



ЕКАТЕРИНА РОЖДЕСТВЕНСКАЯ

ЖИЛИ-БЫЛИ, ЕЛИ-ПИЛИ

Семейные истории

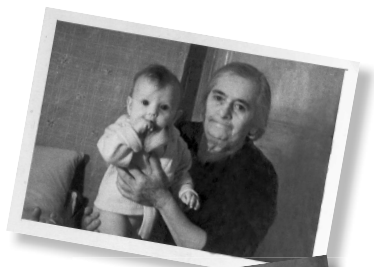
2-е ИЗДАНИЕ



МОСКВА
2023

Оглавление

Жили-были, ели-пили...	7
Баба Поля	13
Лебедь	28
Фаршированная рыба	34
Принц и Жоржик	39
Особенности советской национальной еды и ее добычи	48
Продзаказы и куриные возможности	59
Лидка	65
Клевреты и мое непростое детство	75
Лидка и Ося	86
Лепешки	91
Подвал на Воровского	95
Катька, Катышок, Катюха...	99
Все вы говны!	107
Урбанский	115
Ноль очков	121
Баба Вера и Робка	125
Пельмени по-рождественски и пирог по-герасимовски	136
Морковное варенье и спор с Миттераном	147
Фирменные омлеты	152
День рождения	154
Перестроечный юбилей	166
Ракоед	168
Друзья	172
Писательский продуктовый заказ	190



Два великих композитора 196
Советские рестораны 201
Свадьба 205
Димка 213
Как меня спас Поженян 221
Немного Галича и Магомаев 227
Угрозы Минина и Пожарского 237
Высоцкий 239
Мама 247
Заморские гости и мамин форшмак 258
Центральный рынок 262
Квартирник 266
Перестроечные обеды 270
Собачье поголовье 278
Ужасные девяностые 283
Ксения у руля 291
Курник для Евтушенко 302
Рождественский Новый год 312
Чем пахнет Индия 318
Карри и Камча 322
Это же не наркотик! 327
Авария 334
Мутная вода Ганга 341
Мисс Пресса-92 348
Пожар 362
Гурченко 370
Наш ответ Азнавuru 393
Леша, Юнона и Авось 399
Плохая примета 405
Даня и тухлая акула 411
Митя и яхта "Не беспокоить!" 419





Жили-были, ели-пили...

У нас в семье никогда особо не было культа еды. Чтобы все вместе за стол в строго назначенное время и спину прямо держать, крахмальные скатерки, салфетки в серебряных кольцах, вилки-ложки какие-то особые, доставшиеся по наследству, долго деланные блюда типа какого-нибудь там галантина. Нет, все достаточно просто, очень по-домашнему и безумно вкусно, хотя готовили всегда большими порциями, рассчитанными на значительное количество домочадцев и гостей. Единственным постоянным украшением стола, чуть уменьшавшимся от поколения к поколению в связи с боем, был огромный кузнецовский сервиз, купленный давным-давно у дочери известного издателя Сытина. Бело-зеленый, в оливковую, с золотой каймой, кое-где стершейся от времени, со знакомыми с детства сколами, трещинами и зазубринами, он торжественными высоченными стопками тарелок стоял за стеклом в шкафу на видном месте. Почему-то у нас не было принято

Баба Поля с Лидкой



*Мы с мамой
у меня в студии*

Папа, мама, сестра
Ксения и я.
Начало 80-х



Семья родителей дедушки



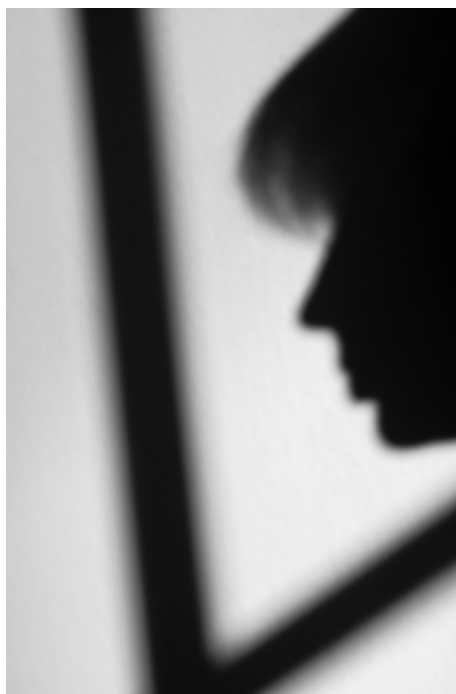
ничего выбрасывать, и покоцанные тарелки в том числе. Ведь скол почти незаметный, а трещинка с волосок. Приметы приметами, а куда ж их? Жалко. Кроме разного размера тарелок — уж и не знаю, сколько их — 100? 200? — надо посчитать, — в сервиз входило еще много предметов, среди них даже фарфоровые ложечки, назначение которых истории было неизвестно. Места для всего сервиза на полках катастрофически не хватало, поэтому пузатые витиеватые супницы вмещали в себя многочисленные соусники, салатницы, пирожковые тарелки и прочую приятную и не всегда нужную сервизную мелочь. И скромно стояли друг на друге, прикрытые шикарной золоченой крышкой.

В гигантский этот сервиз не входила чайная посуда, чашки, блюдца и так далее, поэтому, как только заканчивалась празднично-пафосная подача основных блюд на одинаковых кузнецовских тарелках, в ход вступали чашки и кружки от разных мам, не всегда с блюдцами, чаще одинокие, разносословные чайные ложки — от серебряных до алюминиевых, а сахар мог и вообще не выниматься из коробки. С розетками для варенья была та же история.

Мы с мамой на даче в Переделкино



10 ■ Зато у каждого в семье была своя любимая чашка или кружка. А был бы сервиз — какая тут индивидуальность? Может, и не в индивидуальности дело, а в генах — ведь мы по отцовской линии из староверов-чашечников, о как. А чашечники не приглашали за свой стол чужаков, из своей посуды есть-пить не давали. У каждого были свои чашка и ложка. И чашка, когда ею не пользовались, должна была быть обязательно чем-нибудь сверху прикрыта — хоть ложкой, хоть блюдцем, хоть салфеткой, хоть веточкой на худой конец, чтоб бес не залез. А то всяко бывало. Вот и у меня стоит на кухне моя любимая чашка: старенькая, синенькая в цветочек, и объема нужного, и с удобной ручкой, и приземистой формы. Пью я из нее по утрам, мою руками, а не в посудомоечной машине, и как помою — ставлю на блюдце дном вверх. Узнала про староверов не так давно, а пью чай из одной чашки всегда. Вот они, гены. В действии. Понимаете теперь, почему дном вверх? Чтоб бес не залез!



*Мой автофотопортрет —
тень*

*Рисунки, которые мы
с сестрой сделали перед
моей поездкой в Индию.
Маму и Ксению рисовала я,
а папу и меня — Ксения*



27 wald 842



KXa

26 wald

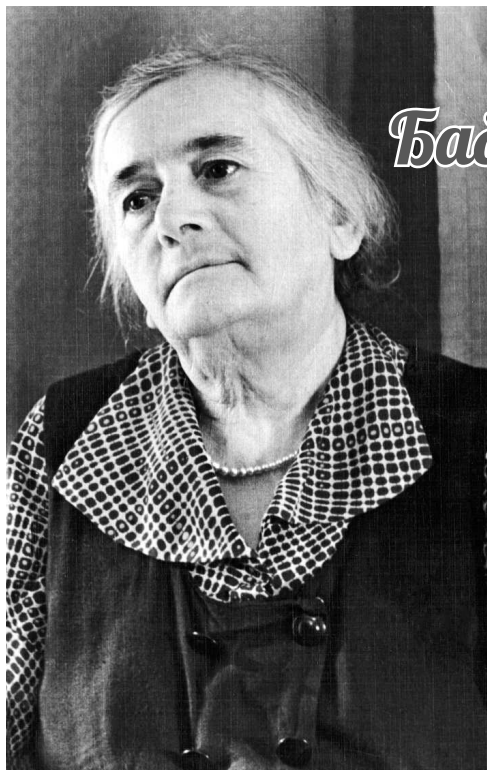


29 wald 841.



12 ■ Самая полная наша семья на моей памяти в двадцатом веке состояла из десяти человек: баба Поля (прабабушка моя по маминной линии), Лидка (так ее все звали, моя бабушка, одна из Полиных дочерей), мама, Алла Киреева, папа, Роберт Рождественский, папина мама, Вера Павловна, моя сестра Ксения, я, муж Дима и появившиеся в конце 80-х один за другим сыновья – старший Леша и средний Митя.

80-е годы – это совсем уже новое поколение, да и Ксенька не застала бабу Полю – одна ушла в конце 1969 года, другая пришла в 70-м. Сменили друг друга. Младший мой сын Даня не был знаком ни с моим папой, ни с бабушкой, он родился уже в самом начале двадцать первого века.



Баба Поля

Баба Поля — прабабушка Полина — родилась в Астрахани в 80-м году 19 века и привезла оттуда любовь к еврейским кисло-сладким блюдам, всевозможным фаршированным рыбам и просто рыбам, шикарным помидорам — бычьим сердцам, лопавшимся от одного только взгляда, баклажанам в любых их проявлениях — от нашей знаменитой «губернаторской икры» до рулетиков с орехами и просто жареным, как гарнир. От нее я узнала, что такое чилим, его еще рогульником называли, действительно, уж больно рогатый орех, сырым его ели, варили с солью — называли «речная картошка», в золе запекали, в похлебку с другими овощами клали, даже муку делали и хлеб-пряники пекли — от пшеничной муки не отличишь! Как кофе добывали из семян желтой кувшинки — обжаривали

14 ■ до коричневого цвета, мололи и пили удивительный напиток! Как орешки лотоса ели, похожие очень на лесной орех, а надоедало, так отваривали их в медовом сиропе и ели вместо изюма. Как осетровые пупки жарили-варили. Пупок? У осетра? – спрашивала я, отличница по биологии. Отродясь я на уроках такого не слышала. Что это хоть за место? Где? И зачем его есть-то? Пупок! Фу! Есть, оказывается, такое место у осетра, снизу на брюшке под хвостом – длинный жирный не то хрящ, не то еще что. В общем, пупок. Его сушили, заготавливали впрок. У осетра вообще не выбрасывалось почти ничего. Разве что жўчки, пластины осетровые, типа чешуи.

Икру Поля признавала только овощную, рыбью не любила – ни черную, ни белую, ни красную. Объялась в свое время, говорила, обрыдла. Икры-то, особенно белужьей – самой высокосортной и крупной, темно-блестящей осетровой и белой – щучьей, да сазаньей было в Астрахани полно. Сортов десять одной лишь черной – от императорской до крестьянской. Там на Каспии ловили, там и засаливали. Часто домой покупали свежую белую икру и сами готовили: снимали пленки, обдавали кипятком раз пять, но не крутым, чтоб только не сварилась, а так, и снова искали пленки, снова обваривали, соли-



Баба Поля со мной. 1957 г.

*А это снова мы
с бабой Полей*



Лидка с дочкой Аллой

Баба Поля



*Лидка, моя
любимая бабушка,
с родителями,
Полей и Яшей*



16 ■ ли, и на холод. И готово. И снова эта икра, ну сколько ж можно!!! Отсюда, скорей всего, и любовь к простой огородной, баклажанно-кабачковой. Такая никогда не надоест!

Почему наш семейный рецепт баклажанной икры называли «губернаторской», стопроцентно неизвестно: вроде бы астраханский губернатор, он же генерал и казачий атаман в одном лице, часто заходил к Полине в гости, хвастался своей золотой саблей с надписью «За храбрость», полученной за оборону Шипки, вел куртуазные разговоры, много ел, и его любимой закуской к водке была «заморская» Полина икра, отсюда и повелось – «губернаторская» икра! Ни начала, ни конца у этой семейной истории нет, как познакомились, почему расстались – неизвестно, и никто из нас в это дело не вмешивался. Сейчас понимаю, что зря не вмешивался. Зато остался рецепт икры. С тех пор, а прошло уже 150 лет, он не менялся. Так что губернатор, несмотря на обилие черной и красной икры, подсел на нашу, баклажанную!

А может, ему просто нравилась Поля...

А рецепт такой.

Губернаторская икра

Баклажаны очистить, нарезать вдоль, положить в подсоленную воду под гнет. Нашинкованный лук и тертую морковь обжарить на подсолнечном масле. На дно металлической кастрюли налить немного подсолнечного масла, выложить нарезанные кружочками помидоры, посолить и посыпать сахаром. Следующий слой — морковь, обжаренная с луком, далее — кислые или кисло-сладкие яблоки, нарезанные тоненькими дольками, четвертый слой — обжаренные баклажаны (перед обжаркой хорошо отжать), затем опять помидоры, яблоки, баклажаны (лук с морковью класть только один раз). Последовательность слоев повторять



Мои предки по материнской линии

18 ■ до тех пор, пока кастрюля не заполнится на две трети.

Самый верхний слой — нарезанная зелень и измельченный зубчик чеснока. (Каждый слой посолить и посыпать сахаром! В нашей семье сахар вообще кладут практически везде: он оттеняет соль, добавляет если не пикантности — слово дурацкое, то баланса, и любое блюдо получается — да, именно сбалансированным.) Кастрюлю закрыть и поставить на очень слабый огонь на 1,5–2 часа. Ни в коем случае не добавлять воду! Это опасно для вкуса и консистенции! Дать остыть и все перемешать.

Помидоры и яблоки надо очищать от кожицы. Если баклажаны очистить от кожицы, икра получится более светлой, если нет — коричневатой.

Для губернаторской икры понадобятся:

**на 2 баклажана 1 морковь,
половинка луковицы,
1 зубчик чеснока,
1 большое зеленое яблоко,
около 6 среднего размера помидоров,
по пучку петрушки и кинзы,
подсолнечное масло для жарки,
соль и перец по вкусу.**

Советую готовить сразу много. Съедят всё! Кстати, пропорции продуктов для этого и всех далее описанных рецептов даны из того расчета, что блюдо готовим на семью из 4–6 человек.

Еще из баклажанов Поля делала легкую и вкусную закуску: баклажаны чистила, резала кружочками, заливала очень соленой водой и доводила до кипения. Так в воде и остывали. Потом воду, которая вбирала в себя всю горечь и становилась

коричневой, сливала, а баклажаны перекладывала мелко нарезанными чесноком и укропом, взятыми в произвольных пропорциях. И заливала маринадом из уксуса, воды и сахара по вкусу. И на холод. Вкус получался замечательный, прямо как у белых грибов. ■ 19

Для маринада понадобятся:

**на 1 литр воды 2 ст. л. соли,
5 ст. л. сахара,
100 мл уксуса (9%).**

Специи на выбор и по желанию:

**перец черный горошком,
перец душистый,
гвоздика,
семена горчицы,
семена укропа,
лавровый лист.**

В кипяток добавить все ингредиенты, размешать до растворения соли и сахара. Этим маринадом залить подготовленные овощи, выставить на холод. Через сутки можно и нужно есть!

Помимо фирменно-семейной «губернаторской» Поля делала простую кабачковую, которую называла «икра из кабанчиков». Она была не менее вкусная, чем баклажанная, но, как правило, если была баклажанная, то Поля не делала кабачковую, и наоборот. Чередовала. Эти две овощные икры на одном столе никогда не встречались. И если «губернаторская» выглядела всегда одинаково, то внешний вид «кабанчиков» постоянно менялся. То тушеные кабачки с овощами шли в натуральном виде, то Поля разбивала их толкушкой и икра была неоднородной,

20 ■ иногда тушеные овощи наскоро, как попало резались ножом и перемешивались с зеленью, а иногда, пропущенные сквозь мелкое сито, становились легчайшим взбитым пюре.

Кабачковая икра

На 2 кг кабачков всех овощей по 1 кг.

Солить-перчить в конце. Лук, морковь очистить и мелко нарезать, обжарить отдельно на сковороде с подсолнечным маслом, в другой сковороде обжарить мелко нарезанный перец, туда же добавить нарезанные кабачки, помидоры и через 40 минут, когда овощи утушатся, положить в казан жареные лук с морковкой. Приправить, перемешать, готовить еще 5 минут и снять с огня. Можно измельчить овощи блендером, а можно оставить натуральными. При подаче на стол Поля посыпала «кабанчиков» мелко нарезанными зеленым луком, укропом и петрушкой.

А еще баба Поля рассказывала мне про арбузную бражку, которую в изобилии делали в Астрахани в то время. Напиток дешевый, хмельной и вкусный, благо что арбузов в избытке. Вот и шастал рабочий люд под арбузным хмелем. На даче пару раз делали, интересно же! Писателям, которые приходили в гости, бражка будоражила фантазию — шли домой писать.

Арбуз вымыть, срезать с него верхушку. Выбрать арбузную мякоть так, чтобы в образовавшуюся ямку поместились 1 стакан сахарного песка и 1 стакан разведенных дрожжей. Закрыть сверху срезанной верхушкой и оставить на 2 недели. По истечении этого срока брага готова.

Баба Поля, уже выйдя замуж (нет, не за губернатора, не за генерала и даже не за атамана — кроме баклажанной икры, вероятно, не было ничего общего) и переехав с семьей от греха по-