

Маргарет
Дудли Моттер

Мизабет Дилберт

ПУТЕШЕСТВИЕ ВО ВРЕМЕНИ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА
МОЕЙ ПРАБАБУШКИ

РИПОЛ КЛАССИК

Праздничная серия (Рипол)

Элизабет Гилберт

**Путешествие во времени.
Кулинарная книга
моей прабабушки**

«РИПОЛ Классик»

1947, 1975, 2012

УДК 821.111(73)
ББК 84(7Coe)5-44

Гилберт Э.

Путешествие во времени. Кулинарная книга моей прабабушки
/ Э. Гилберт — «РИПОЛ Классик», 1947, 1975,
2012 — (Праздничная серия (Рипол))

ISBN 978-5-386-14072-4

Книга Элизабет Гилберт и ее прабабушки Маргарет — не столько сборник рецептов, сколько путешествие во времени, переносящее читателя в Америку середины прошлого века, когда хозяйки пекли домашний хлеб, умели приготовить соус из каперсов по меньшей мере тремя способами и ждали к обеду десяток гостей. А обед всегда был прекрасным поводом устроить маленький праздник, чтобы поделиться с друзьями душевным теплом и радостью бытия.

УДК 821.111(73)
ББК 84(7Coe)5-44

ISBN 978-5-386-14072-4

© Гилберт Э., 1947, 1975, 2012
© РИПОЛ Классик, 1947, 1975, 2012

Содержание

Предисловие Элизабет Гилберт	6
Предисловие Маргарет Ярдли Поттер	12
Уик-энд в компании гостей: краткий курс выживания	15
Ода супам	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Элизабет Гилберт, Маргарет Поттер

Путешествие во времени.

Кулинарная книга моей прабабушки

Elizabeth Gilbert
Margaret Yardley Potter
At Home on the Range

Copyright © 1947, Margaret Yardley Potter
Copyright renewed © 1975, Margaret Yardley Potter
Foreword copyright © 2012, Elizabeth Gilbert All rights reserved
© Змеева Ю. Ю., перевод на русский язык, 2014
© Издание на русском языке. ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014
© Оформление. ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2021

* * *

*Посвящается моей внучке, Нэнси Рут Гилберт, которая в
возрасте пяти лет уже проявила два главных качества хорошего повара:
отменный аппетит и чувство юмора*

Таблица мер и весов (в американской) системе

1 фунт = 0,453 кг; полфунта = около 226 г; четверть фунта = около 113 г
1 унция = 28,3 г
1 кварта = 0,946 л для жидкостей; 1,101 л для сыпучих тел
1 пинта = 0,473 л
1 галлон = 3,79 л
1 бушель = 27, 216 кг (пшеница, соевые, картофель)
1 бушель = 25, 4 кг (рожь, семена льна, кукуруза, просо)
1 бушель = 21, 77 кг (ячмень, гречка)
1 бушель = 20, 41 кг (рис)
1 бушель = 35,23 л
1 дюйм = 2,54 см

Предисловие Элизабет Гилберт

Эта книга живет в моей семье дольше, чем я. «Кулинарную книгу моей прабабушки» впервые опубликовали в 1947 году, когда мой папа (сейчас у него седая борода, и он ходит во фланелевых рубашках) был еще рыжим карапузом в ползунках. Прабабушка посвятила книгу моей тете Нэнси, тогда пятилетней, заметив, что та уже тогда демонстрировала «два главных качества хорошего повара: отменный аппетит и чувство юмора». (Нэнси до сих пор не утратила ни того, ни другого, но теперь и сама уже стала бабушкой.) Экземпляр книги, доставшийся мне, принадлежал моей бабушке, нашей любимой Нини, которой давным-давно нет в живых. На полях остались ее карандашные заметки («Никогда не извиняйся, даже если блюдо не удалось!»). А написала книгу ее мама, моя прабабушка, которая вела кулинарную рубрику в «Вилмингтон Стар» и умерла от алкоголизма задолго до моего рождения. Ее звали Маргарет Ярдли Поттер, но в нашей семье все называли ее Джима, – и до недавнего времени я не знала, что она была писательницей.

Конечно, я видела книгу на полке в родительском доме и слышала имя Джима, которое в нашей семье упоминали с любовью и грустью, – но ни разу не открывала прабабушкино сочинение. Может, потому, что была занята. А может, из-за предубеждения, сомневаясь, что книга многого стоит: ведь на ее обложке была изображена добрая бабулька в очечках и с белоснежными кудельками, – я, наверное, думала, что книга Джимы под стать фотографии: устаревшая, банальная, с рецептами, в состав которых входят желе и консервы из ветчины. А может, я была просто дурочкой и рвалась путешествовать по миру в поисках волшебства и экзотики, не замечая простых чудес у себя под носом.

Могу сказать одно: этой весной, когда мне стукнул 41 год и я наконец разобрала свои коробки, потому что переехала в дом, откуда, надеюсь, никогда уже не уеду, у меня дошли руки прочесть прабабушкину книгу. Я нашла ее на дне коробки, открыла и прочла в один присест. Нет, не совсем так: ведь я не сидела – по крайней мере, долго. Стоило мне прочесть первые пару страниц, как я вскочила и побежала искать мужа, чтобы зачитать ему особо удачные куски. Ты только послушай, воскликнула я! Какой юмор! Какая проникательность! И изящество! Потом я ходила за ним по кухне, пока он готовил ужин (отбивные из баранины), и читала вслух, пока мы ели. А потом мы еще несколько часов просидели за столом, уставленным грязными тарелками, допивая бутылку вина и зачитывая друг другу отрывки из книги при свечах.

К концу вечера за столом сидели уже трое: к нам присоединилась Джима, она оказалась чудесной, и я в нее влюбилась.

Главное, что вы должны понять о моей прабабушке, – она родилась в богатой семье. Не в том смысле, что ее родные в деньгах купались, как богачи с Парк-авеню или из Ньюпорта, но всё же они были родом из обеспеченного филадельфийского пригорода конца XIX века, а это кое-что да значит. Я все время забываю, что давным-давно в нашей семье водились такие богатства и изыски, – наверное, потому, что их растратили задолго до моего рождения, – но, в отличие от своих потомков, прабабушка все же росла в мире парусных яхт и большого тенниса, белоснежных льняных скатертей и ирландской прислуги, аристократических семей и балов для юных дебютанток.

Юная Маргарет Ярдли не была красавицей – в отличие от своей младшей сестры Элизабет, в честь которой меня называли. Взглянув на мою прабабушку, гость семьи, которому обеих девочек представили в возрасте примерно шестнадцати лет, проговорил: «А ты, должно быть, та, что хорошо готовит». Он был прав: из двух сестер лучше готовила она, а еще была более обаятельной и популярной. С такими прекрасными данными она могла бы выйти за кого угодно. Но по причинам, никому не известным, вышла за моего прадеда, Шелдона Поттера, – хариз-

матичного адвоката из Филадельфии, умного, но вспыльчивого и самовлюбленного. Он был остроумен, но зол на язык, мог похвастать сентиментальностью, но, увы, не верностью; сдал экзамен на адвокатскую лицензию в возрасте девятнадцати лет и мог цитировать Геродота на греческом, но такой уж тягой к работе не отличался. (Как сказал позднее один из не особо любивших его родственников, прадед был «слишком умен для легкой работы и слишком легкомыслен для тяжелой».)

Зато у Шелдона Поттера была тяга к красивой жизни и серьезным тратам. В результате Джима с каждым годом приходилось все сильнее и сильнее затягивать пояс. На первых страницах своей кулинарной книги она вспоминает (но не жалуется!), что за период замужества финансы вынудили ее «сменить двенадцатикомнатный особняк в пригороде на четырехкомнатный сельский дом, за которым последовали множество летних коттеджей и, наконец, – крошечная городская квартира». Голодные военные годы Второй мировой она провела на уединенной ферме без отопления на восточном побережье Мэриленда – девушке, воспитанной в аристократических кругах в Эдвардианскую эпоху, ниже пасть было уже некуда.

Но Джима выплывала, как могла. Начнем с того, что финансовые трудности в семье возникали не только по вине Шелдона: прабабушка была та еще растратчица и смотрела на мир с позиций эпохи джаза, девизом которой было веселое, беспшашное «Развлекайся!», – и плевать на последствия. Кроме того, у нее была тяга к богемной жизни, можно даже сказать, любовь – отсюда и располагающий неформальный тон ее книги. Признавая, что «ничто не заменит вкусной еды и удобной постели», она вместе с тем заявляет, что почти все остальные материальные блага вполне можно заменить, импровизируя, – или вовсе обойтись без них, или отыскать все необходимое в комиссионке, где иногда находятся настоящие сокровища. Книги можно взять у друзей, цветы нарвать в придорожной канаве, из бочек получают прекрасные маленькие столики, а сидеть удобно и на ящиках из-под апельсинов. Дешевый репчатый лук ничем не хуже дорогостоящего шалота, а разницу во вкусе никто и не заметит; и нет никакого смысла стесняться кухни, похожей на «тележку старого жестянщика». Единственное, что нужно гостям, уверяет Джима, – радушие, куча вкусной еды и неиссякаемый запас льда для коктейлей. Обеспечьте все это, и «толпы друзей начнут обивать ваш порог».

Так она и делала, и друзья действительно обивали ее порог; но лишь из-за того, что люди любили бывать у нее в гостях, жизнь Джимы не становилась легкой. Она была замужем за человеком, который, по словам моего отца, был «невыносимым»; постоянно нуждалась в деньгах и иногда убегала из домов, откуда ее выселяли незадолго до приезда шерифа; страдала от алкоголизма, из-за которого периодически попадала в психушки и мрачные больничные палаты. Другими словами, прабабка была творческим человеком, но стесненными обстоятельствами, и далеко не первой и не последней женщиной в истории, кого жизненные невзгоды заставили искать отдушину на кухне.

Точнее, таких отдушин у нее было две: кухня и сочинительство. Ведь голос, который вещает со страниц «Кулинарной книги моей прабабушки», наделен не только кулинарным талантом, но и литературным. Джима не перечисляет нужные продукты списком, а рассказывает каждый рецепт, как историю, с остроумием и знанием дела, благодаря которым ее книга местами похожа на поэтический сборник, а местами – на классические труды по гастрономии. (В одном особенно искрометном пассаже она предупреждает, что не стоит мудрить с апельсиновым мармеладом: «Постоянное помешивание и интеллектуальные способности не ниже среднего – больше, на самом деле, ничего и не надо».) Джима воспринимала пищу как чувственное удовольствие – в американских кулинарных книгах той эпохи это качество часто отсутствует. Она не просто тщательно объясняет, как испечь идеальный хлеб, но добавляет (описывая, как достает горячий хлеб из духовки): «И если вы сможете удержаться и не отрезать большой теплый ломоть, не намазать его тут же толстым слоем сливочного масла, то я была о вас лучшего мнения!»

Но больше всего в кулинарной книге Джимы меня поразило то, насколько она опережает свое время. «Кулинарная книга моей прабабушки» вышла в свет в неблагоприятный период американской гастрономической истории – конец Второй мировой, начало 1950-х. Это было время, когда у американцев начался злосчастный любовный роман с полуфабрикатами и «удобной» едой, консервами и электронной бытовой техникой, порошковым картофельным пюре и липкими сладкими «салатами» с зефиром. Джиму такая ситуация не устраивала. Она призывала читателей экспериментировать, быть смелее, а главное, все готовить самим. Вот лишь некоторые из рецептов, которые она продвигала, в то время как остальная страна сидела на замороженном горошке и готовых ужинах из микроволновки.

- Мозги с черным маслом
- Куриная печень на шестерых
- Пирог с говядиной и почками
- Язык
- Угорь (угря прабабушка открыла после войны, когда мяса было не сыскать; по ее словам, мясо такое вкусное, что его следует поглощать «в благоговейной тишине»)
- Рубец (который перед приготовлением необходимо было хорошенько очистить, как будто «отстирываете полотенце», – и это «не так ужасно, как кажется», уверяет Джима)
- Петушиные гребешки (которые следует брать ведрами у недоумевающих местных птичников)
- Целая рыба (пойманная собственноручно, зашитая в старую пижамную рубашку мужа и отваренная со свежими травами)
- Желе из дикого винограда («Все удовольствие в том, чтобы собирать ягоды самим, под голубым осенним небом»)
- Закуска из свежих сардин
- Свинина с кукурузной крупой и кореньями
- Холодец из телячьей головы («Отличная закуска в жару!»)
- Мидии (прабабушка жалуется, что «по эту сторону Атлантики этот деликатес малоизвестен»)

И так далее и тому подобное. Невольно задумываешься: для кого она все это писала? Сейчас я могу перечислить не меньше двадцати своих друзей, которые с радостью взяли бы очищать рубец или есть гребешки со свежеошипанного петушка, но это сейчас, в начале XXI века, когда бесстрашные кулинарные эксперименты в моде. Но Джима писала свою книгу на заре беби-бума, когда ничего такого не было. Наверное, поэтому ее книга не переиздавалась. Народ просто не оценил ее аппетитность. Как мидии в середине XX века в США, книга Джимы была обречена стать малоизвестным деликатесом.

Но лучше поздно, чем никогда, – как для мидий, так и для прабабушкиной книги. Мне кажется, сейчас уже настало время оценить Маргарет Ярдли Поттер по достоинству. Почти за поколение до Джулии Чайлд моя прабабушка была не просто потрясающим поваром, но и опытным кулинарным критиком, бесстрашным гастрономическим экспериментатором и любознательным исследователем истории гастрономии. Она не боялась зайти на кухню роскошного отеля или шикарного трансатлантического лайнера и выпытать рецепт соуса у польщенного французского шеф-повара. А еще ей удалось узнать невероятный рецепт маринованных огурчиков – не поверите – в перерывах между схватками, у разговорчивой акушерки, которая помогала принимать ее первого ребенка.

И кстати, раз уж речь зашла о материнстве – когда Джима была сильно беременна моей бабушкой (а было это в 1918 году), то не пропускала ни одной забегаловки в итальянском квартале в Филадельфии. И вот однажды обнаружила там «теплый, красно-коричневый пирожок», который назывался «итальянской томатной лепешкой, или пиццей», и убедила «древнюю старушенцию», хозяйку забегаловки, научить ее печь пиццу. Ну вот скажите мне, много ли уважаемых – и беременных! – леди из приличных филадельфийских семей в 1918 году шлялись по иммигрантским районам и не просто ели пиццу с местными, но выводывали, как испечь ее дома? Еще Джима выпытала рецепт кроличьего фрикасе у голландской фермерши из Пенсильвании и запеченной фасоли у жены рабочего в рыболовецкой деревушке в Мэне. А быстрое печенье к чаю научилась печь по тетрадке с кулинарными рецептами, купленной на распродаже барахла во дворе какого-то сельского дома. (Пожилой фермер, продавший ей тетрадь, утверждал, что та принадлежала еще «матери его бабки», – то есть рецепту этому было почти двести лет! Он есть в этой книге на страницах 168–169 и действительно хорош.)

Читая обо всех этих веселых историях и кулинарных экспериментах, невозможно не задаться вопросом: кем могла бы стать моя прабабушка? В другое время, в другом месте такая любознательность, страсть и талант далеко бы завели Джиму. Эти грустные размышления приводят меня к рассказу о моей прабабушке и Париже. Точнее, о том, как она почти переехала в Париж.

А было это так: в середине 1930-х годов Маргарет Ярдли Поттер ушла от своего невыносимого Шелдона. С нее достало. Был даже разговор о разводе. Уж не знаю, как близко они были к тому, чтобы подать бумаги, но одно известно точно: Джима съехала и какое-то время жила одна. (Думаю, именно об этом эпизоде идет речь в ее книге, когда она говорит, что каждая женщина должна уметь смешивать коктейли, если ее муж не расположен к этому искусству или же по каким-то причинам хозяйка дома «живет одна, и ей это нравится».) Как бы то ни было, Джима ушла от мужа, и у нее появился план (или, пожалуй, можно назвать его мечтой). Она хотела взять с собой подросшую дочь и переехать в Париж, а там поселиться у своего дяди Чарли, известного портретиста. (Сын Джимы, который учился в колледже, должен был остаться в Штатах и закончить образование.)

В нашей семье пошепывали, что у дяди было скандальное прошлое, поэтому он в свое время и переехал в Париж. Вроде бы у него был роман с замужней женщиной, из-за которого его и перестали принимать в приличном филадельфийском обществе. Но несмотря на все его проступки, прабабушка в нем души не чаяла. Между прочим, дядя Чарли не раз появляется на страницах ее книги – в одном из самых запоминающихся эпизодов Джима еще в юности навещает его во Франции и делит с ним шикарный обед в просторной студии на чердаке, где, к ее «вящему разочарованию», не оказывается «ни одной обнаженной натурщицы». (К концу того дня она учится делать идеальный соус «винегрет».) Именно благодаря дяде Чарли Джима полюбила Францию и всегда мечтала туда вернуться. И достаточно прочесть лишь две страницы ее книги, чтобы понять: Франция могла бы стать ей домом, именно там ее любовь к красивой жизни нашла бы отклик, а таланты – признание; там она могла бы найти друзей. Каких людей она могла бы встретить! Какие блюда отведать! И какие книги написать!

Она почти переехала в Париж. У меня до сих пор лежит ее фотография на загранпаспорт – ее и моей юной бабушки. Они сидят рядом в шелковых платьях, с идеальными прическами, изящные, похожие на особ королевской крови, готовые сесть на следующий же океанский лайнер... Но они так никуда и не уехали. Вместо этого Джима вернулась к своему невыносимому мужу, взяв с собой паспорт и дочь. И оставалась его женой до самой своей смерти – она умерла, когда ей было чуть больше шестидесяти. Шелдон же снова женился и жил долго и счастливо, до девяноста девяти лет и девяти месяцев, – и все это время, до самого конца, с отменным аппетитом ел, пил, курил и читал книги. Когда он умер, мне было уже шестнадцать, так что я хорошо знала прадеда. Я восторгалась им и всегда радовалась встрече – он вечно задавал мне

прочитать что-нибудь эдакое. Я всегда считала, что именно его любовь к чтению была одной из причин, почему я стала писательницей. И лишь прочитав «Кулинарную книгу моей прабабушки», поняла, что Джима тоже приложила к этому руку, – если и существует литературный талант, передающийся по наследству, то я, возможно, отчасти унаследовала свой от Маргарет Ярдли Поттер.

Я не знаю, почему Джима вернулась к мужу, так и не реализовав свою мечту уехать в Париж. Может, денег не хватило или смелости. Или она просто соскучилась по нему. Могу сказать одно: на страницах своей книги она всегда говорит о Шелдоне с любовью... причем ее словам веришь, потому что она не пытается замаскировать заверениями в любви скрытое напряжение в отношениях. Другими словами, она явно описывает реальное положение дел в их семье. Хороший пример – рассказ о грифельной доске, которая висела у них на кухне. На ней они оставляли друг другу послания-дразнилки: «Ты куда задевал открывалку, тупица?» Мило, и говорит о многом.

Какова бы ни была причина, Джима вернулась домой. В глубине души я бы хотела, конечно, чтобы она поступила иначе, пусть это и означало драматические перемены в истории нашей семьи: к примеру, я бы тогда не появилась на свет. Глупое желание. Наивно пытаться переписать историю – и особенно наивно верить, что жизнь Джимы сложилась бы счастливее и благополучнее, будь она разведенной женщиной в Европе. Факт остается фактом: прабабка была алкоголичкой, а от этого пристрастия переменой мест еще никто не излечился. (А уж переездом в Париж 1930-х и подавно.) Но все же! Можете себе представить, как бы она там сразу освоилась! И если есть рай для поваров – а моя прабабка на страницах своей книги уверяет, что есть, – то мне бы хотелось верить, что она сейчас там, и рай этот до чертиков похож на Францию.

В нашей семье по Джиме все скучают. Она умерла в 1955 году, но родственники до сих пор вспоминают о ней чуть ли не со слезами. И все постоянно уверяют, что она была самой чудесной женщиной в мире. Самой веселой и умной, прекрасной, любящей, душой любой вечеринки. Рождественские ужины с ней были незабываемыми. Самые счастливые воспоминания отца о детстве – Рождество у Джимы. Они делали съедобные елочные игрушки, запекая в печенье петельку из веревочки (рецепт этого печенья есть в этой книге), а потом вешали на елку, и домашние собаки опрокидывали ее, пытаясь съесть лакомство, – но никто из-за этого не переживал. Вообще, фраза «никто не переживал» – лейтмотив большинства историй о прабабушке: ее не слишком заботило, если кое-какая мебель опрокинется, – главное, чтобы всем было весело.

Она была доброй и щедрой, и это подтверждают основные принципы гостеприимства, упомянутые в этой книге. «Никогда не забывайте о днях рождения друзей», «не экономьте на кофе», «пусть незваные гости не поймут, что вас смутил их неожиданный приход, – ведь им тоже неловко заявляться без предупреждения». Меня особенно тронула глава, в которой Джима перечисляет рецепты угощений для друзей, лежащих в больнице. (Угощения самые разные: от булочек с корицей до банки икры.) Видели ли вы когда-нибудь кулинарную книгу для гурманов, где среди рецептов есть блюда для друзей, оказавшихся на больничной койке? Причем Джима пишет не только о еде: если в больницу попал ребенок, она советует принести ему маленькую золотую рыбку в круглом стеклянном аквариуме или крошечную черепашку из зоомагазина – прекрасный способ развеять скуку и одиночество. Когда я думаю о том, сколько времени самой Джиме пришлось провести в больницах и медучреждениях, эта глава вызывает особо сильные эмоции. Надеюсь, и ей кто-нибудь приносил булочки с корицей и черепашек.

Ее смерть все мои родственники переживали тяжело. Но она много оставила после себя и до сих пор живет среди нас, если понимаете, о чем я. Что-то забылось и ушло, но другое навсегда осталось с нами, и воспоминания о прабабушке все еще живы.

Например, ее пережила ее кухня. У моей двоюродной сестры Алексы до сих пор сохранились все кастрюли и сковородки Джимы, даже самые дырявые. И рецепты ее пережили: в детстве я уплетала чатни Джимы и маринованные огурчики Джимы, которые готовила моя мама, родом со Среднего Запада. Она Джиму никогда не видела, но в ее кулинарную книгу влюбилась сразу.

Пережило ее и имя: мой дядя Ник назвал дочку Маргарет, в честь драгоценной бабушки. И чувство юмора – когда мы с родственниками играем в карты и кому-то достаются плохие, мы говорим: «Подсунули свинью» – так всегда шутила за карточным столом наша Джима.

Продолжают жить и ее увлечения, которые спустя четыре поколения нашли самое яркое отражение в занятиях и устремлениях ее последовательниц по женской линии. Из шестерых правнучек Джимы три зарабатывают на жизнь писательством, одна владеет рестораном, еще одна творит на собственной кухне, да так, что прабабка ею бы гордилась; две кого угодно обыграют в карты, еще две имеют историческое образование и три жили за границей. И все мы любим хорошие вечеринки. У Джимы есть и две праправнучки школьного возраста, обаятельные девчушки, которые обожают читать и также унаследовали «главные качества хорошего повара» – отменный аппетит и чувство юмора.

Короче говоря, человек харизматичный и всеми любимый может задержаться на этой земле долго после смерти, вот что я пытаюсь сказать.

Готовясь написать это предисловие, я расспрашивала родных о Джиме, и вот что мне написал дядя Ник: «Помню Рождество 1969-го. Тебе тогда было ноль лет. Папа с мамой, я, Нэнси, твои родители и вы, двое карапузов, сидели в крошечной столовой на Мур-авеню. На столе горели свечи, мы с Джоном вернулись с войны, и все было просто замечательно. А потом твой отец сказал: „Еще бы Джима была здесь, и вообще красота“. Вот так-то».

Вот так-то.

Всем нам жаль, что она не прожила дольше, но что тут можно сделать? Жизнь подсунула свинью, как сказала бы Джима. Что случилось, то случилось. Сколько могла, она прожила. Но ее наследие просто замечательно. Я надеюсь, что с новым изданием своей книги рецептов Джима наконец найдет своих читателей, людей понимающих, поклонников и друзей, так же ценящих хорошую кухню, среди представителей нашего поколения. Ведь она это заслужила.

Для меня же большая честь написать предисловие к этой книге – от имени Джимы.

Читайте на здоровье!

Предисловие Маргарет Ярдли Поттер

Эта книга о том, как готовить простую пищу и принимать гостей. Всему этому я училась на своих шишках, ведь моя жизнь в качестве домохозяйки началась в блестящий – даже чересчур, пожалуй, – джазовый век: начало 1920-х, когда в дешевой еде и слугах ни у кого недостатка не было. Ужины, даже те, на которых присутствовали всего четыре человека, всегда были официальным (но далеко не всегда приятным) событием; если же за столом ожидалось больше шести гостей, доставались лучшие тарелки с золотой каемочкой, приглашались официантки в белых чепчиках и непременно готовилась рыба.

Мой опыт официальных приемов был короток и продлился три года – первые годы моего замужества. Потом родились маленький сын и крошка дочь, и это все усложнило: нянь, готовых служить также официантками, стало трудно найти. Тем не менее я ни на шаг не отступала от формата торжественных ужинов, который вбила в меня моя мать, стараясь изо всех сил поддерживать тот элегантный стандарт жизни, к которому привыкла она. Все это продолжалось до того рокового дня, когда я приготовила ужин в честь очень важного и именитого гостя, даже не подозревая о том, что это будет последнее мероприятие такого рода в моей жизни.

Все началось с обычного обсуждения меню по телефону; ради такого случая мать пообещала одолжить мне своего дворецкого. С ее помощью список блюд был наконец утвержден. Меню, как нам казалось, было очень простым.

- Коктейли, икра
- Устрицы в раковинах с соусом «коктейль»
- Бульон из зеленой черепахи¹
- Запеченная икра сельди с соусом «тартар» в лимонных корзиночках
- Молодой картофель с зеленым маслом
- Канапе на черном хлебе
- Ломтики огурца с французской заправкой
- Сельдерей, редис, оливки
- Запеченный цыпленок с молодым горошком
- Горячие булочки
- Салат из свежего ананаса в корзинке из целого ананаса
- Мягкий сыр, горячие хрустящие крекеры, желе из красной смородины

На десерт мы решили подать вкуснейший трехъярусный торт безе, которым до сих пор славятся филадельфийские кондитерские, а затем, разумеется, кофе и бренди в гостиную, где напоследок сонных гостей ждали три столика для игры в бридж.

Пришел день званого ужина, и подоспела заказанная еда, однако к полудню до меня дошла новость, что мамин дворецкий ушел в запой, который случается с ним раз в полгода, и потому прислуживать не может, а наша малолетняя преступница, то есть моя неразумная дочь, похоже, заболела крупом и требует безраздельного внимания няни. Не унывая, я закатала рукава и взялась за работу бок о бок со своей поварихой. Та взбивала соус «тартар», а я вырезала корзинки из лимона, чьи края по этой причине выглядели так, будто их обгрызли, а не вырезали фигурно. Дальше я взялась за огурцы и канапе с черным хлебом, а повариха зажарила цыплят, икру и принялась чистить горох (бесконечное занятие; в те темные времена о замороженном горошке, который опустить в кипяток и варить, еще никто не слышал). Я уже

¹ Популярное блюдо в США конца XIX – начала XX вв. В настоящее время зеленая (тихоокеанская) черепаха находится под охраной и запрещена к отлову. – *Здесь и далее примеч. пер.*

смирилась с тем, что у нас не будет супа и салатов, и поблагодарила Бога за своего надежного кондитера и его трехъярусный торт, который должен был придать моему куцему ужину заключительную нотку торжественности и великолепия.

К пяти вечера все было готово: накрытый кружевной скатертью стол блестел хрусталем и серебром, лучшие блюда были выставлены в ряд, а мы с поварихой удалились в свои покои: она – немного отдохнуть, перед тем как продолжить работу, я – украсить макияжем то, что от меня осталось.

Моя младшая красotka-сестра, вторая почетная гостья, прибыла с чемоданами примерно в шесть вечера, с искренним сочувствием выслушала мой горестный рассказ, поклялась, что возьмется помогать, как только переоденется, пошла в комнату, воткнула в розетку щипцы, и – бац! – во всем доме вырубилось электричество, причем на весь вечер. В результате мы недосчитались двоих наших гостей, которые пришли вовремя, увидели, что в окнах не горит свет, и уехали домой, даже не позвонив в дверь, – подумали, что ошиблись датой.

На кухне горели свечи, лишь усугубляя мрачную темноту, из которой кухарка вещала о подступающей нервной мигрени. После наспех выпитых коктейлей няня, по-прежнему распространяющая вокруг себя аромат эвкалиптового раствора для ингаляций, которым она потчевала мою заболевшую дочь, объявила, что кушать подано. Но мои собственные нервы слегка расслабились, лишь когда со стола убрали остатки сочного цыпленка, поданного вслед за толстобокими солеными устрицами и селедочной икрой, запеченной до идеальной мягкости. Увы, я рано радовалась! Как только пришло время выносить десерт, из детской раздался плач, и моя «официантка» испарилась, как Золушка в полночь, успев шепнуть, что повариха уж точно справится с выносом торта. Смирившаяся со своей судьбой, но все еще уверенная, что шанс на спасение есть, я нажала на кнопку, связанную звонком с кухней, подождала, нажала еще раз, снова подождала и уже потом скрылась за дверью. Повариха сидела, уронив голову на руки среди стопки неразобранных тарелок и оплывших огарков, и сквозь слезы смотрела на частично разрезанный торт. Мигрень, на которую она жаловалась в начале вечера, разыгралась не на шутку, и несчастное создание едва доковыляло до своей комнаты наверху. Отважно пытаюсь сохранить последние ошметки официальности, которая, как мне казалось, была необходима, я сама взяла торт и уже собралась вынести его к столу, когда на кухне появился мой самый почетный гость; сочувственно похлопав меня по спине, он сам взял пирамиду безе и потащил ее в гостиную. Там, водрузив ее на сервант, он провозгласил себя новым дворецким и, назвавшись Джимсом, принялся раскладывать торт на тарелки, благодушно уговаривая гостей взять и по второму, и по третьему куску. Кофе и бренди, поданные, как полагается, на серебряном подносе и в хрустальном графине, вынес мой муж, но к тому моменту от официальности не осталось и следа, и мои гости продолжили, как потом оказалось, свой самый приятный за многие годы вечер, играя в кости прямо на полу, при свете всех свечей, что остались в доме. Когда в полдвенадцатого пришел электрик чинить вылетевшие пробки, его тоже пригласили кинуть кости пару раз, после чего он доел торт и выехал на следующий вызов, став не в пример богаче, чем был.

Уже в ночи наш важный гость с превеликим удовольствием выпил пива на кухне, заедая его собственноручно приготовленными бутербродами с луком, а потом присоединился к игре в софтбол в холле, пиная вантузом дочкины мягкие игрушки. К тому времени и его важность, и моя неудачная попытка организовать «правильный» прием были давно забыты, и я поняла, что официальные ужины без достаточного штата прислуги – это неубедительно и не стоит потраченных нервов.

С тех пор финансы вынудили меня сменить двенадцатикомнатный особняк в пригороде на четырехкомнатный сельский дом, за которым последовали множество летних коттеджей и, наконец, – крошечная городская квартира. В военные годы моим домом была ферма на восточном побережье Мэриленда – дом без отопления, отстоявший на много миль от ближайшего

жилья. И во всех этих местах я раз за разом убеждалась, что искреннее радушие и изобилие простой еды даст любой хозяйке сто очков вперед в сравнении с теми, в чьей мышеловке не переводятся французские сыры. Обеспечьте все это, и толпы друзей начнут обивать ваш порог.

Уик-энд в компании гостей: краткий курс выживания

Долгая зима гриппа и простуд сказала на здоровье моих детей, и врач, видимо, желая сделать нас окончательными банкротами, порекомендовал провести лето у океана. После долгих поисков мы наконец нашли пятикомнатный дом, который был нам по карману, – на нашем любимом курорте в Нью-Джерси. В доме не было гостиной и лежащей ванны, но это нас не очень-то смутило – чего нельзя сказать о допотопной нефтяной печи на две горелки, стоявшей в углу просторной кухни. Выглядела она не слишком многообещающе и впоследствии подтвердила все наши опасения. Диван на веранде раскладывался в не слишком удобную двухспальную кровать, и, обнаружив это, мой неизменно гостеприимный муж не смог удержаться от проявлений этой стороны своей натуры. С тех пор по пятницам, возвращаясь вечером с пляжа, я почти всегда обнаруживала его с двумя гостями, приехавшими на выходные и как раз переодевавшимися в купальные костюмы.

Морской воздух хорошо нагуливает аппетит, и вскоре я выяснила, что, если не подготовиться к набегу гостей заранее, субботу и воскресенье мне придется провести в фартуке в одиноком заточении, гремя кастрюлями и сковородками над вонючей печкой. Это и побудило меня создать собственную систему планирования, которая и по сей день служит мне верой и правдой.

На крыльце позади нашего дома стоял большой старинный ледник, и в конце каждой недели он был так набит продуктами, что крышка не закрывалась. В четверг вечером за место на полках сражались белый соус, отварной картофель и рис, майонез и французская салатная заправка, мелко нарезанная капуста и лущеный горох, тушеная курица, порезанная на кусочки, очищенные помидоры и вымытый латук; доставку мясного фарша или, когда хотелось шикануть, большого бифштекса заказывали на субботу. В пятницу мои беспомощные отпрыски лишались утреннего похода на пляж, и перед тем как запечь им на обед рыбу с картошкой в большой жестяной духовке, громоздившейся поверх печи, я готовила многоярусный торт, пирог и рисовый или хлебный пудинг – все три десерта одновременно. После этого можно было расслабиться – никакой активной готовки от меня до понедельника больше не требовалось.

Меню на выходные было почти всегда одинаковым, зато у меня оставалась куча времени, чтобы собственно побыть с гостями. В пятницу вечером мы просто варили лобстеров или жарили крабов с мягким панцирем – в то счастливое время эти деликатесы стоили сущую ерунду. На гарнир были хашбраун и капустный салат, а к кофе я подавала торт и свежие фрукты.

На завтрак, признаюсь, воображения уже не хватало. Обычно гости получали холодные хлопья с молоком, яичницу и бекон, томатный сок и кофе – нравилось им это или нет! В субботу утром мы оставляли детей с няней, дав письменные указания, что дать им на обед и ужин, а сами набивали корзинку для пикника бутербродами с помидорами и оставшимся от завтрака беконом, добавив еще парочку с консервированной ветчиной и огурчиками. Кофе в термосе, пирог – и мы готовы были уплыть на весь день на взятой напрокат моторной лодке. Это была такая жуткая развалюха, что время нашего возвращения всегда оставалось под вопросом. Вернувшись же, мы были готовы приступить к ужину, который нас уже ждал – ну, то есть почти ждал. Холодный картофель заливали белым соусом и подогревали на пару; на соседней конфорке тем временем доводили до готовности зеленые овощи. Нарезанную на кусочки курицу смешивали с майонезом и сельдереем, добавляли латук и украшали помидорами. Если времени было чуть больше, я делала карри из птицы, разогревала рис, а к этому – большую тарелку помидоров с нарезанным кольцами луком и французской заправкой. На десерт были фрукты с пикантным сыром или снова торт.

Как правило, ранним вечером в воскресенье гости уезжали, поэтому с утра мы уходили и весь день сидели на пляже, чтобы пообедать попозже, – хотя угадайте, кому приходилось уходить раньше, чтобы накормить детей и уложить их спать? Мне вечно указывали, что я всю неделю могу бездельничать и загорать, так зачем сидеть на пляже еще и в воскресенье... когда там так весело и есть с кем посплетничать? И правда, зачем?

Когда порядком подрумянившаяся троица наконец появлялась на пороге, распространяя пары джина, нередко в компании голодных приятелей, подобранных по пути на каких-то коктейльных вечеринках, я кормила оголодавшую орду жареными котлетами или бифштексом с гарниром из того же капустного салата и помидоров. Еще я варила лапшу и свежую кукурузу – их можно было приготовить за пять-десять минут, пока готовое мясо стояло на плите, накрытое крышкой: так оно становилось еще более сочным. Мясо я ставила в центр стола на большом подогретом блюде, вокруг раскладывала лапшу в форме венка и поливала вкуснейшей подливкой, оставшейся от жарки, добавив к ней немного сливочного масла, воды и несколько капель вустерширского соуса.

На десерт у нас был рисовый пудинг и то, что осталось от торта. Если оставался еще и пирог, подавала и его – с шариком мороженого для каждого гостя.

Предложенное меню куда проще приготовить на современной плите; вы можете заменять блюда по своему вкусу. Например, использовать готовый холодный мясной хлеб вместо курицы, окорок, нарезанный толстыми ломтями, вместо бифштекса и лакомое рагу из баранины, которое нужно только разогреть за пару минут. С такой подготовкой трудиться в выходные и вовсе не придется. Приготовьте как можно больше блюд заранее, придумайте или, еще лучше, запишите три-четыре варианта блюд, которые можно хранить в холодильнике, и в понедельник вы не только посмеетесь над хозяйками, измученными непрерывной трехдневной готовкой, но и сможете бежать вслед и махать ручкой уезжающим гостям, а не падать на пороге без сил, как только их автомобиль скроется из виду!

Дополнительное меню для уик-энда

Блюда в этих меню повторяются, и списки продуктов для подготовки выглядят длинными, но само приготовление, как правило, занимает очень мало времени, причем многие блюда можно готовить одновременно. Для хранения используйте контейнеры с крышками, поставив один на другой в холодильнике.

Меню 1

Пятница, ужин

Жареная рыба с лимонным маслом (рецепт масла на с. 131)

Хашбраун (с. 219–220)

Шпинатное кольцо с огурцами (с. 118–119)

Фруктовый компот (с. 239–240)

Торт (рецепт коржей на с. 156–157)

Суббота или воскресенье, обед

Гороховый суп-пюре с гренками (с. 48)

Салат с ветчиной и заправкой из рокфора (рецепт заправки на с. 138)

Горячий имбирный кекс (из готовой смеси для выпечки)

Суббота, ужин

Отбивные из телятины с помидорами и баклажаном (с. 66–67)

Запеченный картофель (с. 222)

Капустный салат (с. 140, 243–244)

Английский десерт (с. 152)

Воскресенье, сытный поздний завтрак

Фруктовый сок

Хлопья с холодным молоком

Рагу из почек (с. 260–261)

Вафли (с. 265)

Кофе

Воскресенье, ужин

Мясные котлеты с запеченными помидорами (рецепт помидоров на с. 113–114)

Гратен из картофеля (с. 220–221)

Зеленый горошек

Круглое соленое печенье (с. 199)

Пирог (на ваш выбор)

Подготовка

Помеченные звездочкой (*) блюда можно хранить в холодильнике в закрытых контейнерах; для блюд, помеченных уголком (^), можно использовать вчерашние остатки.

В среду вечером

Замочите горох для супа.

В четверг

Отварите картофель и нарежьте мелкими кубиками *.

Подготовьте шпинат в соответствии с рецептом *^.

Нарежьте лук кольцами *.

Отварите зеленую фасоль *^.

Приготовьте торт из трех коржей, промажьте кремом два коржа.

Сделайте тесто для пирога и раскатайте его по размеру тарелки *.

Сварите фруктовый компот *.

Отварите почки для рагу *.

В пятницу

Сделайте заварной крем (с. 152–153) и полейте им оставшийся корж для торта – получится заготовка для английского десерта *.

Приготовьте французскую салатную заправку *.

Вымойте салатные листья для салата с ветчиной *.

Вымойте помидоры на воскресенье *.

Приготовьте рагу из почек *.

Обдайте кипятком огурцы для шпинатного кольца *.

Порежьте ветчину для салата *.

Приготовьте капустный салат *.

Приготовьте зеленые овощи на воскресенье (если не используете замороженные) *.

Почистите картофель для запекания.

Обваливайте кусочки баклажана в хлебных крошках и обжарьте *^.

Обваляйте телячьи отбивные в хлебных крошках и обжарьте ^{*}^.

Запеките помидоры (на это потребуется 15 минут) ^{*}^.

Все необходимые приготовления сделаны; теперь можно сесть, расслабиться и ждать приезда гостей. Осталось сделать еще кое-что, но совсем немного.

Пятница, ужин

Пожарьте рыбу и запеките фаршированные огурцы. Приготовьте хашбраун.

Суббота, обед

Разбавьте гороховый суп молоком и подогрейте; поджарьте хлеб, сделайте гренки; смешайте салат; испеките имбирный кекс из готовой смеси для выпечки.

Суббота, ужин

Подрумяньте лук, добавьте в кастрюлю телячьи отбивные, баклажаны и другие компоненты и запеките; в той же духовке одновременно испеките картофель.

Воскресенье, завтрак

Подогрейте рагу из почек; испеките вафли.

Воскресенье, ужин

Полейте картофель белым соусом и запеките; пожарьте котлеты и запеките помидоры; испеките соленое печенье; отварите зеленые овощи; подогрейте пирог. (более экономичное)

Меню 2

Пятница, ужин

Запеканка из рыбы (с. 102–103)

Картофель по-деревенски (с. 220)

Спаржа со сливочным маслом (с. 110–111)

Огурцы с французской заправкой (рецепт заправки на с. 137)

Вишневое кольцо (с. 155)

Суббота, обед

Биск из моллюсков (с. 47)

Картофельный салат (с. 141)

Фаршированные яйца (с. 212)

Сыр

Суббота, ужин

Колбаски жареные (с. 260)

Гратен из макарон (с. 220–221)

Фаршированные помидоры (с. 113, 144)

Капустный салат (с. 140, 243–244)

Печеные фрукты

Торт (рецепт коржей на с. 156–157)

Воскресенье, ужин

Рагу из баранины с горохом (с. 68)

Мелкий молодой картофель, сваренный в кожуре

Зеленый салат (на усмотрение)
Крем-брюле (с. 154–155)

Подготовка

В четверг

Испеките вишневое кольцо *.

Отварите картофель *.

Сделайте капустный салат *.

Нарежьте огурцы ломтиками, положите в салатник, полейте французской заправкой *.

Приготовьте белый соус *.

Сварите биск из моллюсков *.

В пятницу

Отварите яйца вкрутую, нафаршируйте часть для субботнего обеда.

Отварите рыбу и отделите от костей; выложите рыбу и оставшиеся отварные яйца в смазанную маслом форму для запекания *.

Приготовьте начинку для фаршированных помидоров *.

Отварите макароны и положите в смазанную маслом форму для запекания, посыпьте сыром *.

Приготовьте фрукты *.

Испеките коржи для торта *.

Приготовьте рагу из баранины *.

Сделайте крем-брюле, но без карамелизованного верхнего слоя *.

Вымойте зеленый салат *.

Вымойте помидоры *.

Перед самой подачей на стол

Пятница, ужин

Посыпьте рыбу хлебными крошками, полейте белым соусом и запеките; сварите, а затем обжарьте картофель, отварите спаржу, слейте воду и положите сливочное масло.

Суббота, обед

Сварите биск из моллюсков; сделайте картофельный салат.

Суббота, ужин

Полейте макароны белым соусом и запеките; обжарьте колбаски с двух сторон и доведите до готовности в духовке; нафаршируйте помидоры и запеките одновременно с колбасками; карамелизуйте крем-брюле, посыпав его сахаром, – все одновременно. Уберите крем-брюле в холодильник.

Воскресенье, ужин

Подогрейте рагу из баранины, отварите картофель, отварите горошек и посыпьте им рагу перед подачей.

Меню 3

Пятница, ужин

Перцы, фаршированные крабовым мясом (примерный рецепт на с. 66)
Хашбраун (с. 219–220)
Холодная спаржа с соусом «винегрет» (с. 111, 138)
Вишневый пудинг (с. 155–156)

Суббота, обед

Луковый суп (с. 50)
Подогретый французский багет
Холодные мясные деликатесы
Салат из помидоров

Суббота, ужин

Запеченный окорок с карамелизованным сладким картофелем и яблоками (с. 67)
Зеленые овощи
Кукурузный хлеб (из готовой смеси для выпечки)
Капустный салат (с. 140, 243–244)
Свежие фрукты
Булочки с корицей (с. 193–194)

Воскресенье, ужин

Цыпленок с креольским соусом (рецепт соуса на с. 128–129)
Рис (с. 239)
Овощной салат с французской заправкой (рецепт заправки на с. 137)
Пирог (на ваше усмотрение)

Подготовка

В четверг

Отварите картофель и нарежьте мелкими кубиками*.
Отварите спаржу*.
Приготовьте соус «винегрет»*.
Приготовьте французскую заправку*.
Сделайте тесто для булочек с корицей*.
Обдайте кипятком перцы*.

В пятницу

Приготовьте зеленые овощи на субботу*.
Испеките булочки с корицей*.
Вымойте латук*.
Сделайте капустный салат*.
Отварите цыпленка и порежьте на кусочки*.
Сделайте креольский соус*.
Отварите рис, слейте воду*.
Отварите небольшое количество овощей для воскресного салата или запланируйте, как использовать остатки*.
Испеките пирог*.
Подготовьте все для пудинга*.

Подготовьте крабовое мясо, нафаршируйте им перцы, выложите перцы в смазанную маслом форму*.

Сварите луковый суп на курином бульоне*.

Перед подачей на стол

Пятница, ужин

Запеките фаршированный перец; добавьте молоко и яйца к смеси для пудинга и залейте ею вишни, запекайте в той же духовке одновременно с перцами; пожарьте картофель, полейте спаржу соусом «винегрет».

Суббота, обед

Подогрейте луковый суп; сделайте салат.

Суббота, ужин

Обложите окорок сладким картофелем и яблоками, нарезанными кольцами, и запеките; отварите зеленые овощи; подогрейте булочки с корицей.

Воскресенье, ужин

Разогрейте цыпленка в креольском соусе; подогрейте рис, сделайте салат, подогрейте пирог.

Ода супам

Наш городской дом с узким фасадом возвышался на четыре этажа над полуподвальной кухней. Единственным средством сообщения между этажами были металлические переговорные трубы, издававшие мелодичный свист, но не более того. К счастью, внутренние комнаты выходили в воздушный колодец, и это, несмотря на царившую там антисанитарию, было очень удобно – вся семья, даже моя респектабельная мамаша, находила этот способ общения с нашей верной ирландской поварихой Джейн гораздо более сподручным. Стоило со скрипом поднять окно, как та непременно отзывалась: «Мэм?» Ее слова возносились вверх, а вслед им, как правило, сверху слышалось: «У нас суп есть? Будут гости». Джейн всегда надеялась услышать что-то менее предсказуемое, что было ясно по ее скучающему «Да, мэм», которое мрачным эхом отскакивало от стен колодца, – после чего она удалялась в свою кухонную нору.

Джейн ревностно охраняла свои кулинарные хитрости, и для других членов семьи так и осталось загадкой, как ей удавалось снабжать нас супом безостановочно. Но поскольку я была в ее глазах странным существом, «юной леди, которая любит готовить», перед самой моей свадьбой Джейн нарушила свое правило и приоткрыла мне свой секрет, научив готовить свой вкуснейший ОВОЩНОЙ СУП.

Для начала возьмите три фунта говядины – половину этого веса должна составлять кость. Просто спросите в проверенной мясной лавке, чтобы вам дали суповой набор или полтора фунта постной говядины и полтора фунта берцовой кости. Порежьте мясо на кусочки и быстро обжарьте половину в небольшом количестве жира, срезанного с мяса, в кастрюле, которую будете использовать для варки супа. Добавьте оставшееся мясо и кости, залейте четырьмя квартами холодной воды и дайте постоять полчаса. Затем накройте крышкой и варите на медленном огне в течение часа, после чего добавьте по четверти стакана нарезанной моркови, лука и сельдерея (если есть репа, то и ее), одну веточку петрушки, щепотку тимьяна и немного лаврового листа. Продолжайте варить под крышкой еще около двух часов (а если хотите, и весь день), а за час до конца варки добавьте одну столовую ложку соли. Процедите и охладите, накрыв крышкой.

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.