



СЕРГЕЙ
ПАРХОМЕНКО

Всё сначала

Факты в каждой
из этих историй
совершенно реальны.
А все остальное
я выдумал.

CoRpus

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ ВЕДУЩЕГО ПРОГРАММЫ
“СУТЬ СОБЫТИЙ” И АВТОРА ПОДКАСТА “СУТЬ ЕДЫ”

Сергей Борисович Пархоменко

Все сначала

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=26722422

*Всё сначала / Сергей Пархоменко. – Москва : Издательство АСТ : CORPUS, 2018. – 978-5-17-982997-3: АСТ : CORPUS; Москва; 2018
ISBN 978-5-17-982997-3*

Аннотация

Сергей Пархоменко – политический репортер и обозреватель в конце 1990-х и начале 2000-х, создатель и главный редактор легендарного журнала “Итоги”, потом книгоиздатель, главный редактор “Вокруг света” и популярный блогер по прозвищу cook, а в последние полтора десятилетия – еще и ведущий еженедельной программы “Суть событий” на радио “Эхо Москвы”.

Все эти годы он писал очерки, в которых рассказывал истории собственных встреч и путешествий, описывал привезенные из дальних краев наблюдения, впечатления, настроения – и публиковал их в разных журналах под видом гастрономических колонок. Именно под видом: в каждом очерке есть описание какой-нибудь замечательной еды, есть даже ясный и точный рецепт, а к нему – аккуратно подобранный список ингредиентов, так что еду эту любой желающий может даже и сам приготовить.

Но на самом деле эти очерки – о жизни людей вокруг, о вопросах, которые люди задают друг другу, пока живут, и об ответах, которые жизнь предлагает им иногда совсем неожиданно.

Содержание

Что это	5
Гастрономическая география	11
1972. По следам одинокого беглеца	11
1975. Жаркое лето с Шерифом	18
1984. Происхождение вкуса	25
1988. Великие гастрономические открытия	32
1989. Гости Русского дома	39
Конец ознакомительного фрагмента.	48

Сергей Пархоменко

Всё сначала

Что это

Чтобы написать пятьдесят шесть очерков, образовавших эту книгу, потребовалось целых тринадцать лет. Конечно, я не сидел над ними все эти годы не разгибаясь. Но просто первый раз мне довелось написать что-то в этом странном жанре еще в 2004 году. А последний (на сегодня) из таких текстов получился уже в 2017-м.

Гастрономия всегда казалась мне очень важной, в некотором смысле фундаментальной отраслью человеческого знания. И не только потому, что, по меткому выражению не помню кого (не гуглится почему-то, так что, может быть, я это и сам когда-то давно придумал), гастрономические впечатления представляют собой уникальный конгломерат ощущений, составляемых всеми пятью человеческими чувствами – вкусом, обонянием, зрением, слухом и осязанием, – и в такой полноте с ними может соперничать один лишь секс.

А еще потому, что гастрономия естественным образом оказывается буквально неисчерпаемым источником необыкновенно увлекательных сюжетов из жизни людей.

Что бы люди ни принимались рассказывать из того, что

произошло с ними самими или с кем-то другим, кто им интересен и важен, – рано или поздно придется упомянуть, что и как было по ходу дела съедено.

Вы этого раньше не замечали?

Странно. А у меня всегда выходит так и никак иначе.

Причем еда часто играет роль кульминации всей интриги. А иногда она становится закономерной, долгожданной и встречаемой с облегчением развязкой, финалом, смыслом и во всех отношениях итогом рассказанного.

Ну и дальше остается один шаг: если вы рассказываете, что было съедено, то уже не томите и объясните людям, как это приготовить. Кстати, и из чего. А лучше бы даже еще – где все перечисленное взять и как отличить доброкачественное от тухлого, правильное от поддельного, настоящее от притворного.

То есть у меня все время получалось, что сами по себе истории рассказывались не для того, чтобы кого-то научить готовить какую-нибудь определенную еду, простую или замысловатую. А для того, чтобы рассказать что-то стоящее, объяснить что-то важное, описать что-то яркое, вспомнить что-то, чего забывать ни в коем случае нельзя. Гастрономический элемент – без которого прожитый сюжет остался бы непроясненным, а пережитое чувство – не переданным в полной мере – находился всегда.

Работа всех пяти чувств оставляет пять отчетливых впечатков в вашей памяти. Собравшись вместе, наложившись

друг на друга, только они и способны создать по-настоящему яркую, объемную картину пролетевшей когда-то минуты, а может быть, целого прожитого дня.

Так оказалось, что я пишу не гастрономические заметки, а бесконечно на разные лады перелагаю историю “о бренности всего сущего”, происходящую снова и снова, в разных обстоятельствах и разных формах.

Примерно на пятом или шестом по счету тексте я увидел: некоторые из очерков постепенно выстраиваются в хронологию человеческой жизни. То есть в цепочку самых ярких переживаний, которые человеку достались, – не событий, не приключений, а именно переживаний.

И человек, которому все переживания принадлежат, – я.

Я писал это вовсе не подряд, не в прямой календарной очередности. Да еще переживания, достойные того, чтобы пополнить ими коллекцию особенных ценностей, продолжали тем временем, пока я писал, со мною случаться. Но все написанные истории было легко расположить в правильном порядке вдоль оси моих лет.

Интересно еще, что каждое такое переживание оказывалось накрепко привязано не только к определенному году, к точке на шкале времени, но еще и к другой точке – на географической карте.

Я знаю, звучит дико, легкомысленно, карикатурно, но все же: нечто, чему место в тарелке, а в конечном счете в желудке, набор белков, жиров и углеводов, ограниченный объ-

ем вещества неоднородной химической структуры, обладающего набором выраженных органолептических качеств (то есть узнаваемым вкусом, ароматом, цветом, температурой и консистенцией), оказывается универсальной материей, связывающей собою пространство и время.

Прожитое вот в этом месте вот в этот момент становится пережитым, оставляя по себе навсегда запомнившийся вкус. В общем-то, каждый из этих сюжетов – история происхождения какого-то определенного вкуса, оставшегося со мной.

Все сюжеты, “привязанные” к конкретным пространственным и временным координатам, составили первый раздел – и отнесены мною к разряду “гастрономической географии”.

Но есть еще несколько других: у них нет никакого ясного адреса и никакой определенной даты. Эти сюжеты существуют словно подвешенными посреди жизни – в пустоте, заполняющей промежутки между событиями. Это, в сущности, не ситуации, а идеи в чистом виде. Ну, или зародыши ситуаций, свободные элементы, плавающие силы, способные однажды превратиться в конкретный сюжет, но пока не реализовавшие себя. Или, может быть, наоборот: сработавшие, провернувшиеся столько раз и в таком множестве разных ситуаций, что уже нет смысла приписывать их к конкретной точке или конкретному моменту. Или чистые чувства, ощущения сами по себе, в несвязанном виде.

Они происходят нигде и вместе с тем везде, никогда, но

и непрерывно все время.

Однако путь к пониманию каждого из них и к переживанию их друг за другом лежит, совершенно очевидно, опять через вкус, навсегда остающийся на человеческом нёбе.

Сюжеты такого второго рода собрались в серию очерков “Гастрономическая философия”. Их можно было бы продолжать собирать и дальше, пока события происходят, пока впечатления случаются, то есть, собственно, пока живешь. Но я решил остановиться сейчас.

Однажды следует отступить чуть в сторону и посмотреть, что получается.

Посмотрев, надо задержать дыхание, сделать над собою важное усилие и все-таки ответить себе на вопрос: что это?

А это и есть жизнь.

Большинство очерков, вошедших в эту книгу, впервые были опубликованы в журнале “Коммерсантъ-Weekend” и воспроизводятся с любезного разрешения издательского дома “Коммерсантъ”.

Елена Нусинова и *Анна Наринская* были первыми их читателями и первыми редакторами. Более того, именно они однажды уговорили автора писать эти очерки регулярно – по одному каждые две недели. Их настойчивость, их помощь и их одобрение были автору очень нужны и важны. Автор всем сердцем им благодарен.

Все приведенные в текстах рецепты многократно

опробованы автором и действительно могут быть воспроизведены с использованием перечисленных ингредиентов и с соблюдением указанных пропорций.

Рецепты и рекомендации в текстах, написанных до 2014 года, не учитывают, разумеется, печальных обстоятельств, наступивших после введения в России запрета на импорт продуктов питания из европейских стран. Некоторые из таких текстов выглядят сегодня совершенно фантазийными, а отчасти издевательскими. Но на момент, когда они были написаны, все сказанное в них было правдой, поэтому автор оставляет их тут без изменений и купюр – на память.

Гастрономическая география

Настоящему мешает обыкновенно внешняя тревога, пустые заботы, раздражительная строптивость, весь этот сор, который к полудню жизни наносит суета суетств и глупое устройство нашего обихода.

Мы тратим, пропускаем сквозь пальцы лучшие минуты, как будто их и невесть сколько в запасе. Мы обыкновенно думаем о завтрашнем дне, о будущем годе в то время, как надобно обеими руками уцепиться за чашу, налитую через край, которую протягивает сама жизнь, не прошенная, с обычной щедростью своей, – и пить и пить, пока чаша не перешла в другие руки. Природа долго потчевать и предлагать не любит.
Александр Герцен „Былое и думы“

1972. По следам одинокого беглеца Мидии в белом пиве

В.Г., конечно

Вокруг площади Гроте Маркт, Брюссель, Бельгия

Чьи это воспоминания? Какая разница? Вот вы разве

помните – ярко, жарко и живо – только то, что случилось с вами? Память каждого из нас сложно и странно устроена.

Я, например, очень хорошо помню, как поздней осенью (кажется, в ноябре) 1972 года он приехал в составе делегации советских каких-то вроде журналистов и литераторов по линии Союза обществ дружбы в столицу Бельгии, город Брюссель.

И вот на второй вечер его командировки, в четверг, около шести часов он вышел из отеля *Le Chanteclair*, очень удачно расположенного на улице Гранд-Иль неподалеку от исторического центра города, и направился, сверяясь с картой, любезно предложенной гостиничным портье, в сторону главной достопримечательности Брюсселя – ратушной площади Гроде Маркт.

Товарищи по делегации все как один погрузились в посольский микроавтобус и уехали “за вокзал, где распродажи” – там хорошая была обувь, очень недорогая, детское зимнее, ну и шерсть. А он сказал: не поеду, я лучше подожду до посольского “кооператива”, там еще, мол, дешевле, и получалось, что у него есть до возвращения товарищей на все про все часа два с половиной, и этого должно было вполне хватить.

Он довольно быстро вышел к Гроде Маркт с северо-западного угла, со стороны улицы Гульденхофдтстраат, пересек площадь, лавируя среди фотографирующихся туристов, и уверенно углубился в переулки восточного квартала ста-

рого города.

На углу улицы Греепстраат он остановился перед богато убранной витриной магазина разнообразных подарков и после минутного колебания вошел внутрь. Здесь, коротко переговорив с продавцом-китайцем и бегло осмотрев разложенный им на прилавке товар, он выбрал американский револьвер “Смит-энд-Вессон Арми” 45-го калибра в красивой кобуре из кожзаменителя и две большие картонные коробки патронов к нему.

Придерживая локтем нетяжелый пакет с покупкой, он двинулся дальше и, задержавшись только на минуту у газетно-табачной лавочки, чтобы купить пачку сигарет “Голуаз Капораль”, вскоре вышел на знаменитую Рю дэ Буше, “здешнюю Мясницкую”, как шутя называл ее тот парень на микроавтобусе из посольства.

Улица Мясников состояла, как его и предупреждали, главным образом из разнокалиберных – наоборот – рыбных ресторанов и оказалась плотно заполненной фланирующей праздною толпою. В широченных витринах, а также на специально выставленных поперек тротуара лотках с колотым льдом теснилась всяческая морская живность.

Практически не раздумывая, он толкнул дверь самого большого из здешних заведений – знаменитого *Chez Leon*.

Внутри пришлось обождать буквально пару минут, пока сервировали свежий куверт за столиком у стены в глубине. Столик был отличный. Как раз можно было наблюдать за

всем залом и куском улицы перед окном. И в то же время рядом, буквально в двух метрах, начинался узенький коридорчик, ведущий к туалетам, так что в случае чего, если вдруг кто-нибудь сюда заявится, можно будет моментально проскочить в глубину.

Потом он распечатал свой “Голуаз”, закурил, минут десять перелистывал меню, вглядываясь в названия, сравнивая цены и обозначенные в граммах размеры порций, и наконец решительно повернулся к официанту. Кажется, быстрее, чем он успел сделать затяжку и пристроить сигарету на бортик жестяной пепельницы с эмблемой вишневого “Крика”, принесли здоровенный, хоть двумя руками держи, ребристый стакан пива. Дальше на столе появились металлическая мисочка жареной картошки, целая корзинка бутылочек с разными кетчупами, майонезами и горчицами к ней и – собственно, самое главное. Огромный закопченный котелок дымящихся мидий, сваренных фирменным способом: с петрушкой, сельдереем и луком-пореем.

Кажется, он их ел целый час, а они все не кончались. Мисочку из-под жареной картошки два раза уносили и опять приносили полную. Скорлупки он кидал в перевернутую крышку от котелка, как это делали за соседними столиками.

В конце еще обнаружилось, что на дне такой сок, ну, то есть суп, с этим самым луком и сельдереем. Он попросил ложку и стал крошить в котелок большими кусками свежий багет, и так съел все досуха, и корочкой еще вытер начисто

донышко котелка.

Потом расплатился – это было и не дорого совсем.

Вернулся в свой *Le Chanteclaire*: коллеги заявились буквально через полчаса, за ужин в ресторане отеля было заплачено, все пошли, но он остался в номере и скоро заснул.

Мой отец вспоминал этих мидий всю жизнь.

Я раз сто слышал историю его побега через город в *Chez Leon* – с хитрым уходом в отрыв от группы товарищей, со всеми подробностями маршрута, с детальным описанием витрин и лотков с рыбой на улице Мясников. Я помню практически наизусть содержание того меню – с ценами и, кажется, с граммами. Я могу показать сейчас, какого размера был тот стакан пива. Я отчетливо вижу закопченные бока того котелка с мидиями и знаю, по какую сторону от него стояла жестяная пепельница с тлеющей на бортике сигаретой “Голуаз”.

Мне было восемь лет, пистоны от того револьвера я расстрелял в первые же три дня, а сам знаменитый на весь двор сверкающий “Смит-энд-Вессон” скоро пришлось забинтовать синей изолентой, потому что рукоятка его отломилась, хотя и это помогло ненадолго. Но мидии остались со мною.

Мой отец был человеком, в общем, успешным, вполне состоявшимся в свою эпоху. Он многого, по меркам того времени, добился, и все вокруг знали, как много он повидал. На него смотрели с восхищением. Он был душой большой компании, блестящим, веселым красавцем. Но эта неделя в

Брюсселе, этот ресторан и эти чертовы мидии вышли, может быть, одним из самых ярких событий, что ему довелось пережить. И это было уж точно одно из самых ярких в его жизни гастрономических впечатлений.

Вот за этих мидий я горячо, всей душой ненавижу советскую власть. Я ей, подлой, их никогда не прощу.

В Брюссель я приехал двадцать пять лет спустя. В *Chez Leon*, конечно, пошел в первый вечер: оказалась, как я и подозревал, наглая дешевка, здоровенный капкан для туристов с безликой поточной кормежкой.

И мидии там – сильно так себе. Я вот, например, их варю гораздо вкуснее.

Накрошить мелко-на-мелко крупную луковицу и жарить, помешивая, на оливковом масле в глубокой толстостенной кастрюле или плоскодонном казанчике до прозрачности, а потом добавить туда же три так же изрубленные луковички-шалотки и разом влить пол-литра какого-нибудь очень светлого пива (“Хугарден”, например, отлично подойдет или какой-нибудь еще сорт “белого” бельгийского). Быстро довести до кипения и дать повариться минут пять, чтобы алкоголь совсем выпарился. Теперь добавить к этому вареву нарубленный тонкими монетками чеснок, веточки чабреца, пару лавровых листиков и три-четыре гвоздичины. Довольно щедро посолить и поперчить черным перцем из мельницы.

Наконец, вывалить в кастрюлю мидии, предваритель-

но очень старательно очистив их, если нужно, от песка, остатков водорослей и мелких налипших ракушек. Закрывать крышкой и варить пять-семь минут, не больше, время от времени встряхивая.

Перед подачей, уже сняв с огня, рассыпать поверху горсть мелкорубленной зелени петрушки и немного холодного сливочного масла маленькими кубиками, прикрыть крышкой еще на полминуты, пока масло тает и стекает вниз, обогащая собою дивный бульон, что скопился у дна.

Как бы я хотел, чтоб ты тоже попробовал, дорогой мой.

МИДИИ ПО-ФЛАМАНДСКИ В БЕЛОМ ПИВЕ

(на четверых)

- ◆ По 1 кг свежих мидий на едока, не меньше
- ◆ 1 крупная луковица
- ◆ 3 средних луковицы-шалотки
- ◆ 4–5 зубчиков чеснока
- ◆ 2 пол-литровых бутылки белого бельгийского пива
- ◆ ¼ стакана оливкового масла
- ◆ 100 г холодного сливочного масла
- ◆ Пучок петрушки
- ◆ Маленький пучок свежего чабреца (или чайная ложка сушеного)
- ◆ Черный перец, лавровый лист, гвоздика, крупная морская соль

1975. Жаркое лето с Шерифом Сациви из индейки

Пицунда, Черноморское побережье Кавказа, СССР

Гиви Ломинадзе носил ослепительно отливающую синевой белую нейлоновую сорочку и широкие бежевые полотняные брюки с тщательно заглаженной стрелкой. Он ждал нас прямо на летном поле, у самого трапа, и когда мы спустились к нему, я увидел, что его бежевые же полуботинки в мелкую дырочку ушли почти на сантиметр в расплавленный асфальт: в Сухуми было дикое, невиданное даже в этих местах и даже в начале июля пекло, градусов сорок пять, как нам сказали еще в самолете. Ломинадзе обливался потом, но рукавов сорочки героически не закатывал.

Знакомясь, он галантно поцеловал маме руку, а меня как-то дружески встряхнул, стиснув железной ладонью плечо.

Багаж нам выдали без очереди, у меня такое впечатление, что начальник аэропорта лично вынес мамин чемодан и мой рюкзак с торчащими сверху резиновыми пятками лап для плавания, а также ручками бадминтонных ракеток и подчеркнуто бережно уложил все в багажник белоснежной новой “Волги”, ключи от которой Ломинадзе крутил на указательном пальце. Потом оказалось, что он крутил эти ключи непрерывно — днем и ночью, хоть сидя за столом, хоть ле-

жа на пляже, хоть ведя деловой разговор, без устали, кроме разве что тех моментов, когда они торчали в замке его “Волги”: с визгом покрышек на поворотах и кинематографическими полицейскими заносами он носился по абхазским серпантинам, придерживая руль тремя пальцами, а левую руку небрежно свесив за открытое окно.

Московские друзья, которые вверили нас заботам шикарного Гиви и насоветовали лететь посреди летнего сезона к морю на Кавказ, не имея ни путевок, ни заранее сговоренного жилья в частном секторе, на самом деле знали, что мы ничем не рискуем. Ломинадзе обладал тут, в солнечных краях, прозвищем Шериф не только потому, что крутил ключи на пальце, словно револьвер, а потому еще, что был огромным, по местным меркам, милицейским начальником – главой следственного управления республиканского МВД. В общем, он мог более или менее все.

Мог, например, въехать на своей белой “Волге” прямо на знаменитую пицундскую набережную и через пятнадцать минут выйти из кабинета директора пансионата “Золотое руно”, вертя на пальце уже две связки ключей: вторую – от нашего номера на десятом этаже, с балконом, повисшим прямо над оранжевым черноморским закатом, с кроватями, застеленными хрустящими крахмальными простынями и с собственной ванной, где висели огромные фирменные махровые полотенца и халаты с вытканной рельефом надписью “*Intourist*”.

Мог красиво, предупредительно, но ненавязчиво увиваться за мамой, приезжая проведать нас и поболтать раз в неделю, а между визитами присылая с местным милицейским лейтенантом корзину фруктов и запечатанный кувшин мутного домашнего вина.

Мог однажды в ранних сумерках явиться к нам с компанией, в которой были статный басмач из “Белого солнца пустыни” Кахи Кавсадзе, теннисный красавец Александр Метревели и еще какие-то поразительные знаменитости, чтобы увезти нас в легендарный ресторан “Эшери”, устроенный в огромной горной пещере в гранитной скале, где из протекавшего прямо через зал подпруженного ручейка доставали сачками живую форель и жарили тут же на углях.

Кажется, там за соседним столиком кто-то еще по высшему разряду, с длинными тостами и пением стоя, поднимая над головою огромный, “под верхний мениск” наполненный фужер вина, поил Беллу Ахмадулину вместе с ее Мессерером:

Как холодно в Эшери и как строго.
На пир дождя не звал нас небосвод.
Нет никого. Лишь бодрствует дорога
влекомых морем хладных горных вод...

И потом еще в конце:

...Как дней грядущих призрачный историк

смотрю на жизнь, где вместе ты и я,
где сир и дик средь мироздания столик,
накрытый на краю небытия...

Откуда, интересно, она все это знала в середине 70-х? Чем она это учуяла? Почему она мерзла среди этой адской жары?

Вот за нашим столом ни о чем таком не говорили. Ломинадзе рассказывал про счастливый край, где “ничего не происходит серьезнее, чем незаконная торговля чебуреками на набережной в Гагре”, где “нет ни одного жулика, с которым бы я в детстве не играл в волейбол, а потом не дрался бы на танцах, поэтому всегда с кем угодно о чем угодно можно договориться”, где “армяне с греками всегда были самые хитрые, они нас кормят, а мы, грузины с абхазами, зато их в обиду не даем”. И много, много еще всякой самонадеянной, но такой простительной и совершенно уместной среди этого кутежа восторженной ерунды.

Пока он это говорил, на нашем столе, и так заставленном, кажется, уже в три слоя, появлялась между армянской долмой, аджапсандалом и огромной доской с грубо раскроеным хачапури очередная глиняная миска сациви из индейки, глубокий ореховый аромат которого я ясно слышу до сих пор.

Гораздо, гораздо позже я выяснил из одного весьма надежного источника, что для этого сациви следует молодую

еще, поджарую индейку разделить, скажем, на четыре части, удалив лишний жир, и залить в относительно тесной кастрюле не холодной водой, как обычно, когда варится бульон, а наоборот, кипятком: нам ведь на сей раз важнее получить вкусно сваренное, сочное мясо, а не основу для супа. Когда опять закипит, посолить, дождаться появления пены, тщательно снять ее и добавить обычный набор корней и специй: морковку, корень петрушки, перец черный и душистый, лавровый лист, три-четыре гвоздичины или звездочку бадьяна, – лука же и чеснока на сей раз не класть вовсе. Поварить так часа два, а если вы предпочли (и, несомненно, правильно сделали) длинноногую представительницу “беговой” кавказской породы, то и существенно дольше. Наконец, когда ножки в самых толстых местах будут легко протыкаться вилкой, индюшатику вынуть, отложить, прикрыв фольгой, чтоб остывала, а бульон процедить и приниматься за собственно соус.

Три средних желтых луковицы искрошить очень мелко, потушить на жире от птицы (если его недостаточно, добавить немного сливочного масла), часто помешивая и не давая зарумяниться. Убавив огонь и не прекращая мешать деревянной лопаточкой, подсыпать две-три ложки муки, а еще через пару минут разбавить прямо в сковороде бульоном до консистенции жидкой сметаны. Когда получится что-то вроде густого клейстера, в котором отдельные кусочки лука почти совсем перестанут различаться, снять

с огня и всыпать туда же полный большой стакан (а лучше даже полтора) грецких орехов, провернутых через мясорубку или измельченных в блендере вместе с большим пучком кинзы и четырьмя-пятью очищенными зубчиками чеснока. Посолить, поперчить свежемолотым перцем и влить четверть стакана винного – лучше светлого – уксуса. Тщательно перемешать, наблюдая, как этот уксус, вступая в загадочную химическую реакцию с орехами, дает тот самый легендарный розовато-лиловый “цвет сациви”, которым мы любовались всякий раз, когда судьба приводила нас за правильный грузинский стол.

Теперь залить этим соусом индюшатицу, нарубленную небольшими кусками, вместе с кожей и костями (так, чтобы на одну хорошую порцию приходилось их три-четыре) и оставить, пока совершенно не остынет, а лучше дать настояться в холоде до завтра.

К тому моменту, когда все это стало мне известно, как раз и наступило, по моим нынешним подсчетам, 24 июня 1992 года. Ровно через семнадцать лет после того, как я впервые ступил на расплавленный асфальт сухумского аэропорта, группа бойцов Национальной гвардии Абхазии во главе с депутатом местного парламента Александром Анквабом захватила здание республиканского МВД. Гиви Ломинадзе, в то время уже министр внутренних дел Абхазии, был жестоко избит прикладами карабинов, арестован, а потом силой выслан в Тбилиси.

Война, которая вслед за этим началась, продолжается, в сущности, до сих пор и не кончится, может быть, никогда.

БОЛЬШАЯ МИСКА САЦИВИ

Трехкилограммовая молодая индейка

Набор кореньев и специй для бульона

3 луковицы

100 г муки

300 г чищенных грецких орехов

Полголовки чеснока

Большой пучок кинзы

60 мл винного уксуса

100 г сливочного масла

Черный перец, соль

1984. Происхождение вкуса Форшмак из селедки с яблоками

Двор с платаном на Ришельевской, Одесса, Украина

Через неделю после приезда в Одессу зона моих поисков сократилась до четырех кварталов. Аккуратный квадратик, ограниченный улицами Ленина, Бабеля, Розы Люксембург и проспектом Мира. В бабушкиных рассказах проспект был Александровским, а улицы – соответственно Ришельевской, Еврейской и Полицейской. Но ранним летом 1984 года – того самого оруэлловского Восемьдесят Четвертого Года – никто бы не поверил, что когда-нибудь они получают эти свои имена обратно.

С утра я обязан был торчать на областной телестудии, куда, собственно, и был откомандирован стажироваться с третьего курса московского журфака. Была тогда такая методика – погружать столичных студентов в “будни коллег из глубинки”. Вы будете смеяться: вот в качестве “глубинки” мне Одесса и досталась на целых два месяца.

Зато к обеду я был совершенно свободен – и выходил в город, зная, что он принадлежит мне. Море оставалось пока холодным, и на пляжах было нечего делать, но город уже согрелся и совершенно расцвел. На Привозе появилась черешня и, в общем, я вполне мог себе ее позволить. Иногда

я покупал еще брусочек домашней овечьей брынзы, чтобы съесть его просто на ходу, по пути к моему “бермудскому квадрату”, положив на половинку разорванной прямо руками помидорины. Да, первые степные помидоры тоже уже появились, — а вы как думали?

Я оказался абсолютно один в этом изумительном городе на берегу бесконечного зеленого моря, посреди промытой и прозрачной весны, которая наполняла мои легкие на каждом вдохе прохладной радостью. Мне только что исполнилось двадцать лет.

Хотелось сделать этот город своим, доказать ему, что я в нем не чужой глупый курортник, что я тоже имею на него право. И я знал, что мне есть что предъявить прекрасной и гордой Одессе.

Тот самый двор дома между Ришельевской и Полицейской я видел на двух фотографиях, которые жили в старом кожаном альбоме, с годами выученном наизусть. Должен был под огромным платаном на переднем плане стоять стол из плотно пригнанных досок и простые лавки на врытых в землю круглых чурбаках. За столом люди, смеющиеся в объектив: женщины, мужчины, молодые все. Гитара у одного на коленях, кое-какие дети рядом, тарелки с чем-то, не разглядеть, на столе, кастрюлька, покрытая полотенцем, графин граненый, бутылки.

В глубине должен был быть трехэтажный дом с оштукатуренными белыми стенами и множеством маленьких настежь

распахнутых окошек. Вдоль двух верхних этажей – широкие веранды с высокими перилами на редких фигурно выточенных деревянных столбиках, а по сторонам – две крутые железные лестницы вроде корабельных трапов.

И посередине веранды второго этажа должна была стоять, опираясь локтями на перила и положив подбородок на сплетенные пальцы, девушка. Длинное платье в мельчайший горошек, наверное, просто белое, а может быть, бледно-розовое. По тронутому сепией фото разве поймешь? Мягкие кудри тонкими-тонкими колечками – мне говорили, что медно-рыжие. Точеное бледное лицо с очень черными глазами. Смотрит на меня, прямо на меня, и не смеется, как все, а только улыбается, будто бы снисходительно. Вроде на карточке она совсем в глубине, но видно очень хорошо: фотограф снимал именно ее. Все остальные тут – статисты, свидетели.

Что Ришельевская с Полицейской – стали Ленина с Люксембург, я знал. А теперь оказалось, что две эти улицы образуют угол. Я пошел по широкой дуге, постепенно приближаясь к нему, прочесывая квартал за кварталом, открывая каждую калитку, не пропуская ни одной подворотни, заглядывая во все дворы подряд. Я отчетливо помнил окна, перила, лестницы, стол, платан, хотя фотографий у меня с собой не было, они остались в альбоме.

Ничего похожего не нашлось. За две недели я убедился, что моего двора тут нет. Разве что попался один – на самой

Ришельевской, с платаном, таким огромным, что торчал над крышей и виден был с улицы, как будто дом нанизан на кривой шишковатый ствол. Стол вроде тоже стоял там же, хотя стал гораздо меньше. Но дом не похож совсем: вместо широких веранд по стенам вокруг двора тянулись строительные леса, ветхие, шаткие, кажется, много лет назад тут устроенные зачем-то, да и брошенные навсегда.

И все-таки это был единственный двор, куда я вернулся второй раз.

За столом под платаном сидели два небритых дядьки лет пятидесяти в застиранных офицерских гимнастерках неопределенного светло-бурого цвета, без погон, с закатанными рукавами. Перед ними стоял трехлитровый баллон желтоватого разливного портвейна в окружении кое-какой закуски, среди которой выделялась вываленная прямо на стол живописная груда свежих огурцов.

– Здесь ничего не сдается, – сказал мне один из дядек, едва я показался из подворотни.

– А я ничего и не снимаю, – ответил я, улыбаясь по возможности приветливо. – Просто смотрю. Нельзя?

– Что-то ты неделю уже гуляешь тут. Кого ищем? Чего потерял-то?

Я объяснил. Ну да, а что такого? Ищу дом, в котором родилась моя бабушка. Она тут росла, пока не уехала в Москву поступать в консерваторию. А родители и сестры ее остались. Вот. И потом, ранней весной сорок первого года, она

сюда вернулась совсем уже на сносях и в марте здесь родила мою мать.

– Как фамилия-то? – поинтересовался дядька, по-прежнему не очень дружелюбно.

Я сказал, какая была фамилия моей Зинаиды Марковны.

– Нету таких, – сказал он глухо и подбородком показал мне на свободный край лавки. – Может, и были до войны, а теперь нету. С такими фамилиями тут в оккупацию не выживали. Одессу же румыны занимали вместе с немцами. А у румын команды имелись специальные для этого. Ваших в Бессарабию гнали расстреливать.

– Мои уцелели, – ответил я. – За ними дед приехал в мае сорок первого. Почуял что-то. Сообразил. И маму мою с бабушкой вывез. Так что остались живы. А вот семья бабушкина вся погибла, это точно. Все до единого. Никто не спасся.

Мы помолчали. Второй дядька, выслушавший весь наш разговор, не вставив ни слова, выудил откуда-то из кучи огурцов стакан, плеснул в него портвейна и подвинул мне.

Потом он откинул кухонное полотенце перед собою, и я увидел, что им была прикрыта маленькая кастрюлька, которую я совершенно точно уже где-то видел. Эмалированная такая, серо-зеленая, в беспорядочную крапинку. Через полминуты он протянул мне здоровенный ломоть серого ноздреватого хлеба, толсто намазанный форшмаком из селедки с яблоками и крутыми яйцами.

Я откусил сразу большой кусок и совершенно не удивился

тому, что знаю вкус этого форшмака. Знаю, конечно. Еще бы мне не знать его.

Надо снять с костей мякоть двух крупных селедок, не маринованных, не копченых, не испорченных разными посторонними соусами и заливками, а просто традиционного пряного посола. Два крупных кислых зеленых яблока – в идеале найти бы антоновку, – разрезать дольками и удалить сердцевину (кожуру оставить, разумеется). Четыре сантиметровых ломтика белого батона без корки замочить в молоке, а потом отжать. Теперь все это дважды провернуть через мясорубку вместе с крупной сырой луковицей, двумя крутыми яйцами, полной столовой ложкой размягченного сливочного масла. Перемешать, густо попудрить свежемолотым черным перцем. Добавить столовую ложку сахарного песка, две – лимонного сока и столько же подсолнечного масла, лучшие бы пахучего, из жареных семечек. Теперь вооружиться обыкновенным проволочным венчиком и взбивать – так долго, как только хватит терпения, минимум минут пятнадцать. Попробовать и, если селедка была совсем малосольная, досолить. И скорее намазывать – толсто, не жалея.

Должна же была Зинаида Марковна где-то этому форшмаку научиться? Почему не здесь, в этом самом дворе? Была бы жива, я спросил бы. А так остается верить. Вот я верю.

Твердо верю и сейчас.

ФОРШМАК, ЧТОБ ХВАТИЛО НА ШЕСТЕРЫХ

2 упитанные селедки

2 крупных яблока

1 крупная луковица

$\frac{1}{3}$ белого батона

2 яйца

30 г сливочного масла

$\frac{1}{4}$ стакана масла подсолнечного, душистого

Пол-лимона

Черный перец, соль

1988. Великие гастрономические открытия Буйябес из курицы и с пастисом

Биржевой квартал, 2-й округ Парижа, Франция

Осенью одна тысяча девятьсот восемьдесят восьмого года – если вдуматься, так просто-таки вчера – я ступил на аэродромный бетон первой в своей жизни капстраны. В соответствии с порядками и уложениями той эпохи, к забросу на идеологическую глубину меня готовили постепенно, как водолаза в барокамере: сначала командировка в Болгарию, потом поездка на Кубу, ну и наконец – вот. Капстрана называлась – Париж. Вообразите себе.

И в первый же вечер моего пребывания на этой обратной стороне Луны я явился в гости к первым в своей жизни белоэмигрантам, получил от них первый в своей жизни адрес тайного книгохранилища, где приезжающих совершенно бесплатно одаривали книгами антисоветского издательства “Имка-Пресс”, и был накормлен первым в моей жизни буйябесом.

Не беспокойтесь, я в курсе, что вы и так уже, без моей помощи, выяснили из заслуживающих полного доверия источников все, что нужно, про правильный буйябес. Да вы и сами

отлично помните, что там должно быть минимум три сорта рыбы, и, конечно, ракушки какие-нибудь, и ложка обязана буквально стоять в густом рыже-шафрановом отваре, и сухарики должны быть свежеподжаренные, и чесночный соус *rouille*...

Я не собираюсь повторяться. Ну, да и я тоже не раз объяснялся с читателем на тему ухи, так что странновато было бы, наверное, возвращаться к сюжету рыбного супа, пусть даже и такого знаменитого. Речь теперь про другое.

Белоэмигранты оказались четой прелестных седеньких старичков, беззвучно скользящих по натертому паркету умопомрачительных апартаментов с видом на эспланаду Инвалидов. А в первую же свободную минуту я отправился к ним потому, что привез посылку, в которой, разумеется, был почти килограмм черной икры в двух синих жестяных шайбах, обтянутых по кругу широкими резинками, и меня строго-настрого предупреждал тот, кто их посылал: без холодильника это сокровище моментально стухнет.

Встретили меня так, словно это я, а не отправитель посылки, был любимым племянником, долгие годы томившимся под пятой большевиков на далекой, но бесконечно любимой Родине. Из холодильника была извлечена банка икры, в точности аналогичная привезенной мною сегодня: предыдущий гостинец, как выяснилось, с весны оставался нераспечатанным, потому что старичкам икру строго-настрого запрещал доктор. Ну, и на горячее горничная вынесла в драгоценной

кузнецовской супнице то удивительное, что белоэмигранты представили мне буйябесом.

Буйябес оказался прозрачным бульоном из форелевых, как мне с гордостью сообщили, голов и хвостов, заправленным небольшим количеством риса и украшенным тоненькими кружочками лимона, каперсами и половинками черных оливок. Очень вкусно, между прочим. Я бы даже сказал, изысканно во всей своей скромности.

С сознанием того, что истинная сущность легендарного буйябеса мною постигнута, мне суждено было прожить ровно два дня.

Иллюзия развеялась, когда я в состоянии сильного перевозбуждения, вызванного посещением того самого подпольного распределителя книжной антисоветчины, был приведен знакомым по работе в Москве журналистом из “Фигаро” обедать в популярную у газетчиков брассери в Биржевом квартале. Там я развернул испещренное загадочными терминами меню, с облегчением ткнул пальцем в чуть ли не единственную знакомую строчку, и вскоре нам принесли дымящуюся кастрюлю, приоткрыв которую я понял, что вот теперь наконец встретился с настоящим, подлинным и бесповоротным буйябесом.

Это было потрясающе пряное, быющее прямо в мозг незнакомым пронзительным ароматом жаркое из курицы в ярком желто-оранжевом соусе с кружочками молодого картофеля. Я рассказал своему спутнику, как жестоко обманули

меня со своим ложным смехотворным “буйябесом” давешние старички. Тот загадочно ухмыльнулся и немедленно перевел разговор на другое: кажется, опять что-то про отмену шестой статьи советской Конституции...

Я много с тех пор съел буйябесов – знаменитых, выдающихся, а иногда и “лучших в мире”. Прожив все эти годы и испытав все эти удовольствия, я не виню того своего коварного приятеля. Ну да, ничего он мне не стал объяснять. Но зато предоставил мне самому сделать одно из самых важных открытий на почве увлечения гастрономическим искусством. Оно заключается в том, что человеку с хорошим вкусом и с развитым любопытством к окружающей действительности никогда не следует терять способности удивляться. И всегда стоит помнить, что главные открытия – а с ними и самые яркие впечатления – еще впереди.

Кстати, загадка “куриного буйябеса” раскрылась просто: тогда в Биржевом квартале мне попало, оказывается, заведение, перенесшее в Париж меню знаменитого на всю Францию лионского бистро *Chez taute Paulette*, владелица которого, блистательная выдумщица Мария-Луиза Отели по прозвищу Тетушка Полетта, много лет поддерживала традицию старинного провансальского рецепта “сухопутного” буйябеса.

Готовить его начинают еще накануне, с вечера.

Сняв шкурку и удалив семена, крошить мелкими ку-

биками помидоры. Очистить и разделить вдоль четвертинами пару крупных луковиц. Полдюжины зубчиков чеснока пропустить через давилку. Штук пять некрупных кочанчиков фенхеля разрезать сначала вдоль пополам, удалив жесткое основание, но оставив торчащий сверху пучок зелени, а потом нашинковать сантиметровыми полукольцами. Все сложить в широкую низкую кастрюлю с толстым дном или даже в большой сотейник с высокими бортами.

Еще потребуется чайная ложка свежемолотого черного перца, несколько связанных ниткой веточек свежего тимьяна, четыре крупных лавровых листика. Ну и шафран, как обычно: щепотку невесомых ниточек заварим в получашке кипятка и подольем настоем туда же. Посолим довольно щедро. Вмешаем полстакана пахучего зеленого оливкового масла холодного отжима.

И, наконец, самое главное: почти полный стакан какого-нибудь крепкого анисового аперитива – в идеале французского пастиса или перно, но сойдет и греческая водка узо, турецкий арак, а на худой конец даже болгарская мастика. Я имею в виду – не выпить его, а в кастрюлю – к овощам и специям.

Вот теперь освободим самые обыкновенные куриные ножки от кожи и лишнего жира, разделим их по суставу на бедра и “барабанные палочки”, закопаем как следует в этот маринад и оставим на нижней полке холодильника переночевать.

Назавтра вынуть кастрюлю заранее, чтобы курица вернулась к комнатной температуре. Накрыть крышкой и тушить на среднем огне с полчаса. Потом долить пол-литра куриного бульона (у вас всегда на дне морозилки закопаны на всякий случай две-три пластиковых ванночки с замороженным бульоном – правда ведь?) и тушить еще около часа. На середине этого процесса аккуратно рассовать тут и там с десяток некрупных картофелин, разделив каждую на три-четыре толстеньких кружочка. Готовность проверять по картошке – она ни в коем случае не должна перевариться. Под конец попробовать и, может быть, досолить.

Кастрюлю потом вынести прямо в центр стола и на глазах у всех раскладывать курицу по глубоким суповым тарелкам, пристраивая сбоку картофелины и от души поливая соусом.

Кто станет нудить, что это не буйябес, того гоните из-за стола вон.

КУРИНОЕ ЖАРКОЕ “БУЙЯБЕС ОТ ТЕТУШКИ ПОЛЕТТЫ”

(на шестерых)

6 крупных куриных ножек – охлажденных, а не мороженных, конечно

3 больших помидора

2 крупные луковицы

Полголовки чеснока

5 мелких кочанчиков фенхеля

Полстакана оливкового масла холодного отжима

Пол-литра куриного бульона

150 г анисового аперитива – пастиса или перно, или
чего-то похожего

Свежий тимьян, лавровый лист, соль, перец, шафран

1 кг молодой картошки

1989. Гости Русского дома

Вареники с вишнями

Городок писателей, Переделкино, СССР

Уже на подходе к нашим воротам я понял, что тут происходит нечто странное. Ворота были, несомненно, те самые, к которым я привык за все эти десятилетия дачной переделкинской жизни, — высокие, дощатые, глухие, относительно недавно выкрашенные в вечный свой коричневый цвет, — но теперь они были почему-то приоткрыты, и из-под них на проезжую дорогу торчали тонкие рельсы наподобие трамвайных, прибитые к плоским деревянным шпалам. Я переступил через эти рельсы, положенные прямо поверх асфальта, толкнул тяжелую воротину и вошел на наш участок.

Оказалось, что непонятная трамвайная линия протянута вдоль всей дорожки, от ворот до самой веранды, и четыре здоровенных бугая в синих грязноватых комбинезонах толкают мне навстречу тележку, а на ней установлена вышка, вроде той, на которой обычно сидит, глядя поверх сетки, волейбольный судья. На вышке укреплено легкое трубчатое кресло и огромная черная кинокамера с толстенным объективом полуметровой длины. Камера разворачивается на ходу, целясь в открытое окно нашей веранды. И по всему участку тут и там расставлены здоровенные жестяные софиты-

ты, каждый размером с бочку, заливающие неправдоподобно ярким желтым светом бревенчатые стены нашего дома, и застекленную веранду, и кусты жасмина вокруг, и стволы сосен чуть поодаль, и газон, и пионы, и флоксы, и плети винограда вокруг оконных рам, и сами окна, и стол с самоваром внутри, и людей за этим столом.

Я пошел к крыльцу, цепляясь через каждые два шага за толстые резиновые кабели, соединявшие всю эту низко гудящую, потрескивающую, словно от натуги, и пышущую жаром машинерию, но уже на полдороге мне навстречу решительно выставил плечо какой-то чужой мужик.

– Обождите минутку, – сказал он мне, – сейчас кадр доснимут, перерыв объявят, тогда войдете.

Через несколько минут откуда-то сбоку раздался пронзительный каркающий выкрик, софиты с лязгом выключились, тележка на рельсах остановилась, и отовсюду вдруг полезли незнакомые люди, которые, оказывается, затаились вдоль забора, за соснами и в тени гаража. Все они начали метаться по дорожкам и газону, задевая пионы, входя в дом и выбегая обратно, деловито, но совершенно бессистемно.

Я протиснулся на веранду.

Вокруг стола, уставленного, помимо самовара и прочих чайных принадлежностей, чудовищным количеством полупустых бутылок водки “Пшеничная”, дешевого дагестанского коньяка и невразумительного винообразного пойла с мутными зелеными этикетками (из закуски виднелась, однако,

только пара утлых тарелочек с какими-то сырными обрезками), были рассажены человек пятнадцать, а за их спинами толклась целая толпа. Стоял возбужденный, нервный гомон.

Большая часть сидящих была мне не знакома, но я все-таки обнаружил среди них свою тетку Инну, двух интеллигентных соседок с нашей же дачной улицы, молодого человека по имени Слава, сожительствовавшего в ту пору с другой моей теткой – Лялей, собственно, владелицей этой переделкинской дачи, какую-то смутно знакомую телевизионную артистку с халой на голове, а также администраторшу из расположенного неподалеку Дома творчества писателей по имени Тамара. В дальнем углу, между Тамарой и незнакомым мне лысоватым типом профессорского вида, сидел человек, в котором я с изумлением узнал грандиозного Уильяма Баскервильского из только что просмотренной экранизации “Имени Розы”. А также Джеймса Бонда из “Никогда не говори никогда”. А также Амундсена из незабываемой “Красной палатки”.

В общем, не было никаких сомнений, что это был живой Шон Коннери. Собственной персоной. Настоящий.

Пока я неприлично пялился на мировую звезду, из глубины дома сквозь толпу вывинтилась тетка Ляля, с торжествующим видом вцепилась мне в локоть и принялась объяснять, что тут снимают голливудское суперкино (слова “блокбастер” в те времена еще не существовало) по роману самого знаменитого в мире детективщика – Джона Ле Карре.

– Это что-то такое про международный шпионаж, про разоружение и перестройку, называется “Русский дом”, я так и не прочитала, – быстро-быстро втолковывала она мне.

Оказалось, что это чуть ли не первый случай, когда настоящая голливудская группа явилась снимать кино про Россию непосредственно в Москву.

– У них по сценарию действие происходит тут, в Переделкине, и им нужна была для съемок настоящая писательская дача. Я договорилась, чтобы взяли нашу, – торжественно сообщила Ляля. И добавила: – Имей в виду, это очень приличные деньги, очень приличные. И они гарантируют, что, если что-нибудь поломают, потом сами же и отремонтируют. Они половину Переделкина позвали сниматься, потому что им же нужны интеллигентные лица. И Инну позвали, и Славу. А я вот сама не пошла. Но все равно – мне страшно интересно! Ведь интересно же, а? Интересно?

Спасаясь от толкотни и гомона, мы с Лялей постепенно пробрались на кухню и в конце концов забились в самый дальний угол, к двери в ванную.

Через несколько секунд наш разговор прервал шум спускаемой воды, дверь распахнулась, и между нами деликатно протиснулся, смущенно улыбаясь и вытирая руки носовым платком, Клаус Мария Брандауэр. Этого я тоже ни с кем не перепутал бы ни за что, поскольку и “Мефисто”, и “Полковник Рёдль” Иштвана Сабо были буквально недавно отсмотрены, бурно обсуждены, еще раз отсмотрены и опять мно-

гократно заспорены до полуобморочного ночного одурения. На дворе была “эпоха зрелой перестройки”, и тема бесчеловечности тоталитарной машины, жестоко сминающей творческую индивидуальность, ломающей судьбу и натуру художника, глубоко и страстно сыгранная Брандауэром в двух этих его ролях, звучала близко, знакомо и грозно, тревожила и ужасала.

Брандауэр стал пробираться в нашу гостиную, мы, как привороженные, тронулись за ним и скромно пристроились на нижних ступеньках деревянной лестницы.

В гостиной кинозвезда устало уронила свое тело на наш диван, рядом с Коннери. Тот разглядывал какой-то текст, дальнотворко держа пачку машинописных листов на вытянутой руке и шурясь на исчерканные кем-то строчки. Потом он стал читать этот текст рыжему дядьке с жидкой жесткой бородой, вставшему перед ним, глубоко засунув руки в карманы коричневой замшевой куртки. Ляля подсказала мне, что рыжий – крупный режиссер и, следовательно, верховный начальник всего этого бедлама и что зовут его Фред Шепизи. – *I believe in Gorbachev...* – начал читать Коннери спокойно, отпивая глоток воды из стакана, который кто-то только что ему сунул. – Я верю в Горбачева. Вы все можете и не верить, а я верю. Дело Запада – найти его другую половину, а дело Востока – осознать важность половины, имеющейся у вас, русских...

Он читал по-английски, но я с изумлением обнаружил,

что понимаю его, кажется, дословно, хотя до сих пор всегда думал, что без переводчика не смогу объясниться даже в булочной. Вот что значит глубокий стресс...

– Если бы американцы так же сильно заботились о разоружении, как о том, чтобы высадить на Луне какого-то мудака или добиться, чтобы зубная паста вылезала из тюбика сразу с розовыми полосочками, мы бы все уже разоружились давным-давно, – декламировал Коннери, постепенно заводясь. – *If Americans bothered as much about disarmament as they had about putting some fool on the moon or pink stripes into tooth-paste, we'd have had disarmament long ago...* Величайшим грехом Запада была вера в то, что мы, усиливая гонку вооружений, сможем довести советскую систему до банкротства – ведь при этом мы ставили на карту судьбу всего человечества! Бряцая оружием, Запад дал советским лидерам повод держать свои ворота на запоре и превратить государство в гарнизон!..

– *What bullshit!* – неожиданно прервал он сам себя и бросил листы на диван. – Херня какая-то!

Коннери поднял глаза на рыжего, который все еще стоял перед ним столбом.

– Ты уверен, что мне нужно ворочать тут такие глыбы текста? Хочешь меня заставить сейчас читать целиком всю эту лекцию о международной политике – и еще станешь уверять, что не выкинешь ее нахер при монтаже?

– Ну, всю-то не выкину, наверное... – хладнокровно по-

жал плечами рыжий Фред.

– Я что, по сценарию, сам верю в эту чушь? – спросил Коннери.

– Самое удивительное, что как раз по сценарию тебе задают этот вопрос ровно в следующей сцене. Через три минуты действия.

– И что я там отвечаю?

Фред подобрал с дивана сценарий, перевернул несколько страниц и зачитал смачно, с выражением:

– Не знаю. Пока я говорил это русским – верил. Но отсюда не понять, как там бывает. Ты заходишь отлить в грязный сортир, и вдруг человек у соседнего писсуара наклоняется к тебе и спрашивает что-нибудь о Боге, или о Кафке, или о свободе и ответственности. И ты отвечаешь. Потому что ты с Запада и, значит, должен понимать в таких делах и знать ответы на такие вопросы... А когда, поссав, встряхиваешь свой хрен, думаешь: что за великая страна! Вот почему я их люблю...

– Это все мне тоже тут сегодня зачитывать? – недовольно скривился Коннери.

– Нет, это в сцене твоего допроса в Лиссабоне. Снимаем месяца через полтора...

– Ну, может, дайте мне чего-нибудь такого поговорить, – лениво вмешался в разговор Брандауэр.

– При чем гут ты? – удивился режиссер. – Ты в этой сцене сидишь молча. Глубокомысленно ухмыляешься. И постепен-

но напиваешься, слушая умные разговоры. Больше ничего.

— Жалко, что там не написано, что я одновременно и наедаюсь. У нас тут что, вообще никакого ланча не предусмотрено?

— Потерпи, — ухмыльнулся в ответ Фред. — Если бы в этой стране был “Макдональдс”, я бы тебе давно привез грузовик гамбургеров. Но его тут нет. И ближайшую пиццу можно заказать с доставкой, по-моему, где-то у тебя дома. В Вене. Но вообще-то нам какую-то кормежку обещали организовать.

В этот момент рядом со мной появилась Ляля. Я даже и не заметил, куда она пропала раньше, а теперь появилась в комнате, держа перед собою огромную крюшонницу из гравированного граненого хрусталя. Вообще-то эта кошмарная посуда с тех самых пор, как покойная бабушка привезла ее из поездки в санаторий на карловарские воды, стояла без движения в буфете. Но тут пригодилась: теперь в ней была навалена чудовищная груда вареников. Я даже представить себе не могу, сколько времени Ляля их лепила и в каком таком котле умудрилась разом сварить.

Следом вторая тетка, Инна, внесла стопку суповых тарелок и большую миску розового сметанного соуса с торчащим в ней половником.

Все это было установлено тут же на обеденном столе, и толпа киношников моментально сгрудилась вокруг хрустальной лохани. Я отметил про себя, что никаких привилегий голливудским суперзвездам не полагалось: Коннери,

Брандауэр и Шепиззи тянули свои ложки к миске с варениками на общих основаниях.

Через некоторое время я услышал изумленный рык Джеймса Бонда, перекрывающего своим фирменным баритоном общий гомон:

– Оу год! Дис из соу-шерри дамплингс! Итс ааммеейзинг!

Ляля зарделась.

Вареники были с вишнями, конечно. Эти вишни росли у нас на участке, за гаражом: ягоду они давали почти черную, лакированную, но кислую и терпкую, такую, что вязала рот. Много ее не съешь, но мы-то каждый год в середине лета знали, на что ее употребить.

Полагалось освободить вишни от косточек, пересыпать сахарным песком и оставить как минимум на три-четыре часа, пока пустят сок. Тем временем замесить гладкое, тугое, но в то же время достаточно легкое тесто из четырех стаканов свежеспросеянной муки, чайной ложки соли, стакана ледяной – действительно ледяной – воды, двух яиц и еще одного желтка. Дать ему отдохнуть часок под влажной салфеткой, а потом разделить на небольшие колобки и раскатать каждый в блин толщиной миллиметра три. Тоньше не нужно, а то сочная начинка потом станет прорываться наружу.

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.