

Оглавление

Предисловие. *Л.Виссон* 9

Сравнительная таблица мер и весов
некоторых продуктов 28

ЗАКУСКИ

Холодные закуски

1. Пирог с копченой семгой и красной икрой 32
2. Икра баклажанная 33
3. Икра из кабачков и баклажанов 33
4. Икра грибная 34
5. Грибы маринованные 35
6. Грибы соленые 35
7. Огурцы маринованные 36
8. Рататуй 36
9. Паста творожная 37
10. Сельдь рубленая (1) 37
11. Сельдь рубленая (2) 37
12. Сельдь под шубой 38
13. Рыба заливная 39
14. Паштет из телячьей печени 39
15. Паштет из куриной печени (1) 40
16. Паштет из куриной печени (2) 41
17. Бутерброды/канапе 41
 - 1) с тертым сыром и сардинкой 41
 - 2) с копченой семгой и крутым яйцом 41
 - 3) с копченой рыбой 41
 - 4) с ветчиной и крутым яйцом 41
 - 5) с хреном, языком и огурцом 41
 - 6) с крутыми яйцами, помидорами, зеленью 41
 - 7) с огурцами и крутыми яйцами 42
 - 8) с редисом и крутыми яйцами 42
 - 9) с морковью и чесноком 42
 - 10) с крутыми яйцами и хреном 42
 - 11) с крутыми яйцами, швейцарским сыром
и горчицей 42
18. Яйца фаршированные 42
 - 1) желтками, куриной печенью и зеленью 42
 - 2) желтками, куриной печенью и коньяком 42
 - 3) желтками, ветчиной, тертым сыром и горчицей 42
 - 4) желтками, сардинкой/сельдью и зеленью 43
 - 5) желтками и анчоусами 43
 - 6) желтками и горчицей 43
 - 7) желтками, тертым сыром и горчицей 43
 - 8) желтками, хреном и сливками 43

Салаты

19. Салат оливье	43
20. Салат красный	44
21. Винегрет	44
22. Винегрет рыбный	45
23. Салат овощной	46
24. Салат яичный	46
25. Салат свекольно-фруктовый	47
26. Салат из помидоров, яблок и зеленого лука	47
27. Салат из грибов	48

Горячие закуски

28. Грибы в сметане	48
29. Форшмак мясной	49
30. Форшмак овощной	50
31. Форшмак драгомир	51

СУПЫ

Горячие супы

32. Борщ русский	56
33. Борщ украинский	57
34. Борщ польский	58
35. Борщ зеленый	59
36. Борщ постный	60
37. Борщ винный	61
38. Щи	62
39. Щи ленивые	63
40. Солянка сборная	63
41. Уха	65
42. Солянка рыбная	65
43. Суп грибной	66
44. Похлебка чечевичная (суп из чечевицы и «из всего на свете»)	67
45. Суп из помидоров и яблок	68

Холодные супы

46. Окрошка овощная	69
47. Свекольник с овощами	70
48. Свекольник летний	71
49. Суп из цуккини или кабачков	71
50. Суп из черники	72

ПИРОГИ, БЛИНЫ И МУЧНЫЕ БЛЮДА

51. Пирог из дрожжевого теста с мясной или капустной начинкой	77
52. Пирог/кулебяка из творожного теста с мясной, капустной или рисовой начинкой	79

53. Пирог с начинкой из телятины	81
54. Пирог рыбный из сметанного теста	82
55. Пирог из сметанного теста с начинкой из ветчины и творога	83
56. Пирог картофельный	84
57. Курник (пирог с курицей)	85
58. Ватрушки из дрожжевого теста	87
59. Ватрушки из сметанного теста	88
60. Пирожки из дрожжевого теста с мясной или капустной начинкой	88
61. Пирожки жареные, с сосисками	90
62. Пирожки картофельные с грибной начинкой	91
Начинки разные	
63. Начинка из мяса с орехами	92
64. Начинка из капусты	92
65. Начинка из риса и грибов с крутыми яйцами	93
66. Начинка из печени	93
67. Начинка из гречневой каши с грибами и луком	94
68. Начинка из моркови	94
69. Начинка из семги	95
Пельмени и вареники	
70. Пельмени	95
71. Вареники с творожной или вишневой начинкой	96
Блины и оладьи	
72. Блины	97
73. Блинчики с мясом	98
74. Блинчики с творогом	99
75. Оладьи яблочные	99
76. Оладьи кабачковые	100
РЫБНЫЕ БЛЮДА	
77. Рыба холодная в томатном соусе	103
78. Щука фаршированная холодная	104
79. Рыба, запеченная со сметаной	105
80. Судак по-польски	106
81. Рыба с хреном и яблоками	106
82. Рыба, запеченная с горчичным соусом	107
83. Солянка рыбная	108
84. Рыба с сыром	109
85. Рыба воздушная жареная	109
86. Форель фаршированная	110
87. Фрикадельки рыбные	111
88. Мусс рыбный	112

МЯСНЫЕ И КУРИНЫЕ БЛЮДА

Говядина

89. Котлеты (1)	116
90. Котлеты (2)	117
91. Котлеты воздушные	117
92. Битки в сметане	118
93. Зраза с грибным соусом	118
94. Зразы	120
95. Голубцы (1)	121
96. Голубцы (2)	122
97. Голубцы ленивые	122
98. Бефстроганов (1)	123
99. Бефстроганов (2)	123
100. Жаркое русское со сметаной	124
101. Жаркое с грибами, баклажанами и помидорами	125
102. Жаркое кисло-сладкое	126
103. Говядина с черносливом	126
104. Запеканка «ложный кролик»	127

Баранина

105. Нога баранья маринованная	128
106. Баранина с томатным соусом и яблоками	130
107. Шашлык	130

Телятина

108. Котлеты пожарские	132
109. Эскалопы телячьи	132
110. Телятина с макаронами	133
111. Телятина тушеная	134
112. Телятина с кабачками	134
113. Телятина тушеная с помидорами и грибами	135
114. Жаркое из телятины	135

Блюда из птицы

115. Котлеты куриные (1)	136
116. Котлеты куриные (2)	137
117. Запеканка из курицы и телятины	137
118. Котлеты из курицы отбивные	138
119. Цыпленок под белым соусом	138
120. Цыпленок в вине	139
121. Курица с фруктами и гречневой кашей	140
122. Цыпленок с виноградом	140
123. Цыпленок, фаршированный грибами и хлебными крошками	141
124. Утка, фаршированная макаронами и грибами	142
125. Утка с яблоками	143

Другие виды мяса

126. Печень по-строгановски	144
127. Печень куриная в коньяке	144
128. Почки в мадере	145
129. Почки в сметане	146

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП, ЯИЦ И ТВОРОГА

130. Солянка овощная	149
131. Свекла с яблоками	150
132. Баклажаны с грибами	151
133. Баклажаны с картофелем	152
134. Баклажаны фаршированные	152
135. Грибы запеченные	153
136. Солянка грибная	154
137. Запеканка из цветной капусты	155
138. Запеканка кабачково-яблочная	156
139. Капуста с яблоками тушеная	156
140. Огурцы тушеные	157
141. Картофель с грибами печеный	158
142. Картофель с мясом печеный	158
143. Картофель с сельдью и луком	159
144. Картофель с яблоками и помидорами	160
145. Котлеты картофельные	160
146. Запеканка картофельная	161
147. Рисовая баба	161
148. Запеканка из гречневой каши с творогом	162
149. Драчена	162
150. Сырники	163

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Пироги и торты

151. Торт лимонный «Мамин»	167
152. Коврижка	168
153. Торт миндально-лимонный	168
154. Торт ореховый «Ректор»	169
155. Торт ореховый с кофейным кремом	169
156. Торт миндальный с абрикосовым джемом и вином	170
157. Торт «Гости на пороге»	171
158. Торт «Бобесь»	172
159. Торт «Александр»	172
160. «Мой любимый шоколадный торт»	173
161. Торт шоколадный с ликером	174
162. Торт шоколадный со взбитыми сливками	174
163. Торт яблочный с орехами	175
164. Торт яблочный со смородиной	176
165. Пирог фруктовый	176

166. Торт «Наполеон»	177
167. Торт «Русский салат»	178
168. Торт ромовый	179
169. Кулич	179

Печенье

170. Печенье лимонное	180
171. Печенье «Полумесяцы»	181
172. Печенье ванильное	181
173. Печенье «Луна»	182
174. Печенье «Проскауэр»	182
175. Печенье «Мое сибирское»	183
176. Сухарики	183
177. Печенье с маком	184
178. Хворост	184
179. Пряники	185
180. Пончики	185
181. Завитушки	186
182. Рулетки с вареньем	187
183. Квадратики с черносливом или курагой	187
184. Аратун (квадратики со смородиной)	188

Другие сладкие блюда

185. Пасха (1)	189
186. Пасха с цукатами (2)	190
187. Пасха с круглыми яйцами (3)	190
188. Запеканка с изюмом рисовая	191
189. Десерт рисовый «Императрица»	192
190. Кисель клюквенный	192
191. Каша гурьевская	193
192. Крем лимонный	193
193. Пирог блинчатый с яблоками	194

ВАРЕНЬЯ И ПРИПРАВЫ

194. Варенье из цитрусовых	197
195. Приправа/гарнир клюквенно-грушевый	198
196. Варенье из моркови с лимонной коркой	198
197. Варенье из редиса с медом	199

НАПИТКИ

198. Настойки	203
199. Ликер вишневый	203
200. Ликер кофейный «Иванович»	204

Биографические справки	205
-------------------------------	-----

*Посвящается памяти моей матери,
Мирры Львовны Виссон,
и женщинам русского зарубежья —
авторам публикуемых в книге рецептов*

Предисловие

В своих самых ранних детских воспоминаниях я неизменно вижу себя в Нью-Йорке начала 1950-х годов в гостях у русских друзей моих родителей за круглым столом, покрытым белоснежной скатертью, украшенным кружевными салфеточками и уставленным бесчисленными блюдами, количество которых, казалось, все время увеличивалось, сколько бы гости ни съели. Как только кто-нибудь клал себе на тарелку ложечку рубленой селедки или фаршированное яйцо, их место занимало новое блюдо с закусками. Многих американцев это изобилие закусок вводило в заблуждение: они думали, что это и есть весь обед, не догадываясь, что это лишь прелюдия — к супу, пирожкам, котлетам с горячей картошкой и целому столу сладких блюд. Для русской хозяйки было величайшим позором, если еды не хватало всем сидящим за столом в расчете на добавку, а то и две или три. Потчужа своих гостей, и моя мама, и все ее подружки словно исполняли традиционный ритуал, который неизменно поражал иноязычных гостей. Хозяйка просит гостя «взять еще кусочек», — гость отказывается: «Это великолепно, но я больше просто не могу»; хозяйка принимает несколько обиженный вид, который означает: «Как жаль, что вам не понравилось», — гость соглашается положить себе кусочек и затем оставляет половину на тарелке.

Такие русские застолья были частыми и в нашем доме, где собирались писатели, искусствоведы, художники, музыканты и целый ряд других интересных людей. Их привычка есть очень много разных блюд, способность часами говорить только о родине, горячо и шумно спорить о ее судьбе, утопая в клубах табачного дыма, — все это казалось мне, ребенку, чем-то необыкновенным, удивительным и в то же время немножко странным, избыточным. Казалось, наверное, потому, что я бывала в американских домах у своих подруг, где

даже большие праздники отмечались намного проще и скромнее. Мне было лет 6–7, когда родители стали брать меня в гости, но и там, и на приемах дома я чаще всего была единственной из присутствующих, кто родился в Америке, и, конечно, смотрела на хлебосольное русское гостеприимство словно сквозь две пары разных очков.

С самого начала отец и мать воспитывали меня в двух культурах — русской и американской — и заставляли усваивать сразу два родных языка — английский и русский. Однако в США, так же как и в других странах, возможности для воспитания детей в духе любой другой культуры, кроме местной, в той или иной мере всегда ограничены. Так было и в моем случае лет пятьдесят назад. И все-таки благодаря своим родителям я приобщалась к русской культуре, и в том числе к ее кулинарному искусству. Это происходило едва ли не ежедневно и носило весьма разнообразный характер. Отливающая глянец заливная рыба, пышущие жаром щи с пирожками с мясом, нежные куриные котлеты, сладкая гурьевская каша, завитушки и ореховый торт с вареньем... Аромат всех этих блюд сливается в моей памяти с другими воспоминаниями: детскими книгами про избушку на курьих ножках и Кощея Бессмертного, стихами Маршака, эмигрантской газетой «Новое русское слово», которая тяжело шлепалась на наш порог ровно в восемь утра каждое воскресенье, старым кинотеатром «Камея» на Восьмой авеню в Нью-Йорке, где я смотрела фильмы с нечетким изображением и плывущим звуком, в частности отснятую оперу «Евгений Онегин», эйзенштейновского «Александра Невского»...

По своим истокам русское искусство готовки было представлено в той среде, где жила наша семья, довольно широко. Моя мать, прожившая 97 лет, родилась в Санкт-Петербурге, отец был родом из Киева, а их друзья — из самых разных мест России и нынешнего СНГ: Москвы, Крыма, Баку, из больших городов и малых. Русская культура была неотъемлемой частью жизни моих родителей и их знакомых, покинувших Россию вскоре после революции 1917 года. А их пример побуждал меня изучать все стороны русской культуры, включая язык, литературу и историю. Русская кухня тоже была частью, причем жизненно

важной частью, этой культуры, и ее надлежало смаковать, обсуждать и ценить.

Великолепные блюда, которые в изобилии готовили в кругу наших знакомых, вели свои родословную от русской кулинарной традиции XIX – начала XX века. Все годы эмиграции – в Париже, Берлине, Белграде и Нью-Йорке – русские женщины радовали друг друга, своих близких и своих иноязычных друзей блюдами родной кухни; куда бы ни заносила русских их эмигрантская судьба, они любовно сберегали те знания и навыки приготовления пищи, которые когда-то были вывезены из России. Сотни рецептов, бережно передававшихся эмигрантами из поколения в поколение, нельзя было найти тогда ни в советских кулинарных книгах, ни в книгах о русской кухне, изданных на Западе. Как и многие другие традиции русской культуры, пришедшие в упадок на родине в советскую эпоху, классическое русское кулинарное искусство свято хранилось в эмиграции.

То, что эти рецепты не были утрачены хотя бы за границей, можно считать большой удачей, поскольку тяжелые голодные времена, которые переживала страна в годы революции, гражданской и Великой Отечественной войн, не способствовали популярности кулинарного искусства в СССР. В течение многих десятилетий блюда, которые подавались в русских ресторанах Парижа и Нью-Йорка, были несравненно лучше, чем то, что предлагалось в местах общепита России. Неоднократно бывая в Советском Союзе, и особенно в период работы над путеводителем по московским ресторанам в начале 1970-х годов, я убеждалась в том, что жесткая плановая система советского общепита почти полностью разрушила наследие классической русской кухни. В советских кулинарных книгах, включая переиздания знаменитой «Книги о вкусной и здоровой пище», перепечатывался один и тот же набор рецептов.

Сегодня русская кухня у себя на родине переживает настоящий ренессанс. Развитие рыночной экономики, конец эпохи дефицитов, появление в продаже широкого ассортимента российских и импортных продуктов и современного кулинарного оборудования способствовали возрождению интереса к классическому отечественному

кулинарному искусству. К нему обращаются как высококлассные рестораны, которые открываются по всей стране, так и домохозяйки, которые больше не испытывают существовавшего когда-то давления продуктовой скудности на свое меню. К сожалению, ни к ним, ни в рестораны не вернулось в полной мере наследие национальной кухни, созданное русским зарубежьем более чем за три четверти века последнего столетия.

А между тем это наследие было спасено дорогой ценой. Представленные в настоящем издании рецепты традиционной русской кухни были многократно апробированы и усовершенствованы тем уникальным поколением эмигрантов из России, к которому принадлежали и мои родители. Почти все представители этого поколения родились при царском режиме, по воле истории их бросало в разные стороны. Временами они бывали сказочно богаты, но через месяц оставались без гроша, учились урывками то в немецких гимназиях, то во французских лицеях, в большинстве своем хорошо владели английским, немецким и французским. В конце концов они вынужденно стали космополитами в самом точном и лучшем смысле этого слова, научившись адаптироваться в тех странах, куда после революции 1917 года гнала их судьба и где временами им жилось очень и очень горько. Это Швеция, Дания, Турция, Югославия, Франция, Германия и другие края мира — их не счесть. С тех пор на белом свете, кажется, не осталось ни одной земли, которая бы не была окроплена русскими слезами...

Но где бы ни приходилось бросать якорь этим кочевникам поневоле, в часы застолий они с неустанным энтузиазмом и страстью возвращались к судьбе России и старались хотя бы в мечтах заново переписать ее историю. Вплоть до 1940-х годов в большинстве русских общин в Западной и Восточной Европе наиболее острые споры как на специальных собраниях, так и в ресторанах и частных домах вызывали вопросы о том, что бы случилось, если бы большевики не пришли к власти, если бы Временное правительство, сформированное за несколько месяцев до октября 1917 года, не было таким слабым, если бы летом того же года началось вооруженное восстание и т.п. Как рассказывали мне очевидцы парижской жизни 1920 — 1930-х годов,

не только политики, но и ученые, философы, писатели и другие интеллигенты из Москвы и Петрограда с увлечением включались в дискуссии на тему «если бы, а если бы», но предпочитали проводить их в скромных русских кафе, где за небольшую плату можно было освежиться рюмкой холодной водки, закусив ее почти даровым бутербродом из черного хлеба с маслом*. Диспуты о прошлом в сослагательном наклонении легко переходили в несбыточные мечты о будущем. В течение многих лет за завтраками, обедами и ужинами эмигранты первой волны горевали и тосковали о родине, надеясь, что «годы окаянные» кончатся и беженцы смогут вернуться домой.

Увы, этому не суждено было сбыться. Вихри второй мировой войны, пронесшиеся над Европой, вновь сорвали людей с места. Их преследовало чувство неустойчивости, временности существования; им постоянно казалось, что через несколько дней, месяцев или лет им придется вновь собирать вещи, срываться с едва насиженного места и снова ехать неизвестно куда. Квартыры моих родителей и их русских друзей даже внешне отличались от квартир наших американских знакомых. В домах эмигрантов не было ничего встроенного: ни мебели, ни бытовой техники. В случае необходимости все, что в доме, можно было за несколько часов упаковать в коробки и погрузить в машину.

И все-таки, каким бы исключительно тревожным ни было ощущение, будто в любой момент придется снова скитаться по миру, не это являлось главной чертой мироощущения людей так называемой первой, послереволюционной волны эмиграции из Советского Союза. По своему душевному складу и воспитанию они сильно отличались от тех, кто потом стал быстро пускать корни в новую жизнь на Западе. Я говорю о второй волне, или о перемещенных лицах, покинувших родину во время и после второй мировой войны, и представителях третьего, главным образом еврейского потока 1970-х годов, а также об экономических мигрантах постперестроечного периода. Эмигранты второй и третьей волны уже старались обустроиваться за ру-

* Черный хлеб во Франции был в то время очень дешевым, так как использовался почти исключительно для откорма скота.

бежом на постоянной основе, и для них с самого начала была характерна уверенность в том, что Америка — конечная остановка поезда, на котором они покинули Россию, и что с родиной волей-неволей придется расстаться навсегда. В отличие от них, для эмигрантов первой волны конечная остановка поезда постоянно находилась в самом пункте отправления, так как своей культурой, религией и церковью они были привязаны к России крепче, чем те, кто уезжал с родины в дальнейшем. На чужбине эмигранты первой волны стремились держаться вместе, жить сплоченными общинами, посещали одни и те же культурные мероприятия, часто проводили вместе отпуска и старались находить женихов и невест прежде всего в своем кругу. То же относится и к их кулинарному искусству. Свои собственные рецепты, а также те, что они унаследовали от мам и бабушек, выходцы из России возили с собой из страны в страну, приспособивая свои блюда к местным обстоятельствам и культурным особенностям. Так, Берта Виноградова, проведшая много лет в Иране, добавляла рис в русские супы и другие блюда; Вера Венгерова, долго жившая в Эквадоре, готовила русские салаты, используя креветки и местные сорта рыбы. Особенности набора продуктов и их приготовления в других странах нашли потом свое отражение в целом ряде отличных кулинарных новшеств, публикуемых в настоящей книге. Хотя в ней есть несколько очень хороших блюд и от домохозяек последних двух эмиграций из СССР, большая часть рецептов все-таки принадлежит представительницам первой волны.

В эмиграции многим из тех, кто вырос в семьях, где все делали прислуга, горничная и кухарка, пришлось самим готовить, чтобы кормить себя, своих близких, своих русских и иностранных друзей. Нередко острая нужда заставляла бывших домохозяек соглашаться на любую работу. Но на их жизнь выпало столько всяческих пертурбаций и постоянных переездов, что лишь немногим из эмигранток удалось получить настоящее образование или профессиональную подготовку. Хотя некоторые из них пошли на работу, они в первую очередь оставались женами и матерями. В ту пору, когда никто еще не слышал о феминизме, от эмигрантки в Америке и не ждали, что она «сделает

карьеру», да и русские женщины тяготели не к работе, а к дому и вместе с ним к кухне. Для них умение готовить было предметом гордости, самоуважения и уважения со стороны друзей, средством поддерживать отношения внутри эмигрантской общины, связи со своими соотечественниками за рубежом, а значит, способом сберечь родные традиции. К тому же для людей, переживших голодные годы революции и эмиграции, кормить хорошо и сытно членов своей семьи или угощать друзей было и делом первостепенной важности, и приятным занятием.

Многие русские эмигранты, так же как и их соотечественники в России, на всю жизнь сохранили память о страшном голоде во времена гражданской и второй мировой войн. К этому добавились и болезни, и душевные травмы от скудной жизни в эмиграции. Воспоминания о пережитом голоде оставили незаживающие раны, и успокоить людей, когда-то нуждавшихся в куске хлеба, могла тогда только уверенность, что еды хватает, что запасы ее никогда не иссякнут. Меня иногда поражал контраст между русским и американским понятием о гостеприимстве, потому что рядом с русскими столами, ломящимися от яств, угощение, подаваемое в домах даже самых щедрых и богатых американцев, нередко казалось более чем скромным. Я имею в виду не только большое количество разных блюд, но и умение приготовить их из очень ограниченного набора ингредиентов — навык, который русские домохозяйки приобрели за долгое время нужды и скитаний.

Делясь своими знаниями и навыками, авторы публикуемых сейчас рецептов с удовольствием говорили со мной о прошлом. Они рассказывали о 1920-х годах в Париже, когда князья водили такси, а графы работали официантами, когда можно было всю ночь напролет кочевать из одного русского ресторана в другой, а под утро очнуться на рынке *Les Halles*, где и французы, и русские дружно завершали веселую ночь большой миской обжигающего рот и бодрящего лукового супа. Почти все эмигранты читали тогда свои русские газеты и журналы, ходили в театры на русские спектакли, посещали русские церкви, гуляли в русских ночных клубах. Мой отец учился в Париже в русском лицее, мои родители и поженились во Франции, а их дру-

зья, в том числе те, чьи рецепты вошли в эту книгу, принадлежали к русской общине.

Дороги странствий привели немалое число русских эмигрантов в Америку. Путь некоторых из них, таких как журналист и писатель Андрей Седых и его жена, певица и актриса Женни Грей, лежал через Париж; другие, как Мирра Франкфурт и Жанна Джеффри, вспоминали годы, прожитые в Берлине, и кофе со взбитыми сливками на улице Курфюрстендам. Третьи, подобно Александре Бейкер и Зое Трифунович, в свое время бежали в Югославию, Берта Виноградова нашла приют в Иране, Вера Венгерова — в Эквадоре, Мария Одессер — в Бразилии, Мария Явиц — в Палестине.

В Соединенных Штатах судьба каждой из них сложилась достаточно благополучно. В материальном отношении почти все они были здесь более или менее обеспечены и все-таки не расставались с мечтой, которую лелеяли десятилетиями. Несмотря на возраст и состояние здоровья, при которых уже трудно путешествовать, некоторые из них успели недельку-другую побывать на родине еще до горбачевской перестройки и особенно после нее. И независимо от того, удалось ли им съездить туда или нет, независимо от того, когда и по каким причинам они покинули Россию и где жили за границей, в глубине своего сознания все они неизменно оставались на родине, были связаны с нею видимыми и невидимыми нитями. И эту связь не могли порвать даже годы, проведенные в зарубежье.

Возвращение в Россию навсегда было для эмигрантов весьма редким явлением, даже несмотря на то, что здесь, в эмиграции, был представлен весь спектр политических взглядов — от резко антикоммунистических до откровенно просоветских. Особенно сложный путь «на круги своя» выпал на долю Ариадны Сосинской, дочери Виктора Чернова, лидера партии эсеров. Она родилась в Париже, куда эмигрировали ее родители. Когда Виктор Чернов спешно отправился в Россию, чтобы принять участие в революционных событиях 1917 года, он взял с собой всю семью. Чернов возглавил Учредительное собрание, но в качестве председателя пробыл там всего один день, так как большевики быстро разогнали собрание, и Чернов с семьей вернулся во Францию.

Ариадна Викторовна и ее муж, русский эмигрант Владимир Сосинский, были участниками движения Сопротивления, а после войны получили советские паспорта. К 1947 году путь эмиграции привел их в Нью-Йорк, где Сосинский стал работать в Организации Объединенных Наций. Но притяжение России оказалось сильнее, и в 1960 году Сосинские вместе с двумя сыновьями, рожденными во Франции и учившимися в США, переехали в Москву.

Ольга Абрамовна Ланг, закончив в Санкт-Петербурге Бестужевские курсы, из убежденной эсерки сделалась большевичкой, работала в ВЦСПС и с Карлом Радеком. В 1930-х годах эта замечательная женщина провела два года в Китае, стала видным специалистом по классическому китайскому языку, работала переводчиком на Нюрнбергском процессе, а потом многие годы преподавала русский язык в Колумбийском университете и в небольшом колледже в штате Пенсильвания.

Георгий Леонидович Артамонов, чья дочь, американская поэтесса Елизавета Ритчи-Фарнсуорт, щедро поделилась со мной своими семейными рецептами, был в составе последнего выпуска Петербургского пажееского корпуса. После недолгого увлечения большевизмом он семнадцатилетним вступил в Белую армию, воевал под командованием генерала Деникина, был ранен на гражданской войне. Он был наследником военных традиций своей семьи; его отец, Леонид Константинович Артамонов, был генералом при Николае II. Во время второй мировой войны Георгий Леонидович в чине майора служил в американской армии, воевал в Северной Африке, Италии и Франции, был награжден за храбрость.

В широких кругах эмигрантов, где были сторонники самых разных организаций, политических и социальных движений, выделялся также и Матвей Скобелев. Он был министром труда в недолго просуществовавшем правительстве Керенского, а его племянница и друг нашего дома Екатерина Литтон передала мне целый ряд очень интересных рецептов. Другая часть блюд пришла в настоящее издание от Рыбы Калдор, мать которой покинула Россию еще в 1890 году в числе основателей социалистической колонии в Нью-Джерси.

Некоторые эмигранты стали убежденными антикоммунистами в результате религиозных преследований. Отец Зои Трифунович, видный православный протоиерей, был арестован и расстрелян за свои убеждения и оппозицию к советскому режиму во время репрессий 1937 года. Зять Софии Дмитриевны Набоковой, которой принадлежат, возможно, самые великолепные рецепты в этой книге, многие годы служил регентом в соборе Знамения Божьей Матери в Нью-Йорке. Человек глубоко верующий, Борис Ледковский был известен как композитор и аранжировщик русской духовной музыки. Екатерина Литтон происходила из семьи молокан. Жанна Джеффри и ее семья были верующими евреями.

Мужья многих эмигранток вышли из среды русских предпринимателей или стали бизнесменами за рубежом. Преуспевший в США Абрам Цесаревич Литтон был сыном московского банкира. Отец Сюзанны Тумаркиной был владельцем огромной макаронной фабрики в Санкт-Петербурге, а муж Марии Одессер успешно работал в сфере импортно-экспортных операций в России и Бразилии. Георгий Артамонов стал директором крупной международной консалтинговой фирмы «Портер интернешнл» со штаб-квартирой в США.

Когда женщинам первой волны русской эмиграции, в основном домохозяйкам, пришлось самим зарабатывать на жизнь, некоторые из них нашли себя в индустрии моды и красоты. Тамара Соколова многие годы работала консультантом по нарядам для новобрачных в лучших магазинах нью-йоркской Пятой авеню, помогала невестам выбирать свадебные платья, шлейфы, туфли и фату. Вера Венгерова была модисткой, создавала прекрасные дамские шляпки, Галина Султан-Пендил рисовала иллюстрации для модных журналов. Жанна Джеффри, выучившаяся в Германии на косметичку, делала нежнейшие кремы и лосьоны для кожи.

Другой род занятий русских женщин был подсказан их происхождением. Многие из них и члены их семей сделали карьеру в качестве преподавателей русского языка или ученых — специалистов по русской культуре. Александра Бейкер долгие годы преподавала русский язык в штате

Вермонт, в колледже Миддлбери, который славился своей русской летней школой, где студенты давали клятву говорить только по-русски до самого конца учебы под угрозой исключения из школы. Зоя Трифунович и дочь Софии Набоковой, Марина Ледковская, были преподавателями колледжа Барнард, женского отделения Колумбийского университета. Многие выпуски студентов, овладевавших русским языком в том же университете, были обучены его старейшими преподавателями Ольгой Ганг и Розой Раскидной, которая ушла в отставку только в 1980-х годах.

Преподавание русского языка перешло «по наследству» и к поколению детей эмигрантов первой волны и к «перемещенным лицам». Екатерина Воронцова-Дашкова преподает сейчас русский язык в колледже Смит в Массачусетсе и вместе с мужем, Александром Воронцовым-Дашковым, помогает сохранить наследие своих предков, издавая во Франции мемуары княгини Дашковой, написанные в XVIII веке. Нина Тумаркина, дочь Сюзанны Тумаркиной, стала видным американским специалистом по истории России, и ее работы печатаются в обеих странах. Хотя другой автор рецептов, Марина Хазанова, уехала из России с третьей волной, она преподавала тот же предмет, что и на родине, в Бостонском университете. Наконец, и автор этих строк свыше десяти лет была профессором русского языка и литературы в Колумбийском университете и других вузах Америки.

Многие из создателей рецептов, помещенных в этой книге, и их родные — это люди, которые внесли заметный вклад в мировую литературу и искусство. София Дмитриевна Набокова приходилась двоюродной сестрой прославленному писателю Владимиру Владимировичу Набокову и родной сестрой известному композитору Николаю Дмитриевичу Набокову. В Париже Андрей Седых, муж Женни Грей, был личным секретарем Ивана Алексеевича Бунина, а в Нью-Йорке стал редактором крупнейшего и старейшего американского эмигрантского издания ежедневной газеты «Новое русское слово». Его квартира на Манхэттене была своего рода литературным салоном, где бывали десятки писателей, поэтов и художников русской эмиграции. Дочь Георгия Артамонова, Елизавета Ритчи-Фарнсуорт, видная

американская поэтесса, писала стихи о России, о своих поездках в Ленинград к старикам-родственникам и даже о русской еде и напитках.

С.Д. Набокова, один из самых талантливых в русском зарубежье творцов в области кулинарного искусства, долгое время жила в мире музыки и танца. Одаренная скрипачка, она до революции училась в Петербургской консерватории у профессора Леопольда Ауэра, а в Америке много лет работала администратором у выдающегося русского хореографа Георгия Баланчина. Композитор Игорь Стравинский так любил пирожки Софии Димитриевны, что Набоковым приходилось каждый год привозить их ему на русскую Пасху. (Читатель этой книги получит возможность самому попробовать испечь пирожки по ее рецепту). Евгения Бельская выступала как певица в Народном доме и в театре оперетты в Санкт-Петербурге, а Женни Грей пела и преподавала вокал в Париже. Дядя Софии Гельман был музыкантом в императорском оркестре. Дом Екатерины Литтон в Нью-Йорке был всегда полон музыкантов, дирижеров и певцов, а ее внук, Эндрю Литтон, теперь дирижирует симфоническим оркестром города Далласа в штате Техас.

Выходцы из семей русских эмигрантов оставили свой след в театре и кино. Мирра Франкфурт была актрисой российских провинциальных театров, Роза Раскина до эмиграции в 1920-х годах играла в московском Камерном театре, а Женни Грей, учившаяся в театральной студии при МХАТе, в Нью-Йорке нередко участвовала в спектаклях для эмигрантов вместе с Андреем Седых. В Берлине и Париже первый муж Мирры Франкфурт, Федор Александрович Оцеп, снимал такие фильмы, как «Аэлита», «Убийца Дмитрия Карамазова», «Гибралтар» и др., писал сценарии для фильмов Якова Протазанова.

Похожая судьба была и у моих родителей. В Париже мой отец, Владимир Виссон, был режиссером на французских киностудиях и работал с такими знаменитыми актрисами, как Даниель Даррьё. Однако в Нью-Йорке отец понял, что не сможет продолжать карьеру в кино. Новое направление его деятельности стало результатом глубоких знаний в области изобразительного искусства, и в течение более чем 30 лет он был директором по экспозициям в

одном из самых именитых учреждений Америки в области живописи — галерее Уилденштейна. Здесь он организовывал выставки полотен старых мастеров и импрессионистов, помогал крупным музеям и частным собирателям пополнять свои коллекции*. Моя мать разделяла его интерес к живописи, так как она прежде изучала историю искусства в Сорбонне.

К искусству имеют отношение и многие другие авторы рецептов, собранных в этой книге. Галина Султан-Пендрил — портретист и иллюстратор, Виктория Вайнберг-Мартин — художница, автор очень интересных городских пейзажей Парижа и Нью-Йорка. Владимир Сосинский после возвращения с семьей в Россию в 1960 году долго работал в журнале «Декоративное искусство» и вместе со своей женой Ариадной Викторовной принимал в своем доме художников, писателей и поэтов.

Невзирая на самые разные политические и религиозные взгляды и различные профессиональные занятия, у всех эмигрантов, мужчин и женщин, старых и молодых, был, однако, и один общий интерес — еда, и в особенности русская кухня. Кулинарные вопросы обсуждались с той же именной серьезностью, с какой эмигранты подходили к любой теме. Гастрономия для них была творческой областью почти в такой же степени, как живопись, музыка и балет. Они могли по часу говорить о небывало воздушном миндальном торте, который подавали у Мирры Осиповны за последней партией в бридж, и пускались в рассуждения по этому поводу с не меньшим энтузиазмом, чем они дебатировали сравнительные достоинства гастролирующих советских пианистов или критически разбирали поэтические вечера в эмигрантском Литфонде, где время от времени какой-нибудь стареющий поэт уже нетвердым голосом и со слезами на глазах читал свои последние стихи о муках русской души на чужбине. Одни из тех, кого я лично знала в течение многих лет, хорошо разбирались в живописи, другие в музыке, третьи в политике, но в вопросах кулинарии знатоками были все. Иной раз, смакуя особенно аппетитный

* Владимир Виссон. Судьба жить искусством. Мемуары директора нью-йоркской художественной галереи «Уилденштейн». — М.: Р. Валент, 2002.

кусочек, та или иная гостя начинала с блаженством вспоминать о некоем лимонном пироге, который ей довелось попробовать на прошлой неделе в доме таких-то, и это неожиданно вызывало у всех присутствующих поток гастрономических реминисценций.

Порой мне казалось, что русские друзья нашей семьи испытывали прямо-таки чувственное удовольствие даже от разговоров о еде, не говоря уже о процессе ее приготовления и потребления. Особенный способ запекания баклажанов, новый рецепт теста для пирожков или секрет заварки чая, раскрытый чьей-то кухней, были способны отвлечь эмигрантов от обсуждения самой захватывающей «некулинарной» темы. В детстве я не знала лучшего способа нарушить мирную, но, по моему мнению, слишком долгую беседу кружка русских дам в Америке, чем спросить их, как будет по-английски «брусника» или «клюква» — слова, точного перевода которых не существует, как не существует в Америке и самих этих ягод.

Была у этих женщин и еще одна общая черта: уникальное чувство собственного достоинства, обычно присущее людям, которые сумели выжить в трудных условиях и сохранить свою духовную целостность и культуру. Собираясь вместе, чтобы, не торопясь, выпить чаю и поговорить, они всегда были элегантно одеты. Впрочем, внешний вид их был безупречен даже тогда, когда они собирались всего лишь в магазин за продуктами или в парикмахерскую. У меня перед глазами стоят сейчас, как наяву, несколько моих тогдашних знакомых женщин во время приемов у нас дома: хрустящий черный шелк, оттененный одной единственной ниткой жемчуга и жемчужными же серьгами, или золотым кулоном, или камеей; чулки со швом; алая губная помада; элегантно причесанные и покрытые лаком волосы; выщипанные в ниточку брови; пальцы с безукоризненным маникюром, подчас играющие белым мундштуком с золотым наконечником...

И такими же строгими и изящными в своих вкусах были женщины дореволюционной формации, когда они хозяйствовали на кухне. Здесь их кулинарное искусство особенно рельефно выделялось на фоне того, что делала прислуга, которую в дни больших приемов обычно нани-

мали для подсобной работы: чистить картофель, резать овощи, печь пироги и т.п. С середины 1940-х годов на эту работу чаще всего приглашались представительницы второй волны из числа перемещенных лиц. Плотные, приземистые беженки из советской провинции, по большей части среднего возраста, без прически, с пучком тусклых русых волос на затылке, одетые в блеклые платья без рукавов, выцветшие фартуки и войлочные тапочки, они резко контрастировали с хозяйками дома как своей внешностью и манерами, так и своим знанием кухонного репертуара.

Чтобы помочь той или иной устроительнице приема, — а среди них было много друзей нашей семьи, — я иногда отправлялась подавать еду с плиты на стол и видела, что и как умели делать бывшие рядовые жительницы России крестьянского происхождения. Они старались работать очень и очень добросовестно, иногда вкладывали в работу всю свою душу, но умели стряпать в основном простую, ординарную пищу. Они могли быстро сварить суп или кашу, хорошо поджарить картошку или котлеты, но не имели ни малейшего представления о супе «Багратион», рыбных суфле, воздушных тортах и т.п., не говоря уже о тонких винах и изящной сервировке.

Все делалось и подавалось на стол по рецептам и под руководством хозяйки дома, которая в зависимости от повода для обеда и состава гостей предпочитала то или иное меню. А тут главными в большинстве случаев были блюда в стиле классической русской кухни и, конечно, «гибриды»: результат соединения русских кулинарных традиций с кухнями Франции, Германии, Югославии и других стран, где эмигранткам довелось жить после отъезда из России. За последние несколько веков в России эти «гибриды» постепенно становились популярными. В области гастрономии, как и во многих других сферах русской культуры, наблюдалось слияние элементов «славянофильства» и «западничества». Исконно русская «славянская» кухня всегда использовала продукты, которые мог без труда произвести и приготовить крестьянин, такие как капуста, каша, хлеб, пироги и пирожки с разными начинками, супы с мясом или картошкой, блюда из телячьих или свиных ножек, печенки, языка или почек. «Западнические»

реформы Петра I оказали столь же существенное влияние на русскую кухню, как и на все другие стороны русской жизни. Из Голландии и Германии Петр привез в Россию бифштексы, шницели, колбасы, квашеную капусту и даже обычай есть мясо и дичь с фруктами и вареньем.

Швейцарские и французские повара стали приезжать в Россию еще в XVIII веке, но особенно сильное влияние классическая французская кухня оказала на русскую в первые десятилетия XIX века — в эпоху наполеоновских войн и интереса ко всему французскому. Именно в этот период были созданы такие блюда, как суп «Багратион» (суп-шюре из телятины со спаржей), телятина «Граф Орлов» (телятина, переложенная грибами и луком) и фазан «Суворов» (фазан с трюфелями и гусиной печенкой, запеченный в тесте). Так называемую русскую шарлотку впервые приготовил в 1815 году для Александра I французский повар Антуан Карем, прослуживший год на царской кухне в Санкт-Петербурге. Французское влияние на русскую кулинарию не ослабевало вплоть до 1917 года. Одно из наиболее известных за рубежом русских блюд, салат оливье, было создано французским поваром Николая II. Многие из блюд, родившихся под французским влиянием в XIX веке, такие как суп «Багратион» и фазан «Суворов», пережили повторную эмиграцию и теперь являются скорее классикой французской кухни, чем русской.

К середине XIX века среди русских дворян вошло в моду приглашать себе повара из Парижа, чтобы он переделывал французские блюда, приспособивая их к русскому вкусу. Вернувшись домой из России, несколько таких поваров-французов открыли у себя русские рестораны, и в течение многих десятилетий Париж оставался местом, где можно было попробовать лучшую в мире русскую кухню. Повар Альфонс Пети, служивший одно время в России у министра юстиции графа Панина, опубликовал на родине небольшую, но очень интересную книжку для французов, стремящихся поступить на службу поварами в России. Многие рецепты, включенные им в этот сборник, стали классикой русской кухни за рубежом; их использовали и русские эмигранты, жившие во Франции. Некоторые из этих оригинальных рецептов вошли и в настоящую книгу.

Соперничество между галльской гастрономией и русской пищей нашло отражение не только в жизни, но и в литературе. Онегинские привычки западного денди выражаются в том, что на его столе «Roast-beef окровавленный» и импортные деликатесы – трюфели, паштет из гусиной печенки, лимбургский сыр и ананасы, а запивает он все это французским шампанским. В отличие от него, в семействе Лариных подают соленые грибы, блины, квас, пирог (заметьте: пересоленный!) и цимлянское. Сорок лет спустя в «Анне Карениной» Толстого Левин говорит, что ему «лучше всего щи и каша», а не французское шампанское (Cachet Blanc) и заморские фленсбургские устрицы, которые заказывает для него Облонский в ресторане модной гостиницы.

К концу XIX века русская кухня представляла собой смесь «славянской» традиции, основанной на широком использовании капусты, сметаны, свинины, картошки и каши, и французской кулинарии, славящейся изысканными соусами, новыми для России продуктами (например, миндаль), блюдами (например, муссы) и способами приготовления пищи (например, привычкой варить рыбные клецки в бульоне с кореньями). Классическая кулинарная книга Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», включающая в себя более 4000 рецептов, сочетающих обе эти традиции, стала энциклопедией и для русских хозяек в эмиграции. Они не только следовали советам Молоховец, но и нередко создавали свои варианты приведенных ею блюд.

Во второй половине 1970-х годов, когда я начала собирать рецепты для этой книги, их авторы подробно рассказывали мне о своем отношении к кухонному творчеству. Они часами просиживали со мной в своих кухнях и столовых за столами, заставленными чашками, тортами, бутылочками со сладкими ликерами и т.п. Некоторые из этих женщин стали почти профессиональными поварами, выступали в качестве консультантов в журналах и телевизионных программах по русской кулинарии; другие, скромные и застенчивые, не могли поверить, что кто-то может всерьез интересоваться их поваренными секретами. Но когда я рассказывала о планах издания своей книги в России, из дальнего ящика стола извлекалась на свет малень-

кая тетрадь в коричневом переплете или просто отдельные листочки, где еще мать хозяйки дома когда-то записывала свои рецепты. Иногда это были подробные инструкции, снабженные примечаниями вроде «блюдо особенно вкусное», иногда лишь отрывочные заметки или указания типа «столько муки, сколько тесто возьмет». Были случаи, когда, описывая блюдо и сетуя, что нет точного рецепта, моя собеседница тут же принималась искать его среди целой коллекции растрепанных кулинарных книг, изданных давным-давно в России и доживающих век в дальнем углу пыльной полки между пожелтевшими номерами «Нового русского слова» или пачками старых фотографий.

Многое уже было на грани того, чтобы кануть в Лету. Некоторые рецепты оказались вычеркнутыми потому, что когда-то подвели хозяйку. В других, записанных еще в старой русской орфографии, были перечислены только основные ингредиенты, причем нередко без указания количества: «добавить сливочное масло». Поэтому все рецепты, помещенные в этой книге, нужно было проверять заново. Кое-что мне пришлось угадывать или выверять методом проб и ошибок, но я старалась воссоздать и спасти настоящие ценности. Большую помощь в этом мне оказали многочисленные русские и американские друзья, да и сами авторы рецептов, собиравшиеся у меня дома на дегустации и делившиеся своими впечатлениями.

Всего было собрано более 400 рецептов, 200 лучших из них вошли в настоящую книгу. Рецепты семейных блюд, описание которых я получила от конкретных лиц, с благодарностью снабжены их именами. Остальные рецепты, хотя их очень мало, адаптированы мною из эмигрантских изданий и представляют собой вариации старинных русских блюд, которые особенно часто готовились женщинами русского зарубежья.

Тематически собранные здесь материалы разделены по обычным критериям поваренных книг: закуски, супы, пироги и блины, рыбные и мясные блюда, блюда из овощей, круп, яиц, сыра и творога, а также сладкие блюда, варенья и напитки.

Книга снабжена биографическими справками о тех, кому обязано ее содержание, чтобы читатель мог узнать

больше о жизни неизвестных, но благородных людей — «последних из могикан» русской кухни в эмиграции. Пройдя сквозь муки жизни на чужбине, они были далеки от мысли искать виновников своих страданий, таить против кого-либо злобу. Напротив, в своем подавляющем большинстве это очень добрые, хорошие натуры. За редким исключением эти люди не дожили до XXI века, но, к счастью, успели узнать о том, что эта книга готовится к изданию в России. Они, так бережно хранившие русское кулинарное наследие, были рады тому, что оно возвращается на родину.

И, наконец, последнее — одно личное признание и пожелание. Как автор нескольких публикаций в Америке и России о разных областях русской культуры, я, откровенно говоря, с неравным чувством отношусь к своим литературным работам*. Но кулинарный сборник, что сейчас перед вами, — мое самое любимое дитя: здесь представлены творческая мысль и коллективные старания тех представителей русского зарубежья, с кем связана у меня вся жизнь, все прожитое и пережитое. Это не моя, это их книга, а они всегда считали себя частью своей родины и хотели помочь ей в тяжелое время. Поэтому, готовя настоящее издание, я ставила перед собой двуединую задачу: воздать должное памяти хранителей и продолжателей замечательной культурной традиции и одновременно вернуть 200 блюд со столов русских эмигрантов на столы жителей сегодняшней России.

Пусть эти блюда и впредь доставляют вам и вашим семьям такую же радость, какую испытывали в течение многих лет русские люди за границей.

Приятного аппетита!

* В Америке и России изданы учебники Линн Виссон по синхронному переводу с русского на английский, по межкультурной коммуникации, ее книги о русско-американских браках, о Сергее Есенине, о кулинарии и многие статьи на другие русские темы. (Прим. изд.)