем городе, где в многотысячном людском муравейнике на проверку каждый был через третьи руки знаком с каждым и доводился этому «каждому» коллегой, соседом по даче, кумом, сватом или еще более близким родственником.

Неизвестно, кем и когда был задуман и построен Дом. Неизвестно, сколько семей и даже поколений он пережил, дай Бог им всем здоровья. Он наверняка переживет и меня.

Но в ту пору, о которой пойдет речь, я абсолютно ничего о своем будущем не знала, об исторических судьбах архитектурных построек не задумывалась, а наш дом, со всеми живущими в нем людьми, воспринимала так, как все обычные дети: твой дом и есть весь мир...

Это сейчас, сравнившись по возрасту с героинями моего рассказа, я догадываюсь, что идею Дома наверняка отобрали на каком-нибудь творческом межреспубликанском конкурсе

архитектурных проектов молодых специалистов в самом начале хрущевской оттепели, воплотив в нем разом и все библейские заповеди, и каноны Устава Строителя Коммунизма.

Судите сами. В доме было три этажа и четыре подъезда. Наш, первый, подъезд занимала «номенклатурная элита», как сейчас принято говорить. То есть партийно-обкомовские сливки, руководство городских спецслужб, начальство военкомата, директор крупнейшего в городе завода и кто-то еще... Мы жили в огромных квартирах, где малышня вроде меня могла свободно ездить на велосипеде, где можно было поставить два платяных шкафа друг на друга и еще чуть-чуть места осталось бы до потолка.

Во втором подъезде квартиры были чуть поменьше, на лестничных клетках было уже не по две, а по три двери, и жили за этими дверьми представители (как я теперь понимаю) творческой и научной интеллигенции.

В третьем подъезде, отданном под полукоммунальное жилье тоже элите, но уже рабочей, жили самые главные в городе передовики труда, то есть те, на кого должно было равняться все наше подрастающее поколение. Правда, как-то так получилось, что к моменту моего рождения почти вся рабочая элита, за редким исключением, обменяла свои престижные комнаты на менее пафосные и просторные, но отдельные квартиры в других районах города. Поэтому охарактеризовать одним словом жильцов третьего подъезда у меня не получится, скажу только, что обе мои главные героини жили именно в нем.

Апофеозом социалистической справедливости и всеобщего братства стал четвертый, самый большой и многочисленный, подъезд, занимавший почти половину нашего странного дома: это было самое настоящее рабочее общежитие. На первом этаже, прямо у входной двери в этот подъезд, сидел вахтер – дед Трофим. Правда, чаще всего доброго и вечно пьяненького Трофима заменяла его жена – самая злючая во дворе бабка – старуха Рекунэнчиха. Она внимательно следила за тем, чтобы на вверенный ей объект ни одна посторонняя контра не прошмыгнула, поэтому в загадочном «общежитии» я была всего пару раз в жизни. И знаете, что я вам скажу... если вы захотите когда-нибудь построить дом и сделать в нем комнаты по 12 метров, то не городите в них четырехметровые потолки. Комнаты будут выглядеть словно толстая книжка, поставленная на попа – гротескно и жутковато.

Весь двор (размером с небольшой городской сквер) был засажен огромными, вровень с крышей, старыми кленами и тополями и окольцован парадным каре из сараев жильцов первых трех подъездов. Говорят, когда я родилась, горячей воды в доме еще не было, а в сараях хранили дрова для «титанов» – восхитительных чугунных монстров, которые пожирали поленья, отрывая из жадных ртов-поддувал пламя и выплевывая из медных «носиков» самый настоящий крутой кипяток.

Котельная в доме была своя, мы ее называли «кочегарка» и обожали в ней играть, подкупив конфетами безотказного деда Пашу.

Была в доме и своя кулинария, называвшаяся «домовой кухней» (только я тогда не знала, что обслуживаются в этой кулинарии исключительно жильцы первого подъезда). С торца общежития был пристроен небольшой магазин, часть которого бессовестно (по словам моей мамы) «оттяпал» сапожник дядя Лева. Впрочем, услуги дяди Левы были востребованы чуть ли не чаще, чем товары продмага, где мы покупали молоко и хлеб. А больше там и брать-то было нечего. За остальным весь двор предпочитал ходить на рынок. Только в моем городе он назывался «базар».

В третьем подъезде, на первом и втором этажах, жили мои самые любимые взрослые «подружки» – Анна Ароновна Беренштам и Мирра Богуславская. Я еще ничего не знала ни о евреях, ни об истории этого народа, ни тем более о том, кто такие сефарды и ашкеназы, но слова запомнила, так как маленькая, мирная, очень веселая и «слишком интеллигентная для третьего подъезда» (по словам своего мужа, дяди Бори) Анна Ароновна говорила о тете Мире, что она «типичный образчик сефардской ветви».

Тетя Мирра, которая смертельно обижалась, если слышала это самое слово «тетя», а на «типичного образчика» не сердилась вовсе, была высокой, пышнотелой, фантастически красивой еврейской старой девой. Во всяком случае, я считала именно так, и всех своих бумажных кукол рисовала похожими на Мирру: с огромными, в половину лица шоколадными глазами, сочными темными губами бантиком и гладкой, всегда загоревшей кожей.

Мирру наш двор не любил. Ну, не то чтобы не любил (у нас терпимо относились ко всем и обо всех беспощадно сплетничали), но побаивался. Мирра, по словам мамы одной из моих подружек, была «та еще стерва», а по словам другой – «цены себе не сложит, потому в старых девах и кукует».

«Ну, что старая, то да, – хохотала Мирра, – а что дева, то вот вам!» – и Мирра выразительно демонстрировала соседкам смуглый кукиш с аккуратным перламутровым маникюром, нисколько на них не сердясь.

Вообще же наш двор можно было бы снимать в каком-нибудь правильном советском кино, настолько он был интернационален, добродушен, открыт и даже в скандалах сплочен против всего прочего «мира». Украинцы, русские, молдаване, евреи, армяне, латыши, киргизы, греки, белорусы и даже одна семья испанского «сына Союза» дяди Гонсалеса – вот что такое был наш двор.

И если взрослые про социальные различия подъездов все прекрасно знали, то нам, тем, кому о ту пору минуло от трех и до семнадцати, на всякие «подъездные разницы» было наплевать с высокой горки. У нас была общая на всех собака Аза, которую любили ничуть не меньше своих домашних собак, была кочегарка деда Паши, был большой теннисный стол и коллективная сетка с ракетками, было две или три «халабуды» (импровизированных шалаша, находившихся в состоянии вечного ремонта и перестраивания), ну и, конечно, всякие там песочницы и горки «для малышни», почти все время пустующие. Ибо если в нашем дворе тебе исполнилось три года, то ты уже никакая не малышня, и у тебя есть дела важнее, чем обдирать задницу о занозистые доски старой горки.

Летом и вообще на всех каникулах и выходных мы встречались чуть ли не в восемь утра, разбредались в обед по домам на короткие перекусы и снова возвращались во двор до самой темноты.

Примерно лет с пяти я приобретаю нахальную привычку являться на обед к Анне Ароновне.

Так случилось и в тот раз...

Точнее, она сама меня отлавливает, когда я бреду с детской площадки к своему первому подъезду, и кричит мне в окно: «А кто это у нас тут совсем забыл бабушку Аню и дедушку Бору? А кто им делает нервы тем, что не заходит в гости?»

И я с удовольствием захожу.

– Бора, – влюбленно смотрит на меня Анна Ароновна, – ты посмотри, как этот ребенок кушает. Это же песня, как она ест мой кувалд! Вот скажи, Бора, ты бы хотел, чтобы у нас был такой ребенок? Ну, отложи же ты свою газету, Борах! Я задаю вопрос мужу или программе «Время»? Ты хотел бы иметь этого ребенка?

– Что? – отрывается от «Литературной газеты» Борис Абрамович, – Ах да. Конечно, хотел. И чтобы она была мальчиком...

Дядя Боря подмигивает мне и возвращается к своей газете. А я ни капельки не обижаюсь. Потому что моя родная бабушка под страшным секретом рассказала своей приятельнице, а я, естественно, услышала, что раньше у дяди Бори и Анны Ароновны был сын. Только он сделал что-то совсем ужасное: познакомился на фестивале молодежи и студентов с самой настоящей негритянкой с Кубы, женился на ней и уехал за тридевять земель. Женился ему разрешили, потому что негритянка была коммунисткой, но в Союз приезжать не давали, потому как «неизвестно же, как оно там все на самом деле». Бабушка предполагала, что Борис Абрамович

продал свою большую кооперативную квартиру в Киеве и приехал в наш город, поселившись в комнате-коммуналке не просто так, а чтобы дать денег непутевому сыну и его чернокожим детям, которые, как мне казалось, должны были быть копиями малыша-негртенка из фильма «Цирк».

Мимо открытого окна Анны Ароновны неспешно проходит Мирра.

– Привет, подружка! – весело машет она мне рукой. – Тебя снова откармливают? Заходи лучше ко мне, не порть фигуру!

– Ну, чтобы она испортила фигуру, как ты, ей надо кушать, кушать и кушать! – незлобиво отвечает Анна Ароновна.

Мирра работает врачом в женской консультации, совсем рядом с нашим домом, и во время обеда все время приходит «гонять чай» к себе. Мне тоже нравится «гонять чай» с Миррой, которая очень интересно обо всем взрослому мне рассказывает. В основном о том, как несчастны те женщины, что все-таки вышли замуж... Я не знаю, что такое «женская консультация», но, наверное, это такой клуб, где красивые женщины вроде Мирры учат некрасивых и несчастных чему-то полезному.

Но сегодня я замечаю на журнальном столике пишущую машинку дяди Бори с заправленной в каретку бумагой, а это значит, что мы будем печатать для моей мамы и «вообще для всех, кому оно надо» очередной рецепт Анны Ароновны. Я быстро дожевываю и бегу мыть руки.

Печатать я научилась в два года. Да и сейчас, когда мне уже на три года больше, я печатаю лучше, чем пишу. Дома у нас тоже есть печатная машинка, даже еще более красивая, чем у дяди Бори. И моя бабушка никогда не запрещает ей пользоваться. Но печатать что-то самой, просто так, совсем не интересно, даже если играть в бабушкиного секретаря Ольгу Петровну. Другое дело, когда я «занимаюсь делом», натюкивая довольно sporo под диктовку разные вкусные рецепты из огромной копилки моей взрослой подруги. Мамины сотрудницы на работе очень ждут этих рецептов, они разбирают все, даже почти совсем слепые копии, и передают через маму мне всякие разные подарочки из своего конструкторского бюро – ластики, карандаши «Кохинор», бутылочки с волшебным клеем ПВА, которым интересно мазать руки и потом «снимать с них кожу».

– Бора, как ты думаешь, Люсе понравится рецепт нашего кугеля?

– Ух-гум...

– Борах, я тебя спрашиваю, или что? Поел хуже птички, поклевал две крошки – и в газету! Тебе что, разонравился мой кугель? Знаешь, Борах, вот когда я умру, тогда ты и будешь...

– Все, Анечка, все! Я сейчас попрошу добавку, только не заводишь.

Через час я, сжимая в руках семь отпечатанных листочков сероватой бумаги и пачку «пластивцев» – кукурузных хлопьев, оставшихся у Анны Ароновны от приготовления кугеля, захожу к себе домой, выбираю самую четкую копию, рисую внизу три ромашки – любимый мамин цветок – и аккуратно кладу листочек ей под подушку. Остальные листочки я складываю в ящик своего стола. Если маме рецепт понравится, она знает, где взять копии.

Не выдержав, снова достаю бумагу и читаю с выражением:



Кугель с макаронами для праздничного ужина

500 граммов сметаны из продмага, 5 яиц, 600 граммов творога, 100 граммов сливочного масла, 500 граммов яичной лапши или вермишели, 200 граммов сахара и еще 2 столовые ложки, 2 чайные ложки ванильного сахара, 1 стакан кукурузных хлопьев, 2 чайные ложки корицы.

Макароны сварить, слить, положить их в холодную воду. Сцедить через дуршлаг. Растопить масло, взбить яйца. Смешать и взбить венчиком (я тогда не знала слова венчик) все продукты, кроме пластов, двух ложек сахара и корицы. Взять алюминиевую кастрюльку или, наоборот, гусятницу, выложить туда кугель. Смешать кукурузные хлопья с сахаром и корицей и высыпать на кугель. Печь 1 час при температуре 180 градусов.

На самом деле в том рецепте, конечно, ничего не было сказано про температуру. Тогда у всех были простые советские газовые плиты с самой примитивной духовкой, где температура выставлялась «на глазок». Уже сегодня я знаю, проверив неоднократно, что любимым «на глазок» у Анны Ароновны были именно 180 градусов. В остальных случаях она говорила «при сильном газе» или «при слабом газе». Но это так, лирическое отступление.

Вечером у бабушки, как всегда, очередной партком, поэтому на кухне орудует мама, которая жарит мои любимые картофельные котлеты с мясом.

– Ой, Люська, чем у вас так вкусно на весь подъезд пахнет? – К нам заходят мамина подружка тетя Неля Китайская и моя Мирра.

– Инка попросила, – смеется мама и протягивает соседкам большую фарфоровую миску с румяными котлетами.

– Ум отъешь! – бурчит с восторгом Мирра и спрашивает: – Беренштамов рецепт?

– Да нет, свекрови.

– И шо там?

– Да все обычно: картошка, лук, свининка...

– Так, Люсьена, давай я у тебя этого не спрашивала, – хохочет Мирра, продолжая жевать.

– А почему? – Мне тоже хочется знать.

– Бо не кошерно!

– То есть не вкусно? – обижаюсь я за маму.

– Ладно, подружка, пошли, я тебя спать уложу, а заодно расскажу про «кошерно». Дай матери с Нэлкой поболтать.

– Это, надеюсь, будут сказки про евреев? – бдительно уточняю я, опасаясь, как бы Мирра не отделалась чтением какой-нибудь детской книги, которые я и так наизусть знаю.

– Ага. Только не сказки, а такая целая история, в которую очень многие люди, вроде твоей Анны Ароновны, верят.

Я чищу зубы противной пастой «Поморин», которую бабушка зачем-то стала покупать вместо вкусного мятного зубного порошка, быстро ополаскиваю лицо холодной водой, втихоря от мамы подставляя ладошки горстью и жадно глотая «сырую», а значит, полную микробов, но очень вкусную воду, и послушно отправляюсь в кровать. Конечно, лечь спать ровно в девять вечера очень обидно. Но сегодня у меня есть, наверное, еще целых полчаса, за которые красавица Мирра, почти как прекрасная Шахерезада, успеет мне рассказать одну из своих сказок. Я, кстати, прекрасно понимаю царя Шахрияра. На его месте я бы тоже такую сказочницу никуда от себя не отпускала.

– Знаешь, девочка моя, чем хорошие люди отличаются от плохих? – спрашивает Мирра.

– Они добрые, не дерутся, не обзываются и всегда говорят правду, – лихо отвечаю я, потому как еще вчера сама долго размышляла на эту тему, после очередной потасовки с Аркашкой Иванченко, моим заклятым другом по двору.

– Ну, в целом да, – улыбается своим невозможно красивым ртом Мирра, – а еще они стараются жить правильно.

– По режиму? – настораживаюсь я, потому что терпеть его не могу.

– Скорее по закону...

– Ой, знаю, знаю! – Я вскакиваю с постели и отдаю пионерский салют: – «Клянусь всегда выполнять законы пионеров Советского Союза».

Эту страшную и священную клятву я выучила в прошлом месяце с Таней Уманской, которую уже третий раз не хотели принимать в пионеры, потому что она никак не могла запомнить каких-то несколько строчек. Таня очень плохо училась, хотя была девочкой смирной и ласковой.

– Ну, есть и другие законы, – мягко усадила меня на подушки Мирра, – ты только бабушке своей не очень о них рассказывай, а то она меня на порог не пустит.

– Почему?

– Будешь много знать, скоро состаришься.

– И буду, как ты, старой девой? Как мама и тетя Неля? Разве вам не обидно? – Я, затаив дыхание, жду ответа. Мне страшно хочется узнать, почему мою Мирру, такую же молодую, как мама, дразнят этими словами. Я не понимаю их значения, но чувствую, что они обидные. Помявшись немного, задаю вопрос Мирре.

– Ой же ты, мое лышенько, – переходит Мирра на украинский язык. – Ну, во-первых, твоя мама и Нэлка были замужем. Так что они в пролете... Во-вторых, я на пятнадцать лет старше твоей мамы, так что не такая уж я и молодуха. А в-третьих, ничего в этом обидного нет. Я и есть старая дева, то есть не-за-муж-ня-я... И ничуть о том не жалею. Ну, не выходить же замуж за какого-нибудь пьяницу, вроде Костика из четвертого подъезда, или, вон, сапожника Льва Валериановича. Он хоть и непьющий, и по пятому пункту мы с ним вроде родственников, но это же убиться головой об стену от тоски.

– А что, дядя Лева тоже старая дева? – удивленно уточняю я, вспоминая большого и молчаливого сапожника, у которого в мастерской удивительно вкусно пахнет новой кожей и резиновым клеем.

– О! Он еще хуже. Он убежденный холостяк и настоящий маменькин сынок, – почему-то с грустью говорит Мирра, вздыхает, замолкает надолго, потом спохватывается и уточняет: – Так тебе рассказывать про кашрут? Ну, про наши законы?

– Еврейские? – уточняю я.

– Конечно, еврейские. Только помнишь, мы договорились, без обсуждения с бабушкой?

– Ну ладно, – соглашаюсь я и складываю под одеялом пальцы крестиком на всякий случай: вдруг случайно проговорюсь.

– У евреев, как, впрочем, и всякого другого народа, есть свой Бог, в которого они верят.

– Русские не верят. Точно знаю! Нам в садике рассказывали, что Бог – это сказки. И украинцы не верят, – уточняю я, вспоминая, что наша Лида Романовна, воспитательница, была самой чистокровной украинкой.

– Верят, верят... Как жить без веры? Просто вслух об этом говорить не принято. И наш еврейский Бог давным-давно, в некотором царстве, в некотором государстве оставил детям своим толстую-претолстую книгу законов, куда были записаны все правила, по которым должны были жить все хорошие люди. Эти законы назывались кашрут. Вот ты с Беренштамами маме рецепты печатаешь, а не знаешь, что тетя Аня, как почти все евреи во всем мире, питается только «подходящей», кошерной пищей, то есть той, которую готовят в соответствии с законами кашрута. Я – исключение. У меня ни сил, ни времени на это не хватает.

– Ты что же, не такая хорошая, как Анна Ароновна?

– Наверное, не такая, и слава богу. Так вот, по законам кашрута можно есть мясо только тех животных, что кушают травку: коров, овец, козочек, олешков... Считается, что это хорошие животные, которые никому не причиняют зла, и те люди, которые будут есть такое мясо, сами останутся добрыми. А вот свинину и мясо хищников есть нельзя.

– Почему?

– Ну, свиньи любят грязь, а поэтому их мясо уже нехорошее, а хищники злые и опасные. Поешь такое мясо, и сам хищником станешь.

– Как Иванушка стал козленочком? – в ужасе спрашиваю я.

– Ага, почти. Кстати, это касается и птиц, только, помимо хищных, запрещены еще певчие и экзотические. А вот рыбу есть можно. Но не всю, а только ту, что с чешуей и плавниками.

– Так у нас в Днепре вся такая!

– Ну, не вся, сомы, например, чешуи не имеют, да и в мире есть не только Днепр и не только Азовское море. Хотя, к слову, раков и креветок, которых ты обожаешь, мидий и прочую морскую и речную живность тоже есть нельзя.

– А моя мама тоже сомов и раков не ест. Говорит, что они падалью питаются. Только бабушка Аня над ней смеется и все равно раков мне покупает.

– Да весь бабушкин партаппарат бы с тоски помер, если бы узнал, что черную икру им тоже по кашруту есть нельзя, – смеется Мирра и тут же становится серьезной. – Ты дальше не забоишься слушать? Там страшно будет...

– Не, не забоюсь! – храбро заявляю я, но на всякий случай зажимаюсь, как всегда делаю в тот момент, когда слушаю страшные сказки о чудовищах и драконах, которые мне рассказывает бабушка Аня.

– Так вот, – шепотом продолжает Мирра, – животные и птицы, всякие коровки, козы и курочки, предназначенные в пищу людям, должны быть убиты в соответствии с шехитой – еврейскими правилами, то есть за-ре-за-ны длинным острым ножом очень быстро, с одного удара, специально обученными людьми...

В моей голове вспыхивают тысячи ярких искр, сменяющиеся ужасной картиной огромного дядьки с занесенным кинжалом и бедной, плачущей маленькой овечки, на белую шерстку которой льется алая и густая кровь, а из глаз градом катятся слезы.

– Как убиты-ы-ы?! – воплю я на весь дом. – Заче-е-е-м?! Бедные зверушки! А-а-а-а!!! Они же живые-е-е-е!

На мои дикие крики прибегают мама и тетя Неля, обе белые как полотно. Меня успокаивают до поздней ночи, отправив проштрафившуюся Мирру от греха. Сначала меня баюкает и целует мама, потом и вернувшаяся с работы бабушка. Меня фонтаном рвет прямо на чистый мамин халатик, потом начинается жар, потом я пью какую-то терпкую микстуру с кошачьим запахом валерьянки и затихаю только у бабули на руках, уткнувшись в ее огромную грудь и вдыхая горький дым сигареты «Новость», прилепившейся белой трубочкой в уголке ее поджато-го рта.

– Ну и что это значит, Людмила? – строго спрашивает бабушка. – У вас что, совсем ума нет? Ладно Мирра, несчастная одинокая женщина, которая совсем ничего не понимает в детях. Но ты, но Нэлла? А если у ребенка начнутся проблемы с желудком? Если она теперь вообще откажется мясо есть? Что за бредовые идеи пришли вам в голову – рассказывать пятилетнему ребенку совершенно ненужные для его возраста сведения?

На самом деле все заканчивается еще печальнее. Через неделю меня забирают в больницу с диагнозом «холецистит» и непрекращающейся тошнотой. Однако нет худа без добра. Оказавшись в больнице совершенно одна, в полном ужасе от отсутствия впервые в жизни таких постоянных и потому необходимых, словно кислород, мамули и бабули, я напрочь забываю страшилку про убитых зверушек и мечтаю только о том, чтобы быстрее оказаться дома. Поняв,

что держать меня в больнице бесполезно (я просто извожу всех врачей постоянными рыданиями) меня выпускают под бабушкину ответственность, и мы с нею на целые две недели уезжаем на море. Оказывается, бабушка тоже все знает про то, как в магазин и к нам на стол поступает мясо, но в ее изложении все звучит как-то буднично и совсем меня не пугает. Что ж, большой опыт партийного ораторского мастерства никуда не денешь, как я теперь отчетливо понимаю. Баба Аня сумела спокойно объяснить мне про то, что советские люди, вне зависимости от того, к какой они принадлежат национальности, верят не Богу, а ученым. Что те коровки, которые пасутся на лугах, дают только молоко, а мясо делают из совсем иного «сырья», которое называется «туша», и приезжает оно в магазин в замороженном виде. Что в древности евреи, к которым бабушка испытывала глубокое уважение, считая их людьми умными и образованными, действительно создали книгу религиозных сказок под названием Тора, такую же волшебную, если даже не больше, чем сказки «Тысячи и одной ночи». Так вот, если верить сказкам Торы, то в пищу нельзя употреблять кровь, потому что в ней живет душа живых существ, поэтому все чистоплотные хозяйки, и не только еврейки, мясо обязательно вымачивают в чистой воде. Еще, согласно Торе, нельзя было есть никаких насекомых (тут уж я просто хохочу в голос), на что бабуля сурово замечает, что смеюсь я зря, так как это тоже никакой не Бог придумал, а врачи из санэпидемстанции, поэтому бабушка, да и мама моя тоже так тщательно перебирают крупу, так внимательно просеивают муку, чтобы ни один жучок или моль в еду не попали.

Про санэпидемстанцию я тоже знала, мы ходили под это серое здание всем двором, и нам, детворе, добрые тетеньки из отдела ЭВМ отдавали красивые коричневые картонки с дырочками – перфокарты, из которых мы вырезали своих бумажных кукол и всякие прочие машинки и домики.

Обретя шоколадный загар и новые знания, похудев и вытянувшись, я возвращаюсь в наш двор, изнывая от желания поделиться страшными секретными знаниями «про еду» со своими подружками. Но они заняты обсуждением еще более интересной темы: старшая сестра Тани Уманской, Люба, рассказала им, откуда берутся на самом деле маленькие дети, и я, не получив ожидаемых восторгов, уныло плетусь к Беренштамам.

Там меня встречают с распростертыми объятьями.

– Вернулось наше солнышко! – впервые за все время отвлекается от чтения Борис Абрамович и крепко целует меня в щеку.

Старая такса по имени Плюмбум, которая терпеть не может никаких гостей, тычется носом в его кресло и утаскивает к себе на подстилку оставленную газету.

– Дядя Боря, дядя Боря, Плюшка вашу газету ест! – ябедничаю я.

– Да пусть ест! Она вчерашняя! – не отводит от меня восхищенных глаз супруг Анны Ароновны. – Ну что, как там Одесса?

– А мы не там были!

– Как не там? А где? Твоя мама сказала, что вы с бабушкой на море поехали?

Для дяди Бори существовал только один город, о котором он говорил «поехать на море», – Одесса. Я снисходительно улыбаюсь и рассудительно говорю:

– Ну как ребенок, честное слово! В августе надо отдыхать только в Крыму. Там сейчас никаких кусочих медуз нет, и вообще, там этот... вельветовый сезон!

Анна Ароновна всплескивает руками и смеется:

– Бархатный, Иннуля. Надо говорить «бархатный сезон». Давай быстренько за стол. Хорошо, что ты к нам в субботу зашла. Я вчера как раз чолент приготовила.

– Не чолент, а ханим, – поправляет ее дядя Боря.

– Это в вашем Киеве он ханим, а в моей Москве был и остается чолентом. Вы туда только гуся кладете, а я еще и говядинку. И вообще, Борах, у кого родители были повара?

– А у кого? – спрашиваю я, мгновенно вспоминая единственную известную мне поваришу, тетю Лиду из нашей «домашней кухни». Она такая толстая, что даже моя «корпулент-

ная» бабушка (как она сама себя называет) может поместиться в Лиде, по ее словам, аж три раза. Представить, что у маленькой и щуплой Анны Ароновны или у высокого и худющего дяди Бори были в родне такие «повара», я никак не могу.

– У меня, деточка. Арон Моисеевич и Софья Нахимовна, царство им небесное, мои папа и мама.

– А они во время войны погибли? Да?

Я знаю, что почти все умершие, о которых мне известно, кроме моего папы, погибли именно на войне. Эта война была каким-то общим и большим горем. В память о ней, почти сразу за нашим домом, был разбит маленький сквер с большим железным памятником красивому и печальному рыцарю, на плечах которого развевался железный рыцарский плащ, а склоненная голова смотрела в зажатый в руке рыцарский шлем. Бабушка Аня объяснила мне, что это памятник Неизвестному Солдату, который погиб, защищая мой родной город. Но я точно знаю, что этот солдат не погиб! Он живой и будет жить вечно. У меня есть книжка о нем. Его зовут Айвенго, он родился давным-давно, всегда всех побеждал, и хотя его много раз считали убитым, он все время выздоравливал, а в самом конце книжки даже женился на своей возлюбленной, прекрасной леди Ровене. Но это мой секрет. Я даже маме о нем не говорю, хотя и очень хочется, когда они с бабушкой смотрят кино про войну, а потом пьют валериановые капли и тихо плачут.

– Да, деточка. Можно считать, что мои родители погибли на войне, хотя эта их война началась много раньше.

Анна Ароновна смотрит на меня своими мудрыми грустными глазами, затем спохватывается, быстро и коротко несколько раз вздыхает, словно собака Плюшка, которой стало жарко, и пытается улыбнуться:

– А что, влетело Мирре от твоей бабушки?

– За кашрут? – уточняю я.

– Ага.

– Не, не влетело. Бабушка сказала, что Мирра бедная женщина и фантазерка, прямо как я. И что если бы не татарская мать Льва Валериановича, то он давно бы женился на Мирре.

– Бора, а что, у Левы мать татарка?

– Ну, она наша, только из казанских. Она вбила себе в голову, что у Левы должна быть жена одного с ней языка и с квартирой в Казани.

– Господи, но Лева уже совсем взрослый мальчик. Сколько ему? Сорок пять? Больше? Вполне может решить вопрос женитьбы сам.

– Ой, Анечка, я тебя умоляю. Я подожду, когда Лева рискнет сказать Розе Борисовне, что он в данный момент не хочет есть суп.

– А еще Мирра говорит, что он зануда, – зачем-то ябедничаю я.

– Ну а что ей еще говорить? – разводит руками Анна Ароновна и, нагнувшись к духовке, достает оттуда свою знаменитую зеленую чугунную гусятницу, покрытую толстым слоем эмали, отбитой чуть-чуть и всего в одном месте, у ручки. Я с любопытством сую нос под крышку. Там находится что-то удивительно ароматное, покрытое ломкой золотистой корочкой, с проглядывающими сквозь нее крупными бусинами красной и белой фасоли и перламутровыми жемчужинами разварившейся душистой перловки.

Я смотрю в комнату, на журнальный столик, и не вижу пишущей машинки.

– А разве мы не будем печатать маме рецепт этой... этого... чавулента?

– Чолента! Эту красоту зовут чолент. Запомни это слово, моя девочка. Когда-нибудь твой муж скажет мне спасибо за то, что его жена научилась ЭТО готовить.

– Ой, Аня, не заговаривай ребенку зубы. Понимаешь, солнышко, пока тебя не было, Аня приспособилась сама печатать рецепты и приготовила их уже целую папку.

– А как же я? – Слезы предательски подступают к глазам.

– А мы с тобой ничего маме пока не скажем, будем тюкать помаленьку новые. У Ани рецептов на всю ее и половину твоей жизни хватит, чтоб вам обеим до ста двадцати лет дожить. Тем более что про колент Аня и не писала ничего.

Домой я прихожу с семью заветными копиями...



Чолент от Анны Ароновны

4 луковицы, разрезанные на четвертушки; 4 столовые ложки постного масла; 1 килограмм говядины, нарезанной мелко; половина или четвертушка гуся, разрезанная на куски; 1 стакан красной фасоли; 1 стакан белой фасоли; 4 большие картофелины, разрезанные на три части; 1 стакан хорошей перловки; 2 столовые ложки нарезанного чеснока; соль и перец по вкусу.

Фасоль и крупу замочить на ночь в соленой воде. Не варить! Обжарить до румяного цвета на сковороде лук с мясом и лук с гусем. Добавить к гусю белую сырую фасоль, к мясу – красную. Жарить, пока фасолины не сморщатся. Переложить все в гусятницу, чередуя слои мяса, перловки, картофеля, гуся, перловки. Залить кипятком, чтобы все было им закрыто. Добавить соль, чеснок и перец. Поставить в духовку на малый газ на всю ночь и даже утро. Ничего не мешать, только понемножку подливать кипяток, если вода будет исчезать. Есть в шаббат с удовольствием!

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.