Юрий КОТОВ

ПЕТУХ В ВИНЕ

ИЛИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВОСПОМИНАНИЯ ДИПЛОМАТА

Юрий Котов

Петух в вине, или Гастрономические воспоминания дипломата

«Спорт»
2008

Котов Ю. М.

Петух в вине, или Гастрономические воспоминания дипломата / Ю. М. Котов — «Спорт», 2008

ISBN 978-5-903508-35-8

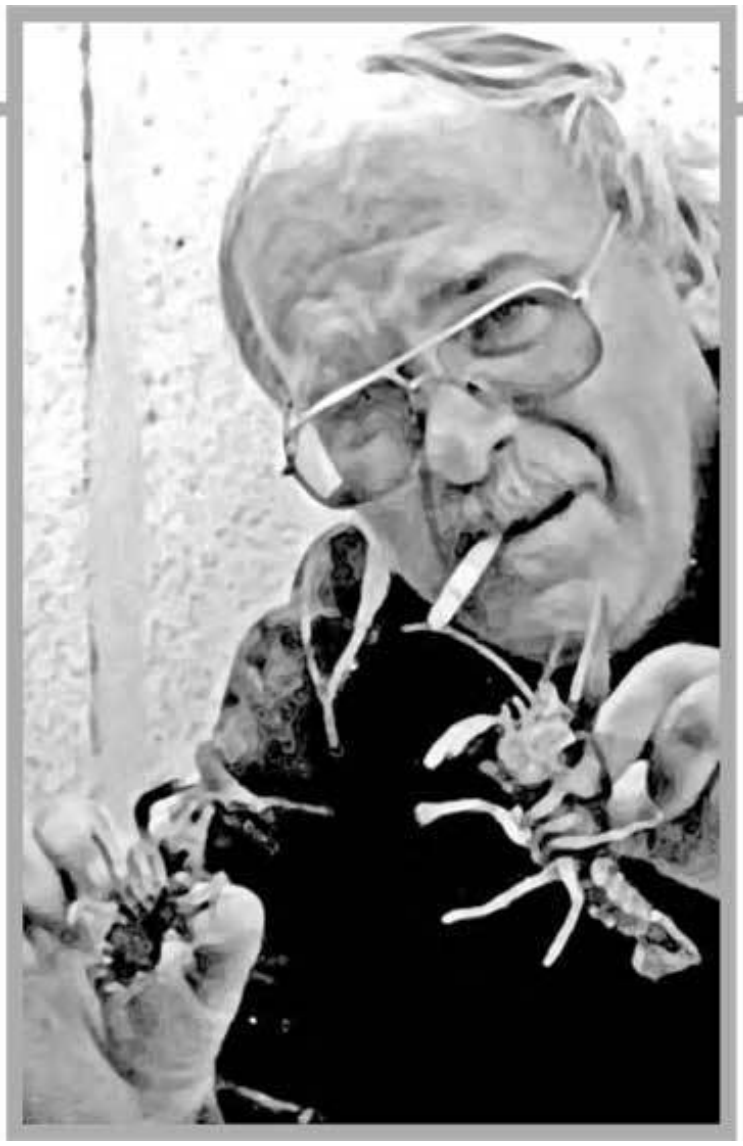
Автор книги — Чрезвычайный и Полномочный посол, Заслуженный работник дипломатической службы России. Профессиональная судьба немало носила его по белу свету: работал и в тропиках, и в Европе, бывал в горячих точках. В частности, во время натовских бомбардировок Югославии возглавлял наше посольство в Белграде. В этих своих воспоминаниях, однако, он не касается вопросов внешней политики. Почти целиком они посвящены его увлечению с юношеских лет — кулинарии. В них описывается немало интересных, а порой и просто забавных историй, связанных с блюдами и напитками разных стран, а также даются зарисовки из последней жизни дипломатов. Все это изложено в непринужденной манере, с известной долей юмора и самоиронии.

ISBN 978-5-903508-35-8

© Котов Ю. М., 2008
© Спорт, 2008

Содержание

Как же все-таки пишутся мемуары? (Нечто вроде предисловия) 6
Ах, эта экзотика! 18
За кулисами визита на высшем уровне 45
Конец ознакомительного фрагмента. 54



Юрий Котов
Петух в вине или Гастрономические воспоминания дипломата

© Котов Ю. М., 2008
© Издательство «Человек», оформление, издание, 2008

* * *

Посвящается любимой жене Люсе – вдохновительнице всех моих кухонных «подвигов», в ходе свершения коих ей довелось перемыть Гималаи грязной посуды

Как же все-таки пишутся мемуары? (Нечто вроде предисловия)

С молодых лет меня привлекала литература мемуарного жанра. Мне всегда нравились произведения таких писателей, как К. Паустовский, В. Катаев, И. Эренбург, В. Каверин, Д. Гранин, да и многих других. Интересовали меня, разумеется, и мемуары известных политиков, деятелей культуры, дипломатов.

Однако только тогда, когда я набрался мужества (или наглости?) сесть за написание собственных воспоминаний, у меня и возник в сугубо прагматическом плане вопрос, вынесенный в заголовок данного предисловия, или, может быть, назовем его несколько иначе – неким «введением в тему». Более того, по ходу дела к нему стали присоединяться и другие: кем пишутся эти самые мемуары? О чем? Когда? И, наконец, для кого и зачем? Не скрою, все эти вопросы появились у меня в основном после того, как я имел неосторожность дать прочитать несколько первых, еще не отредактированных и сырых глав некоторым своим родственникам и друзьям – приятелям.

Их реакция ввергла меня в легкий шок. Правда, воздадим им должное, никто, видимо, в силу дружеского ко мне расположения или по природной деликатности не сказал: «Знаешь что, дорогой товарищ, прекращай-ка ты всю эту никому ненужную писанину!» Наоборот, все они единогласно, как в былые годы на партсобраниях, пробовали даже подбодрить меня: мол, получается не совсем уж плохо, давай продолжай, коли начал» Только при этом:

– Главы о коньяке и кальвадосе получились достаточно познавательными, говорил один, – их можно было бы даже и расширить. А вот о визите Брежнева в Париж или покупке там «дачки» следовало бы убрать – кому это интересно!

– Все бы ничего, – советовал другой, – но зря ты пытаешься как-то заигрывать с читателем, надо бы посерьезней, ведь ты же все-таки посол, а не массовик-затейник в профсоюзном доме отдыха.

– Молодец, – с «точностью до наоборот» рекомендовал еще один приятель, – постарайся и дальше писать не слишком сухо, добавляй, где сможешь, побольше разных шуточек и забавных эпизодов.

И так далее, и тому подобное. Не буду утомлять читателя полным описанием всех критических стрел, пущенных в мой адрес. Могу только сказать, что все это мне напомнило подзабытую на тот момент басню С. В. Михалкова о слоне-живописце, пригласившем друзей на предварительный, т. е. до отправки на вернисаж, просмотр своего пейзажа. Помнил, что и ему пришлось выслушать кучу противоречивых пожеланий, а вот мораль из головы вылетела. Лишь недавно я перечитал ее снова. Вот как она выглядит: «Мой друг! Не будь таким слоном! Советам следуй, но с умом! На всех друзей не угодишь, себе же только навредишь».

Поначалу же, выслушав отзывы, не скрою, я слегка запаниковал и даже приостановил на время свою «писательскую» (если оную так позволительно будет назвать) деятельность, после чего и задал сам себе вышеуказанные вопросы, а затем надолго задумался в поисках ответов на них. В результате мучительных размышлений и серьезных сомнений относительно целесообразности написания своего гипотетического «творения» я пришел к следующим умозаключениям.

Попытаюсь изложить их по порядку, начиная с вопроса кто пишет эти самые мемуары или воспоминания, хотя, в общем-то, между этими двумя понятиями практически никакой разницы нет. Подтверждение сему вы можете найти в Словаре русского языка С. И. Ожегова: воспоминание – это мысленное воспроизведение чего-нибудь, сохранившегося в памяти, а воспоминания во множественном числе обозначают уже записки или рассказы о прошлом. Мемуары – это тоже записки о прошлых событиях, сделанные их участниками или современниками. В незапамятные времена в этом качестве выступали, прежде всего, во всяком случае, на мой взгляд, профессиональные писатели и некоторые известные деятели искусства или политики. Затем, однако, их круг стал неуклонно расширяться.

В последние десятилетия советского периода в ряды авторов, увлеченных написанием мемуаров, стройными шеренгами стали входить видные военачальники, крупные дипломаты и высокопоставленные представители партийно-административной верхушки, начиная с… А, впрочем, вы и сами знаете, начиная с кого. Здесь, правда, надо бы сделать одну поправочку. Глагол «писали», видимо, далеко не к каждому из них подходит. Наверное, правильнее было бы сказать «надиктовывали», «делились воспоминаниями», «подключали архивные и стенографические материалы». Непосредственная же работа по собственно созданию книги и подготовке ее к печати осуществлялась специальными помощниками, литературными консультантами и прочим творческим людом.

Ну и, наконец, наши дни. Сейчас, пожалуй, разного рода мемуарные произведения не пишет разве что ленивый или тот, кто средств на публикацию раздобыть не может. Это, в частности, и явилось одной из причин моих душевных терзаний. С одной стороны, как-то не очень хотелось, чтобы и меня причислили к славной когорте подобных «мемуаристов». С другой, – возникала крамольная мысль: ну а я-то чем хуже? Тут, видимо, пришло время сказать несколько слов и о «себе любимом». Это определение прошу рассматривать в качестве шутки: при всех своих многочисленных недостатках особым самомнением или самодовольством я вроде бы никогда не отличался. Кто не верит – пусть спросит у жены. Она у меня человек правдивый и по мелочам врать не будет.

Одним словом, «Let me introduce myself» – если мне не изменяет память, примерно такой фразой начинаются записки майора Томпсона из одноименной повести французского писателя-юмориста П. Даниноса. В переводе с чисто английского языка это звучит примерно так: «Разрешите, я представлю себя сам». Имеется в виду, что обычно настоящий джентльмен этого сам не делает, а его представляет кто-то другой. Кстати, с П. Даниносом мне пришлось как-то в Париже иметь несколько телефонных разговоров, в ходе которых я попы-

тался с ним пошутить, но моего юмора он почему-то не оценил. Постараюсь при случае рассказать об этом. А сейчас, поскольку мне несколько затруднительно причислить себя к клану английских аристократов, разрешите все-таки самому изложить свою краткую трудовую биографию.

Профессиональный дипломат. Как напишут когда-нибудь в некрологе (надеюсь, это произойдет еще совсем не скоро), «прошел путь от дежурного референта до Чрезвычайного и Полномочного Посла, Заслуженного работника дипломатической службы Российской Федерации». Ну, никуда не денешься, действительно шел, шел и прошел. При этом, однако, мне иногда кажется, что те сорок с лишним лет, которые довелось проработать в МИДе, не прошли, а пролетели.

«Узкой» дипломатической специализации не имею. Приходилось трудиться в наших посольствах и в Западной Африке: в Дагомее (ныне Бенин), Мали, Сенегале, и в Европе – дважды во Франции. Был послом СССР на Шри-Ланке и по совместительству на Мальдивских островах, послом России в Югославии (во время натовских бомбардировок) и в Марокко. В Центральном аппарате в Москве тоже занимался различными регионами, правда, суммарно получилось, что больше всего азиатским направлением. Был помощником у заместителя министра Н. П. Фирюбина, который курировал вопросы наших отношений с Азией. Позднее уже сам возглавлял Управление Южной Азии МИД СССР, а затем Департамент Западной и Южной Азии МИД РФ, входил в этом качестве в состав коллегии министерства.

После этого вынужденного «самопредставления» перейдем к вопросу, о чем авторы рассказывают в своих воспоминаниях. Как правило, о той области, которая им наиболее близка. Дипломаты, в частности, о различных аспектах внешней политики, хотя, конечно, иногда и со всякого рода отступлениями. Мне тоже вроде бы есть о чем вспомнить из прожитого и пережитого на профессиональной стезе.

Немало интересных историй связано с участием в развитии наших отношений с Индией или, например, в налаживании межтаджикского диалога. А чего стоит эпопея с захватом в плен летчиков из Татарстана афганскими талибами? В свое время это дело было в фокусе внимания всех наших СМИ. На мою долю выпала нелегкая участь вести переговоры с талибами об условиях освобождения захваченных пилотов. Уверен, что, как и я, мои коллеги из разных ведомств вряд ли забыли наш совместный полет в Кандагар и встречу с одноглазым шейхом Омаром, которого до сих пор вместе с Бен Ладеном так и не могут найти американцы. Ну, а трагические события в Югославии сами по себе могли бы стать отдельным сюжетом для мемуарного повествования.

И все же… И все же по разным причинам мне пока не хотелось бы касаться этой тематики. Одной из таковых является то, что не наступила еще пора, когда можно было бы публично поведать о многих нюансах, без изложения которых все происходившее выглядело бы скучным официозом. Что бы ни говорили об «открытой» или, как теперь модно называть – «транспарентной» дипломатии, она по самой своей сути в определенных случаях таковой быть не может и не должна. Если я не прав, пусть меня поправят. Как бы то ни было, я основной, но отнюдь не единственной, темой своих воспоминаний выбрал те истории, которые в той или иной мере касаются различных аспектов кулинарии. И здесь, разумеется, пора сделать соответствующие разъяснения.

Недавно в одном из журналов я прочитал интервью с нашим писателем – эмигрантом Петром Вайлем. Первый вопрос, который ему задали, выглядел примерно следующим образом: «Можно ли сказать, что свою жизнь вы в равной степени поделили между письменным, обеденным и кухонным столами?» Не буду пересказывать ответ маститого литератора, к творчеству которого я отношусь с большим интересом, но попытаюсь «примерить» оное предположение к своей скромной персоне.

Не вдаваясь в дебри точных математических вычислений (арифметика никогда не была моим самым сильным местом), выскажу мнение, что больше времени, чем за письменным столом, я провел, наверное, только в кровати. Правда, собственного письменного стола у меня, увы, никогда не было – только те, за которые садился в служебных кабинетах в посольствах и в высотном здании на Смоленской площади. Вот и сейчас, выйдя в отставку и принявшись за написание мемуаров, довольствуюсь обеденным или кухонным – других в нашей уютной, но небольшой двухкомнатной квартире разместить просто негде. Зато и оба они мне очень привычны.

Начну с обеденного. Не буду скрывать – всегда любил посидеть за ним с друзьями. Но не только с ними. В силу моей профессиональной деятельности этот вид мебели весьма и весьма часто служил для меня рабочим местом. Расскажу об этом немного поподробнее.

Существует весьма распространенное мнение, что жизнь каждого дипломата – это сплошные рауты, приемы, коктейли и прочие ланчи, обеды и ужины. Действительно, в дипломатической работе подобные мероприятия играют существенную роль.

За границей в ходе их проведения устанавливаются и поддерживаются личные контакты с представителями официальных и общественных кругов страны пребывания, коллегами по дипкорпусу. Они дают дополнительные возможности для получения необходимой информации (в неформальной обстановке это зачастую получается даже лучше, чем в ходе официальных бесед), а также для разъяснения присутствующим позиции собственной страны по тем или иным аспектам международной и внутренней политики. При этом есть, однако, одно немаловажное обстоятельство. К сожалению, на постоянной основе посещают подобные протокольные «сходки» лишь дипработники старшего уровня, прежде всего послы, несколько реже советники-посланники, генеральные консулы. Для большинства же рядовых дипломатов поход на прием в какое-нибудь посольство или в ресторан с иностранцами – это скорее разовое событие, а не повседневная рутинная работа.

Сходная картина наблюдается и при прохождении службы в Центральном аппарате МИДа в Москве. Здесь тоже приглашения на различного рода протокольные мероприятия регулярно получают все те же начальники: заместители министра, директора департаментов и лишь иногда немногие другие. Обычные «трудяги» среднего и низшего звена в лучшем случае изредка посещают приемы в посольстве той страны, которой им приходится заниматься.

Но и за границей, и в Москве есть исключения из этого общего правила. Речь идет о такой категории дипломатов, как помощники, переводчики, сотрудники протокольной службы – в силу своих функциональных обязанностей они весьма часто должны быть при начальстве. Так уж сложилось, что первую половину своей служебной деятельности я почти полностью провел именно на таких должностях.

Тут, видимо, будет уместно напомнить, что в советские времена, во всяком случае до перестройки, заметное большинство наших дипломатических руководителей, будь то послы или заместители министра, являлись выходцами из партийных и административных структур. Не хочу этим сказать ничего плохого – многие из них стали по-настоящему крупными дипломатами-профессионалами и успешно справлялись со своими весьма нелегкими обязанностями. Вместе с тем надо признать, что, как правило, знаниями иностранных языков они не блистали, а посему нуждались в помощи «толмачей» при всех своих контактах, включая протокольные, с иностранными партнерами. Сразу же оговорюсь, что речь, разумеется, не идет о таких дипломатических «зубрах», как А. Ф. Добрынин, О. А. Трояновский, А. А. Бессмертных, Ю. М. Воронцов, Ю. В. Дубинин и ряде других им подобных. Они-то глубоко владели не только самой внешнеполитической материей, но и иностранными языками.

Таким образом, уже в молодые годы мне пришлось побывать в качестве переводчика или помощника на множестве разного рода приемов, обедов и ужинов как в Москве и других городах Советского Союза (сопровождая всяческие официальные делегации), так и в чужих краях. А затем, понятное дело, когда и сам перешел в «начальственные круги», тесное знакомство с родной и заграничной кулинарией продолжало неуклонно развиваться.

Ну и, наконец, о третьем столе – кухонном. Я впервые встал за него фактически чуть ли не в детском возрасте. Как я «докатился до жизни такой» – расскажу в соответствующей главе. Сейчас же лишь упомяну, что своему хобби – приготовлению вкусной и здоровой пищи (свою кулинарную учебу я начинал именно с этой одноименной книги) – остаюсь верен уже более пятидесяти лет. Когда работал – поход на кухню в выходные дни был для меня отдыхом или, выражаясь более мудреным иностранным термином, релаксацией. Теперь, после выхода в отставку – просто удовольствием, которое я могу себе позволить чаще, чем раньше.

Далее поговорим немного о следующем вопросе из моего списка – когда пишутся мемуары? Прежде всего, видимо, тогда, когда у будущего автора накопилось достаточное количество интересных воспоминаний, с которыми ему не терпится ознакомить широкие читательские круги. Но для их написания требуется немало досужего времени. А как быть тому, кто не является представителем свободной профессии (или не располагает необходимым штатом соответствующих помощников-консультантов)? Выход один – дожидаться ухода на заслуженный отдых. Именно так и произошло в моем случае. Правда, вот здесь-то у меня и начали возникать всяческие сомнения.

Любимое место автора в квартире – кухня.

Дело в том, что, как мне представляется, с тематикой своих мемуаров я опоздал где-то лет на пятнадцать-двадцать. Попробую пояснить. Если бы я взялся вспоминать о «делах минувших» из своей профессиональной дипломатической деятельности, то тут, наверное,

никаких временных лимитов не было бы. Но написать в наши дни что-либо новенькое и познавательное в основном о еде и напитках – задачка, прямо скажем, не из самых простых.

Когда я в 1964 году вернулся из своей первой командировки в Дагомею, мои кулинарные «байки» вызывали, как правило, самый живой интерес у слушателей. Ведь помимо описания всяческих экзотических яств, я рассказывал (а иногда и готовил) о таких никому тогда неведомых блюдах, как, например, итальянские спагетти или пицца. Было о чем поведать (и чем подивить) и после пятилетнего пребывания во Франции, и после других многочисленных поездок в различные зарубежные страны. Все это было, да быльем поросло. Сейчас подобные «откровения» скорее всего могут вызвать лишь ироническую улыбку.

За последнее десятилетие прилавки наших супермаркетов, продовольственных магазинов и рынков заполнились разнообразными продуктами, многие из которых ранее были известны советскому потребителю в лучшем случае лишь из зарубежных романов и кинофильмов. Соответственно повсеместно возник огромный интерес к их изготовлению и к кулинарии в целом – как в познавательном, так и в чисто практическом плане. Разумеется, он существовал и в прошлом. Однако в те времена обладание уже упомянутой «Книгой о вкусной и здоровой пище» (кстати, она и сейчас представляется мне весьма толковой и полезной) во многом покрывало все запросы повара-любителя.

Иная картина сейчас: издается неимоверное количество кулинарных книг и пособий, а также специализированных журналов. Похоже, что, как и в области балета, мы здесь «впереди планеты всей». А что творится на телевидении? Вероятно, нет такого канала, который не включал бы ежедневно в свои программы всяческие кулинарные передачи. При этом появился еще один новый для нас феномен – с легкой руки Андрея Макаревича на кухню потянулись представители сильного пола. Под поднятое им знамя становятся все новые бойцы поварского фронта, вооруженные сковородками и половниками. Ваш покорный слуга тоже сподобился недавно приготовить в прямом эфире канала «Домашний» несколько французских блюд.

Поскольку мы уж затронули эту тему, позвольте выразить некое крамольное суждение. Мне представляется, что исторически кулинария – как искусство приготовления пищи – всегда была призванием именно мужчин. Речь в данном случае не идет о повседневной стряпне, которая, увы, за редким исключением (вроде моего) была и остается пока уделом женщин. Поверьте на слово – я отношусь к лучшей половине человечества с самой горячей любовью и уважением. Однако, как говорится, «против фактов не попрешь» – в истории мировой кулинарии выдающихся созидателей-поваров женского пола практически не было. Отдельные известные собирательницы рецептов, как, например, у нас Елена Малаховец, все же не в счет.

После этого небольшого лирического отступления вернемся к моим «опозданиям». За долгие годы мне удалось собрать весьма внушительную коллекцию меню обедов и ужинов, сервированных во время всякого рода официальных мероприятий, в том числе визитов высокопоставленных иностранных представителей в нашу страну и поездках наших деятелей за рубеж. Раньше их содержание приравнивалось чуть ли не к государственной тайне. Сейчас же, пожалуйста, почти всякая газетная статья о подобном событии заканчивается подробным описанием того, что именно гости ели и чем они это запивали. Тут, правда, определенное преимущество у меня имеется как у непосредственного участника – могу не только описать то, что подавалось, но и высказать свои комментарии по этому поводу.

Вопрос о содержательности и своевременности мемуаров напрямую связан и со следующим – а для кого все это пишется? Мои друзья-критики не без оснований не раз задавали мне его напрямую. Отвечу кратко, но честно: не знаю. Конечно, не буду лукавить, весьма хотелось бы, чтобы моя книга, если она когда-нибудь будет закончена и опубликована, нашла более широкую читательскую аудиторию, чем ограниченный круг родственников, приятe-

лей и знакомых (хотя у меня их тоже не слишком мало). Ну, а получится так или иначе, не мне судить. Я же могу лишь сказать: пишу как умею и о том, что знаю и помню. И вот здесь-то мы уже вплотную подошли к вопросу, вынесенному в заголовок: как же все-таки пишутся эти самые мемуары?

Возможно, я сформулировал его не совсем точно. Под словом «как» я имею в виду прежде всего разумное сочетание литературного изложения с достоверностью описываемого. При том понимании, что от субъективных оценок происходившего любому автору, вероятно, отойти весьма не просто. Сошлюсь на некоторых классиков мемуарного жанра.

В 1956 году группа советских писателей совершала круиз на теплоходе «Победа» по ряду европейских стран. В составе путешествующих литераторов был, в частности, Константин Паустовский. Я неоднократно перечитывал его воспоминания об этой поездке. Мне особенно нравится легкое, изящное, наполненное теплотой и юмором эссе «Мимолетный Париж», в котором, по признанию самого автора, он провел «всего три дня из 24 000 своей предыдущей жизни».

А вот относительно недавно мне попались заметки еще одного участника того же путешествия – Даниила Гранина. Он утверждает, что многое из описанного Паустовским на самом деле было «совсем не так». Но тут же при этом признает его право именно на такое изложение: «просто, мол, тот больше увидел и домыслил – увиденное было для него лишь началом, лишь завязкой».

Откроем другую книгу – «Разбитая жизнь, или Волшебный рог Оберона» Валентина Катаева. На ее страницах автор, в частности, вспоминает о том, как его поразила одна мысль из дневников Льва Толстого: «Память уничтожает время». Соглашаясь с этим, Катаев вместе с тем считает, что с таким же успехом можно было бы написать и обратное: «Время уничтожает память, хотя и не совсем – кое-что остается». Далее, отталкиваясь от еще одного постулата Толстого относительно того, что «искусство не терпит сознательности», он пишет о намерении заняться своими воспоминаниями «как придется, как вспомнится, пускай, мол, мною руководят отныне воображение и чувство».

Среди произведений, имеющихся в нашей домашней библиотеке, мне особенно дорога одна небольшая книжечка – «Разное» Валентина Катаева. У нас есть и полное, десятитомное собрание сочинений этого с давних пор любимого мною писателя. Но на этой размашистым почерком написано: «Дорогому Юре Котову с глубокой благодарностью и нежностью. В. Катаев. Париж, 1973 г.». Впервые познакомиться и довольно много пообщаться с Валентином Петровичем и его женой Эстер Давыдовной мне посчастливилось несколько раньше – в конце 1972 года. Хотя, надо признать, для меня начало этого знакомства выглядело весьма прозаично.

Как-то в один из редких свободных воскресений был я приглашен на день рождения к своему приятелю. Но, как это водится по закону «падающего бутерброда», накануне поступает депеша: в такое-то время (совпадающее с намеченным мероприятием), таким-то рейсом в Париж из Рима прибывает В. П. Катаев с супругой, просим встретить и разместить в гостинице. Я работал тогда в группе культуры, и исполнение этой, надо сказать, весьма привычной для меня миссии выпало на мою долю. Таким образом, вместо того чтобы посидеть с друзьями за хорошо сервированным столом, я оседлал свой «Москвичонок» и без бурных проявлений энтузиазма отправился в аэропорт «Орли».

Хотя фотографии писателя я, конечно, раньше видел, разыскать чету Катаевых в многолюдной толпе удалось не сразу. К тому моменту, когда я их вычислил, они, похоже, уже слегка загрустили и встретили меня чуть ли не как спасителя. Долго извинялись, что испортили мне выходной день. Одним словом, держались так просто и дружелюбно, что в итоге я не просто отвез их в маленький отельчик «Сен-Симон» неподалеку от посольства, но даже предложил покатать по вечернему Парижу. Валентину Петровичу было тогда уже 75 лет,

но, несмотря на свой солидный возраст плюс перенесенный перелет, он мое предложение воспринял с искренней благодарностью. Мы проехались по парижским достопримечательностям, посидели в кафе на Больших Бульварах, где я угостил их мороженым и кофе.

У того самого ресторанчика, где ужинали с Катаевыми.

На следующий день я зашел навестить Катаевых в гостиницу, помог решить какие-то мелкие практические вопросы. А затем наши встречи стали носить практически регулярный характер. Однажды я пригласил их в свой любимый ресторанчик «Пти Нисуа» на буйабес – об этом знаменитом марсельском блюде расскажу в соответствующей главе. И вот, сидючи там, я набрался смелости и напрямую задал давно интриговавший меня вопрос:

– Скажите, пожалуйста, Валентин Петрович, как это писатели, в том числе и вы сами, с такой скрупулезной точностью описывают отдельные события, включая конкретные эпизоды и детали, произошедшие многие годы, если не десятилетия, тому назад? У вас, например, такая великолепная память или вы с детства вели какие-то записи или дневники?

Ответ прозвучал приблизительно такой:

– Ну, что вы, Юрочка, что вы… Конечно же, в определенной степени это художественный вымысел. Хотя и не только вымысел – в основном он базируется на реальной действительности, на моем восприятии того, как описываемое могло бы происходить на самом деле.

Несколько позже, когда был завершен и опубликован «Алмазный мой венец», я нашел в нем абзац, подтверждающий то, о чем мне довелось лично услышать от самого мэтра. Вот он:

«Вообще в этом сочинении я не ручаюсь за детали. Умоляю читателей не воспринимать мою работу как мемуары. Терпеть не могу мемуаров. Повторяю: это свободный полет моей фантазии, основанный на истинных происшествиях, быть может, и не совсем точно сохранившихся в моей памяти».

В этой же книге я нашел и конкретный пример, относящийся к деталям. Когда мы ужинали в «Пти Нисуа», то к буйабесу заказали бутылочку белого «Мюскаде», которое я понемногу подливал гостям и себе. В какой-то момент Эстер Давыдовна сказала:

– Большое спасибо, Юра, но нам с Валентином Петровичем уже хватит, не забывайте о нашем возрасте.

Катаев немного возмутился:

– Я, конечно, не могу столько выпить, сколько доводилось в молодые годы, но от двух – трех бокалов сухого вина со мной ничего не случится.

Далее последовал рассказ об этих самых молодых годах:

– Помню, приходит как-то Сережа Есенин и говорит: «Валя, давай возьмем и вообще бросим пить!» Как – вот так сразу и совсем? Да не получится, наверное, – усомнился, по его словам, Катаев.

В «Алмазном венце» эта история выглядит чуть-чуть иначе. Вспоминая об одной из своих встреч с королевичем (под этим персонажем был выведен Есенин), автор сводит ее лишь к одноразовой попытке: «Знаешь что, – сказал он вдруг, – давай сегодня не будем пить, а пойдем ко мне, будем пить не водку, а чай с медом и читать стихи».

К сожалению, у меня от многочасовых бесед с Валентином Петровичем остались в памяти лишь разрозненные осколки. Приведу один из них.

За время своего тогдашнего пребывания во Франции Катаевы на несколько дней съездили в Биарриц – курортный городок на атлантическом побережье Франции, почти на границе с Испанией. До революции он пользовался большой популярностью у русского дворянства, а сейчас его понемногу осваивают «новые русские». Мы там недавно провели несколько дней и можем подтвердить это как очевидцы. В советские же времена даже таким знаменитым писателям – почти классикам, как Катаев, – побывать на этом курорте было не по карману – особых валютных доходов у них не было.

Чуть ли не по секрету Катаев поведал мне, что во время одного из своих первых посещений Парижа он случайно натолкнулся на небольшое частное агентство по охране авторских прав. Зашел туда, поинтересовался условиями, по которым оно может взять на себя заботу о защите его интересов, если его книги когда-нибудь будут опубликованы во Франции. Оказалось, что для этого надо оставить свои данные и внести совсем небольшой денежный взнос. В случае получения агентством каких-то средств за авторские права, оно будет брать себе определенный процент.

– И вот, – продолжил Валентин Петрович, – много лет спустя, очутившись в очередной раз в Париже, я без особой надежды попытался отыскать его вновь. И что же? Агентство продолжало существовать, и более того, на моем счету в нем оказалась не слишком уж великая, но все же весьма полезная для меня сумма. И теперь вот нашу поездку в Биарриц я оплатил именно из этих средств.

Скажу откровенно, много ли книг Катаева было опубликовано во Франции, я не знаю. Но хорошо помню, что некоторые его пьесы, в первую очередь «Квадратура круга», долгое время периодически ставились в ряде французских театров. Скорее всего, именно от этих постановок и поступали искомые суммы. А сейчас попрощаемся с Катаевым и перейдем к другим воспоминаниям, речь в которых пойдет о хорошо известных мне событиях.

Сошлюсь вновь на одну из книг из личной библиотеки – «Дар бесценный» Н. П. Кончаловской, которую привез мне в Париж зять писательницы Юлиан Семенов (он был женат на ее дочери от первого брака). На ней тоже имеется теплая дарственная надпись: «Дорогой Юра! Вот Вам книжечка о моем дедушке Сурикове, на память о нашей дивной поездке к «Мистралю в гости»! Спасибо Вам за все! Наталья Кончаловская 1972 г». Имеется же в виду следующее.

Я познакомился с Наталией Петровной в сентябре 1972 года во время ее очередного приезда во Францию. Она завершила в то время перевод поэмы «Мирей» известного прованского писателя Фредерика Мистраля и должна была лично передать художественно (вручную) оформленный оригинал манускрипта в дар музею Арлатен в городе Арле. Поскольку, как уже упоминалось, работал я тогда в группе культуры, мне и посчастливилось сопровождать Наталию Петровну в ходе почти всех ее многочисленных встреч.

Обо всем этом достаточно подробно изложено в небольшой автобиографической повести Кончаловской «Трубадуры и Святые Марии». Она написала ее, как говорится, «по горячим следам» – сразу же по возвращении в Москву. Я же приобрел и прочитал ее несколько позже. Да, действительно, в основном все так и происходило. Но именно «в основном», а не в отдельных деталях. Никоим образом не намерен придираться к таким мелочам, как например: «Чем дальше неслись мы к югу, тем все более широкополыми становились соломенные шляпы крестьян». Ну, разрази меня гром, не было там никаких широкополых шляп. А если они даже и были, то рассмотреть их со скоростной автотрассы, отгороженной от окружающего ландшафта заградительными щитами, практически все равно не представлялось возможным. Впрочем, Бог с ними, со шляпами. Возьмем другой пассаж.

«Второй мой спутник, Юрий Михайлович Котов, высокий шатен, был очень милым собеседником, веселым и остроумным, отлично знающим быт и порядки Франции». В силу присущей мне с рождения скромности надо было бы, конечно, возразить, что в этой характеристике все-таки есть известная доля преувеличения. Но почему-то в данном случае этого делать как-то не хочется. Поэтому примусь за еще одно описание.

Вот Наталия Петровна рассказывает, как рано утром она торопилась самолично закончить составление своей речи на предстоящей торжественной церемонии. Да простит меня искренне и глубоко уважаемый автор, но в действительности этот эпизод выглядел слегка иначе. Накануне вечером, когда выяснилось, что организаторы ожидают выступления Кончаловской на французском языке, она немножко переполошилась. По ее собственному признанию, в последнее время ей больше приходилось заниматься письменными переводами, а особой практики устных выступлений на языке Вольтера как-то не было.

После взволнованного обсуждения сложившейся ситуации порешили на том, чтобы поручить подготовить соответствующий текст вашему покорному слуге. Порасспросив Наталию Петровну, где, когда и как она переводила «Мирей», и приняв для вдохновения добрый глоточек шотландского виски, я и принялся за выполнение поставленной передо мной задачи. Когда мой скромный, но все же, не скрою, вдохновенный труд был завершен, все присутствующие сошлись во мнении, что выпитое виски я заслужил. Кажется, даже налили еще немного, но вот этого, как добросовестный мемуарист, я категорически утверждать не могу. Само же выступление Наталии Петровны на следующий день на самом деле прошло, как говорится, «на ура».

Каков же будет «сухой остаток» из всех вышеприведенных примеров? По всей видимости, надо признать, что при написании воспоминаний у автора все же есть право на известную долю художественного вымысла. Но мне все-таки не слишком хотелось бы, чтобы эта самая доля была излишне высока. При этом сам вымысел, насколько возможно, должен хотя бы претендовать на то, чтобы называться «художественным». Для этого надо иметь, если уж не талант, то по крайней мере определенную предрасположенность. Я у себя в наличии таковых не слишком-то уверен, а посему лучше было бы обойтись лишь хорошо запомненными фактами.

Увы, память обычного человека, к коему я себя и отношу, не слишком надежная штука. На днях в подтверждение сказанному прочитал и мнение специалиста – профессора К. Анохина. По его утверждению, информация о каком-то событии формируется в одних структурах мозга, а извлекается при воспоминании из других – она как будто «путешествует». И

самое главное, она не только находится не там, где ее «положили», но она и «не та». Воспоминание значительно отличается от оригинала. Память никогда не бывает точной копией прошлого.

В качестве резюме к вышесказанному могу лишь добавить – как бы хотелось сейчас при написании мемуаров опереться на какие-нибудь, пусть даже краткие, заметки, сделанные в те далекие времена. Но все времени не хватало или, что будет, видимо, честнее – просто лень обуревала. А ведь говорили мне, говорили… В частности, Сергей Владимирович Образцов. Расскажу об этом немного поподробнее.

За время моего пятилетнего пребывания во Франции он со своим театром кукол приезжал туда на гастроли дважды. Я познакомился с ним еще в ходе первого заезда, когда находился на посту шефа протокола. Когда же он приехал в Париж во второй раз, я перешел в группу культуры, а посему регулярно общался с ним уже как бы в силу служебной необходимости, что, впрочем, совпадало и с моей личной заинтересованностью.

Театр привез с собой всего один спектакль – «Необыкновенный концерт», который при полном аншлаге и с шумным успехом шел в знаменитом зале «Олимпия» на Больших Бульварах. Перед началом спектакля и после его окончания перед зрителями выступал сам Образцов, а остальное время он был свободен. И почти каждый вечер я подъезжал к «Олимпии», чтобы составить компанию Сергею Владимировичу и его супруге Ольге Александровне. Иногда мы вместе отправлялись на «шоппинг» (впрочем, не только с ними – помню, как покупали в «Галери Лафайет» модную тогда кожаную куртку и Зиновию Гердту), иногда просто гуляли, но чаще всего сиживали в какой-нибудь маленькой уютной кафеюшке, которых так много в районе Больших Бульваров.

Конечно, самым интересным в этих посиделках с Образцовым были его рассказы на самые разные темы. Но и сам он был внимательным слушателем, задававшим много вопросов, живо реагирующим на некоторые суждения того юнца, каким по сути я тогда и являлся. И вот однажды он спросил меня:

– Скажите, Юра, вот вы, несмотря на ваш весьма еще молодой возраст, уже довольно много всего повидали, знаете немало занимательных историй, а вы ведете дневник или хотя бы какие-нибудь записи?

Услышав мой отрицательный ответ, Сергей Владимирович с укоризной заметил:

– Ну и очень-то зря, позднее вы об этом еще ох как пожалеете.

Вот сейчас-то я хорошо понимаю, насколько он был прав, но упущенного уже не вернешь. Приходится опираться на то, что осталось в этой самой, ненадежной даже с научной точки зрения, памяти. В ней, к счастью, все же сохранилось немало эпизодов, за достоверность которых, во всяком случае, в главном, я могу поручиться. Поверьте на слово – ничего из описываемого не нафантазировано, все так и было. Одной из причин относительной «долгопамятности», видимо, является то, что многие упоминаемые истории в устной форме неоднократно излагались друзьям и знакомым. Поэтому, стоит закрыть глаза – и видишь все так, как будто это произошло вчера. Ну, а за возможные неточности в деталях прошу извинить. Если они и допущены, то без всякого умысла. С кем не случается.

И, наконец, последнее соображение о написании мемуаров. Я довольно долго размышлял, как мне их композиционно выстроить. В итоге пришел к следующему решению: пусть это будут отдельные очерки или эссе, не в названии дело, на разные, в основном уже обозначенные темы. Однако прошу все же иметь в виду, что это именно мои воспоминания, а не какие-то теоретические описания процесса изготовления коньяка или кальвадоса, не пособие по кулинарии и не учебник по правилам протокола. Хотя в значительной степени «гастрономическая» тематика в них и преобладает, отдельные сюжеты не имеют к ней ни малейшего отношения.

Сам порядок расположения глав получился довольно произвольным, не связанным хронологической последовательностью. Поэтому иногда могут встретиться и определенные повторы, относящиеся к «жизненному пути» автора, а некоторые его этапы изредка попадаются то в одном, то в другом месте. По мере возможности я, конечно, старался этого избегать. Но, если где-то не получилось, не обессудьте – «писатель» я, как тот мальчик-волшебник из известной сказки, все-таки только начинающий.

Ах, эта экзотика!

Вообще-то эту главу следовало бы назвать чуть-чуть иначе – «Ох уж мне вся эта экзотика». Поскольку речь в ней пойдет в основном о ряде тропических стран, где помимо прочего водятся и всяческие «вкусненькие гадости». Рассказ будет, в частности, о лягушках и улитках, устрицах и мидиях, морских ежах и пауках. Или, используя более научную терминологию, о некоторых разновидностях ракообразных, а также о кое-каких съедобных моллюсках.

Сейчас, правда, многие из них стали хорошо известны и в нашей стране – я имею в виду в их гастрономической «ипостаси», а не только в сугубо зоологической, как это частенько бывало ранее. Теперь они больше не вызывают того неприятия или даже отвращения, с каким многие у нас воспринимали их в описываемые времена. Мое знакомство с этими экзотическими деликатесами началось где-то с первой загранкомандировки на африканский континент. Поэтому с нее и начнем.

В 1963 году, заканчивая 4-й курс МГИМО, я получил предложение поехать на год на работу в качестве дежурного референта (это такая низшая оперативно-дипломатическая должность – вроде «мальчика на побегушках» со знанием иностранного языка) во вновь открываемое посольство СССР в Республике Дагомея (ныне Бенин). Естественно, я с энтузиазмом согласился. Пропущенный пятый курс потом пришлось «нагонять» экстерном на шестом. Сейчас подобной практики в МИДе вроде бы нет, а тогда она была достаточно широко распространена.

Прошло два-три месяца оформления, и вот я, наконец, в самолете, отправляющемся по маршруту Москва – Аккра. Времени в пути до столицы Ганы – это ближайшая точка, куда летал наш «Аэрофлот» – ровно сутки. И надо же такому случиться, что они целиком пришлись на 17 сентября. Ну и память, вправе усомниться читатель, даже точные даты помнит! Вообще-то нет, однако именно эту я запомнил совсем не случайно. Поскольку весь свой, двадцать второй, день рождения я целиком, не считая многочисленные посадки, провел на

борту турбовинтового ИЛ-18. На следующий день короткий перелет в соседнюю с Дагомеей страну – Того, где уже несколько лет функционировало советское посольство. Оно временно служило как бы «опорным пунктом» для нашей передовой группы, состоявшей поначалу всего из двух человек: Временного поверенного в делах П. М. Петрова и дежрефа – то бишь меня.

Во время перелета из Аккры в Ломе я получил первые рекомендации относительно того, как следует вести себя в тропиках. Рядом со мной сидел пожилой, а может быть, мне по молодости лишь так казалось, англичанин. Сухонький, с хорошо продубленной солнцем и ветрами кожей. Познакомились, разговорились. Как выяснилось, он долгие годы проработал в компаниях, которые занимались добычей ценных пород древесины. Причем не в центральных офисах, а, как обычно говорится, «в поле», хотя в данном случае это выражение не слишком подходит – он-то трудился в дремучих тропических лесах. В ходе беседы мой попутчик задал следующий вопрос:

– А скажите-ка, молодой человек, вам уже доводилось бывать в странах с жарким климатом?

– Нет, – честно признался я, – южнее Сочи пока еще не был.

– Так вот, послушайте совет бывалого человека, который провел в них большую часть своей жизни. Для дезинфекции организма от возможных отравлений рекомендую ежедневно принимать небольшую дозу, граммов так 50–70, какого-нибудь крепкого спиртного напитка, лучше всего виски или джина.

Тут сосед посмотрел на меня повнимательнее, а я как раз бросил недавно регулярно заниматься баскетболом и за короткий срок заметно набрал в весе. Чувствуется, слегка засомневался:

– Пожалуй, для вас можно добавить еще граммов 20–30. Не исключаю, что подойдет и ваша русская водка. Я о ней, правда, только слышал, самому попробовать не приходилось. При этом пейте только в чистом виде, не разбавляя водой, и уж, не дай Бог, никогда не кладите в стакан лед неизвестного вам приготовления.

Могу только сказать, что по мере возможности я старался этому завету неуклонно следовать. И что же? За несколько командировок, проведенных в тропиках, проблем с желудком у меня практически не было. Даже в отдельных экстремальных случаях, об одном из которых я сейчас и расскажу.

Нашей первоначальной задачей в Дагомее было подготовить техническую, или более современным словом, «логистическую» базу для последующего развертывания полноценного посольства. Это значит, что прежде всего надо было подыскать необходимые служебные и жилые помещения, закупить соответствующее оборудование. На первых порах посол в Того (по совместительству он официально являлся и послом в Дагомее) выделил нам старенькую автомашину «дофин» фирмы Рено. На ней мы каждую неделю ездили из нашего стольного града Котону в Ломе и обратно. Расстояние между ними небольшое, где-то около 180 километров.

Связывала их живописная дорога, кстати, весьма неплохого качества по сравнению с российскими провинциальными, почти все время проходящая вдоль берега океана. Но на нашу беду начался сезон дождей, который в тот год отличался особой интенсивностью. Практически все побережье было затоплено. За исключением самого шоссе, которое было построено на возвышенности и как бы служило некоей естественной дамбой между залитыми территориями и океаном.

Однако затем и эту дамбу в нескольких местах прорвали бурные потоки воды. Когда мы сталкивались с ними, шеф глушил мотор (я тогда водительских прав еще не имел и за рулем всегда был он), а постоянно «дежурившие» там местные добровольцы, налетая, как саранча, с криками «pousser, pousser!» («толкать, толкать!») переправляли вручную нашу

машину через затопленные участки. Утруждали они себя отнюдь не из гуманитарных соображений, а за определенную плату «чистоганом», но, как можно догадаться, без выдачи на руки оправдательных документов. В бухгалтерии посольства с плохо скрываемым подозрением принимали к оплате регулярно составляемые нами акты о произведенных расходах за вынужденное «переталкивание».

Так вот, в описываемую поездку загрузили мы в Ломе наш «дофин» под самую крышу. Везли пишущую машинку, пропагандистскую литературу, какие-то личные вещи, а также продукты для представительских целей, включая пять бутылок водки «Столичная» в абсолютно тогда эксклюзивной упаковке – бутылки с нарезной пробкой! До тех пор у нас ее закупоривали либо сургучом, либо жестяной крышечкой с «пипочкой». Но, главное – при нас была «огромная» по тем временам сумма наличными в несколько тысяч долларов, для предоплаты заказанного лимузина «опель-капитан».

Выехали рано утром и где-то недалеко от тоголезско-дагомейской границы (она существовала весьма условно) остановились у первого водного прорыва. Шеф подошел к нему и, оценивающе присмотревшись, сказал:

– Знаешь, мне кажется, вода уже начала спадать. Нечего очередной раз выплачивать казенные средства этим кровопийцам-толкателям. Ты выходи на дорогу и показывай мне направление трассы, а я потихонечку пройду ее своим ходом.

Сказано – сделано. Я послушно вылез из машины и в чем был: рубашка, шорты и купленные на первые в жизни «подъемные» кожаные тапочки без задников, решительно вступил в быстрый мутный поток. Глубина была небольшая – где-то немного повыше колен, но вот напор воды очень сильный. С трудом преодолевая его, я медленно пятился по дороге. Шеф на маленькой скорости следовал за мной. Первые десятки метров все шло нормально. Но вдруг машина постепенно начала сползать направо – по направлению к океану.

– Петр Михайлович, Петр Михайлович, – испуганно заорал я, – левее, левее!

Но было уже поздно. На моих глазах наш «дофин» сначала плавно закачался, а затем буль, буль, буль – довольно быстро начал уходить под воду. А Петров из него так и не вылезает! Сам не знаю зачем, повинуясь какому-то внутреннему импульсу, я без особых раздумий «ласточкой» нырнул вслед за ним в бурный поток. Похоже, на несколько секунд меня оглушило, поскольку, когда я, нахлебавшись грязной воды, вынырнул на поверхность, Петр Михайлович при помощи африканцев уже благополучно вылезал на дорогу.

Я же, чуть успокоившись, развернулся и попытался плыть к нему. Самое удивительное, что новые тапочки почему-то не соскочили, а посему я поджимал пальцы ног, чтобы и теперь не расстаться с ними. Пловец я в молодости был довольно приличный, однако, тут: плыву, плыву – а все остаюсь на том же месте. Петров и африканцы что-то кричат, машут руками, как потом выяснилось, чтобы я уходил в сторону от течения, туда, где оно было гораздо слабее. Я же, слегка ошалев от пережитого, продолжал «переть» напрямую. Через несколько минут чувствую, что начинаю уставать.

«Какие тут, к чертовой бабушке, тапочки, – только тогда пришла мне в голову умная мысль, – тут вообще бы не утонуть, а я больше всего о них беспокоюсь!»

Хоть и жалко было, а все же сбросил новенькую обувку, чуть передохнул и затем уже нормальным кролем рванул к берегу. Вылез. Смотрим друг на друга с Петром Михайловичем и поначалу единого слова промолвить не можем. Кругом благодать: солнышко светит, пальмы под ветерком шелестят, океан переливается яркими лазурными красками. А мы мокрые, грязные, стоим сиротливо посреди Африки, и машины нашей со всем имуществом и следа не видно. Потом шеф спрашивает:

– Ты зачем в воду бросился?

– А вы почему из машины не вылезали? – ответил я вопросом на вопрос.

Как выяснилось, когда «дофин» заглох и его начал сносить поток, Петров попытался открыть изнутри левую дверцу, забыв в тот момент, что замок на ней уже несколько дней как сломался и сделать это можно только снаружи. Он же решил, что этому препятствует сильный напор воды. А потому развернулся, уперся ногами в противоположную дверцу и умудрился, несмотря на свои не такие уж скромные габариты, пролезь через весьма узенькое боковое окошечко. Позднее, я не раз заставал его созерцающим в глубоком раздумье нашу маленькую машинку:

– Не понимаю, – с искренним изумлением вопрошал он сам у себя, – и как мне это удалось? Случись такое не со мной, а с кем-то другим, никогда бы не поверил!

Далее события развивались следующим образом. Собравшиеся со всей округи местные жители пригнали пару больших лодок, натащили кучу веревок и канатов, и мы приступили к спасательной операции. Сам наш «дофин» обнаружили довольно быстро. Он затонул не так далеко от дороги, на глубине около трех метров – когда я встал на его крышу, вода доходила мне до горла. Но прежде чем приступить к освобождению машины из водного плена, я нырнул и через окошко извлек портфель шефа с изрядно промоченными документами, в том числе паспортами, и упомянутыми долларами.

Затем начались уже коллективные ныряния, в которых я тоже принял непосредственное участие. Шеф, отошедший от полученного шока, руководил нашими боевыми действиями с кормы «флагманского корабля» – рыбацкого карбаса, где он возвышался как адмирал Нельсон во время Трафальгарской битвы. Обвязав «дофин» за все подходящие детали, несколько десятков аборигенов с непонятными для нас возгласами – видимо, соответствующими нашему «эй, ухнем» – где-то с третьей попытки извлекли его на сушу.

Когда вода полностью стекла, начали подсчитывать убытки. Почти весь наш скарб, как служебный, так и личный, оказался на месте, за исключением трех бутылок «Столичной». Выкинули без особого сожаления размокшие книжечки и брошюры, которые африканцы тут же бережно подобрали – наверное, решили использовать представившуюся возможность для повышения своего политического уровня, а может, и для каких иных целей. Бог им судья.

Нам же все это теперь было как-то безразлично, а посему Петров поспешил забраться во вновь обретенную машину и попытался ее завести. Несмотря на свое изначальное инженерно-техническое образование, он на радостях не сразу сообразил, что подобное чудо вряд ли сможет произойти. Наш старенький «дофин» и в сухом-то виде был «с норовом» и не всегда отличался особым послушанием, ну, а уж пролежав несколько часов в грязной тине на дне морском… Короче, пришлось искать кого-нибудь, кто смог бы отбуксировать нас до ближайшего ремонтного пункта.

Решением этой задачи занимался сам Поверенный в делах. Мне же было не до таких мелочей: с трудом отделяя одну от другой мокрые стодолларовые купюры, я просушивал их на моментально разогревшейся под палящим солнцем крыше нашего «лимузина». Сохли они довольно быстро, некоторые иногда даже успевал сдувать ветер, и мне приходилось ловить их, словно больших зеленых бабочек. По завершении этой кропотливой работы прицепились мы к какому-то грузовичку, который дотащил нас до захолустной деревни, где имелось нечто похожее на слесарную мастерскую.

За почти двое суток, проведенных там, вкусили мы этой доморощенной экзотики – в прямом и переносном смысле – по самое горло. Хотя, надо отдать должное, приняли нас весьма радушно. Поселили в большой хижине, принадлежавшей какому-то местному начальнику, где имелись даже деревянные кровати с марлевыми пологами-накомарниками. Спать под ними, однако, было невыносимо душно, и мы опять буквально плавали, теперь уже в собственном поту. А без них приходилось еще хуже – и так всегда многочисленное в Дагомее комарье в сезон дождей размножалось стахановскими темпами и лютовало с особой силой.

Кормить незваных гостей добросердечные хозяева тоже старались с максимальным гостеприимством. По-моему, они только и занимались тем, чтобы втолкнуть в нас что-то вкусненькое.

До этого случая, скажу честно, попробовать подлинной африканской кухни мне еще не приходилось. Жили мы в Ломе в посольском жилом доме и питались тем, что сами готовили (а точнее – я один, так как шеф к этому занятию предрасположен не был). В Котону, пока не подыскали постоянное жилье, останавливались в небольшом отеле, владельцами которого были французы. Соответственно и в ресторанчике при нем преимущественно подавались французские блюда. Правда, посещали мы его довольно редко по весьма прозаичной причине – скудных зарплат советских дипломатов на подобную «роскошь» просто не хватало. А посему обычно довольствовались «сухомяткой» в номере.

В деревне же мы питались, можно сказать, по-королевски. Почти за символическую плату (и то, мы сами настояли, чтобы ее вносить) нам сервировали свежайшую, только что выловленную рыбу и большущих креветок – подробнее о них еще пойдет речь дальше. Все было с пылу, с жару: моментально обжарено вместе с овощами на раскаленных древесных углях – пальчики оближешь! Из мясных блюд нам приготовили курицу, плотно «упакованную» в банановые листья и запеченную в тех же углях и горячей золе.

С санитарно-гигиеническими условиями, может, и были кое-какие проблемы. Но мы, следуя совету моего попутчика-англичанина, исключительно в профилактических целях – не подумайте, пожалуйста, ничего другого – позволяли себе принять перед едой по рекомендованной дозе (ну, может, чуть больше, принимая во внимание пережитый стресс) из двух уцелевших бутылок представительской «Столичной».

Покусанные комарами, но зато в высохшей, хотя и грязной одежде, сытые, но все-таки изрядно утомленные, дождались мы в конце концов благовестного сообщения о том, что наш «железный конь» снова готов нас мчать в славный город Котону. И было чему радоваться! Экзотика экзотикой, но, поверьте, встать под прохладный душ – это тоже приятное ощущение. Ну, а выпить не теплой водки, а стакан виски со льдом, естественно, собственного изготовления и с натурально газированной водой типа «Перье» – совсем не самая плохая штука. Окончательная же точка над «i» в этой драматической (или курьезной?) истории была поставлена лишь пару месяцев спустя.

Мы уже нашли временное пристанище для служебных помещений и проживания. Постепенно стали прибывать и другие сотрудники посольства. В Того мы теперь ездили гораздо реже, хотя иногда все-таки приходилось. И вот в очередной раз мне выпала эта миссия. Отправились мы вместе с новым завхозом-водителем. Подъезжаем к границе. Там нас хорошо знали, и обычно мы лишь слегка притормаживали и махали ручкой. Но тут вдруг дежурный офицер делает знак остановиться. Слегка недоумевая, я вылезаю из машины и подхожу к нему:

– В чем дело, командир, какие-нибудь проблемы?

– Да нет, нет, – смущенно говорит он. – Ведь это вас недавно вместе с машиной смыло в океан?

– Вроде бы нас, – признал я очевидный факт (о нем даже в местных газетах писали в разделе «происшествия», в духе краткого репортажа о том, как лошадь наехала на Остапа Бендера). – А в чем, собственно, дело?

В ответ пограничник вежливо пригласил пройти с ним в служебное помещение. Открыл дверцу железного шкафа, и я с нескрываемым удивлением увидел там три бутылки без этикеток, происхождение которых, впрочем, не вызывало никаких сомнений – наша, родненькая, пропавшая «Столичная»!

– Понимаете, – пояснил он, – недавно, когда после наводнения вода окончательно спала, рыбаки обнаружили эти бутылки в засохшей тине. И вот, как законопослушные граждане, принесли их сюда.

Ну что тут можно было сказать! Поблагодарил, принял, увез, привез в Котону. Сели мы с Петром Михайловичем, накрыли стол белой скатертью и маханули за наше приключение по рюмочке – другой уже списанной на представительские цели водочки. Как так «списанной на представительские цели?» – вправе возмутиться строгий читатель. А чего же вы хотите? Представьте себе сами, как бы мы выглядели, если б в акте о понесенном ущербе написали: «Все осталось в сохранности, за исключением трех бутылок водки».

А теперь, наконец-то, перейдем к заявленным ракообразным. До приезда в Дагомею мне лично были известны две их разновидности: в натуральном виде – раки, а в консервированном – крабы. Причем с последними у меня связаны забавные детские воспоминания.

Самое начало пятидесятых годов. Отец всегда приходил домой с работы довольно поздно. Обычно мама готовила ему на ужин что-то горячее. Но иногда по каким-то причинам не успевала, и тогда меня посылали в недавно открытый рядом с нашим домом на Песчаной улице гастроном № 6 с поручением купить баночку крабов «Чатка» – никаких других, впрочем, тогда и не производилось. Где-то я прочитал, что свое название они получили благодаря типографской ошибке. Надо было напечатать «Камчатка», но три первых буквы «по недоглядке» потерялись. Кому-то из начальства это даже понравилось, и решили так и оставить. Может быть, это лишь досужая выдумка, но нельзя исключать, что и правда. У нас и не такие диковинные вещи случались.

Рядышком со всякими ракообразными в Норвегии.

В рыбном отделе гастронома именно из этих банок были выстроены стройные пирамиды, по величине слегка напоминающие египетские. А над ними висел лозунг – призыв: «Всем попробовать пора бы, как вкусны и нежны крабы!» Рядовые покупатели на него, однако, не слишком реагировали. Более того, когда я протягивал чек и просил баночку этих вкусных и нежных тварей, некоторые из стоявших за мной в очереди нервно отступали назад: то ли из брезгливости, то ли из опасения, что сейчас этот самый краб выскочит из банки и набросится на них.

В Котону по обширным песчаным пляжам бегали полчища крошечных крабиков, на вид для еды явно неподходящих. Возможно, где-то водились и покрупнее, но они нам както не попадались. Зато в изобилии были представлены креветки, в том числе большущие розовые. Обычно мы покупали их у африканских мальчишек непосредственно на месте промысла – на берегу близлежащей лагуны. За пригоршню мелочи нам наполняли ими специально купленную для этих целей плетеную корзину с крышкой. Последняя была просто необходима – без нее чрезвычайно шустрые креветки все время пытались выбраться и запрятаться куда-либо подальше. Нельзя исключать, что напоследок им просто хотелось поиграть с нами в прятки.

Дома мы сначала запускали приобретенную живность в ванну – пусть слегка погуляет, а заодно и промоется. И только потом отправляли ее в кастрюлю с кипящей водой, куда я помимо специй иногда подливал в виде эксперимента немного пива или дешевого белого вина. С тем же пивом или вином, но уже хорошо охлажденным, мы их затем с превеликим удовольствием и поглощали.

Вновь и вновь повторюсь – это сейчас у нас всевозможные представители ракообразных перестали быть диковинкой. Хотя, думается, не ошибусь, если выскажу предположение, что и теперь далеко не каждый потребитель без сомнений сможет определить, чем омар отличается от лангуста или крупные креветки от лангустин. Давайте попробуем в этом разобраться чуть-чуть подробнее. Не будем при этом слишком далеко залезать в зоологические дебри – боюсь, в них можно и заблудиться. Просто времени не хватит описать все существующие виды членистоногих, а к ним, в частности, относятся и наши ракообразные. Хотя в принципе их не так уж и много – всего-то навсего около полутора миллионов. Поэтому остановимся лишь на некоторых особях, да и то только вкратце и в основном на их внешнем облике.

Итак: как же определить, лангуст перед вами или омар? Очень просто – омар напоминает большого рака и обладает двумя внушительными клешнями. В них, кстати, скрывается самое вкусное, на мой взгляд, мясо. Некоторая путаница возникает также из-за того, что в последнее время омара повсюду все чаще стали называть на английский манер – лобстером. Разницы между этими понятиями – никакой. Можно лишь отметить, что американские лобстеры обычно крупнее по размерам: они иногда достигают пятнадцати килограммов, а вот вес их европейских сородичей максимум семь.

Но это все-таки своего рода рекордсмены, обычные порционные экземпляры, сервируемые в ресторанах, как правило, весят менее одного килограмма. Чаще всего их готовят «по-американски» или «по-арморикански» (это один и тот же метод). В этом случае омара сначала «прихватывают» в раскаленном растительном масле, а затем уже варят в белом вине, добавляя в него различные специи и полученный от жарки сок.

Близкими родственниками омаров являются лангустины. Это слово – французского происхождения, а по-английски они охотно откликаются на имя «скампи», которое фактически стало международным. У них тоже имеются две клешни, но не округлой, а удлиненной формы. Основное же их отличие от именитой родни заключается в размерах – они обычно не превышают пятнадцати сантиметров.

Лангусты, как и омары, тоже обладают весьма крупными габаритами (о красных – бретанских я упоминаю, в частности, в главе «За кулисами визита»). Но если омар выглядит как большой рак, то лангуст – как огромная креветка с усами-антеннами, иногда превышающими в длину добрый метр.

Немалая путаница, как мне представляется, зачастую происходит и с названиями даже хорошо всем известных креветок. В обычном (т. е. не научном) французском языке они, как и у нас, определяются одним словом – «crevettes». Но существует, однако, цветовой нюанс: мелкие креветки обычно именуются «серыми», а крупные – «розовыми». Англичане же шаг-

нули чуть дальше: первые у них называются «shrimps», а вторые – «prawns». Далее уже идут всякие местные «прозвища» в зависимости от стран, в которых они продаются: «тигровые», «полосатые», «jumbo» – гигантские, «gambas» – крупные глубоководные и тому подобное. Возьмусь лишь утверждать, что если они свежие и хорошо приготовлены – то называй их как заблагорассудится – на вкус они всегда будут великолепны!

А теперь вернемся к ранее уже упоминавшимся крабам. Водятся они и в морской, и в пресной воде. Панцирь у них округлой формы, имеются в наличии десять ног и две клешни. Ну, а размеры, что о них говорить? Можно лишь упомянуть, что число различных видов крабов превышает четыре тысячи. Одни из самых больших – наши камчатские. Во всей красе мне их удалось повидать, но, увы, не попробовать – лишь один раз в жизни. Вот, как это случилось.

А вот такие крабы водятся в Марокко.

Вернувшись из Мали в 1967 году, я приступил к работе в 1-м Африканском отделе нашего МИДа. Это был период бурного развития связей между СССР и странами Африки. Визиты в Москву лидеров государств черного континента в сопровождении многочисленных делегаций следовали один за другим. «Штатных» переводчиков не хватало, и меня частенько также подключали к работе с ними. И вот однажды в ходе торжественного обеда в честь одного из африканских президентов мне поручили переводить К. Т. Мазурову – первому заместителю председателя правительства.

К переводчикам в ту пору относились весьма «демократично» – всегда сажали за стол вместе с гостями, а не сзади них, как это часто бывает теперь. Начинается обед. В качестве одной из первых закусок официанты выносят круглые подносы, на которых лежат огромные целиковые крабы, а вокруг них разложено рыбное ассорти. При этом, в нарушение прото-

кола, официант сначала подходит ко мне, а не к Мазурову. Я слегка растерялся: как же к этому крабу подступиться? Да и потом ведь переводить надо будет, а не с этим чудищем бороться. В итоге ограничился несколькими кусочками рыбного ассорти. Далее официант проследовал к Мазурову. Тот приподнял верхушку панциря – она оказалась срезанной – и спокойненько положил себе на тарелку изрядную порцию уже разделанного крабового мяса. С аппетитом принявшись за него, любезно поинтересовался у меня:

– А вы что, крабы не любите? Зря, я вам скажу. Отличная штука, особенно эти – свежайшие, доставлены сегодня утром непосредственно с Камчатки.

В ответ мне пришлось пробурчать что-то невнятное. К крабам я относился с большим уважением, хотя и доводилось мне ранее пробовать их только в консервированном виде. Потом, чтобы отведать только что выловленных крабов, пришлось ждать аж двадцать лет – до моего назначения послом СССР на Шри-Ланку. Вот там-то мы их поели вдоволь. При этом один из наших приятелей готовил этих самых ракообразных весьма оригинальным способом.

В Коломбо был назначен новый советник Е. И. Колесников, ранее работавший в Индии. Он оказался энергичным, толковым сотрудником и к тому же весьма приятным молодым человеком. Несмотря на определенную разницу в возрасте, мы довольно быстро подружились и частенько вместе проводили выходные дни. Как выяснилось, «коронным» блюдом в доме Колесниковых были именно крабы. На Шри-Ланке их водилось достаточно много, хотя, разумеется, не было таких гигантов, как на Камчатке. Как и в Дагомее креветок, там их тоже в основном продавали живыми местные подростки. Накануне нашего первого похода в гости к Колесниковым хозяин несколько озадачил меня следующей просьбой:

– Юрий Михайлович, можно мне будет взять в посольстве большой кухонный чан и поручить завхозу приготовить мешок льда?

С чаном все было более-менее ясно. Мы уже были в курсе того, что на ужин нас ожидают крабы. Понятное дело – не в каждой семье имеется необходимая по размеру емкость для их варки.

– А вот льда-то зачем столько нужно? – искренне удивился я.

– Это один из обязательных компонентов моего «фирменного» метода приготовления крабов, – последовал ответ Евгения Ивановича.

Далее он пояснил, что, как его учили в Индии, крабов, конечно, желательно покупать живыми, но вот класть их в кипяток в таком виде – не рекомендуется. Поэтому за несколько минут до варки их надо засыпать большим количеством льда. От полученного ледяного шока у крабов происходит мгновенный разрыв сердца, и только после этого их следует отправлять в кастрюлю.

Крабы у Колесникова действительно всегда были отменными. Еще одним «секретом» их готовки было обязательное добавление в кипяток помимо обычного набора специй мелко нарезанного корня имбиря. При дегустации любой разновидности достаточно крупных ракообразных почти всегда существует одна трудность практического плана – умение их разделывать, используя в этих целях набор специальных инструментов. Как можно догадаться, у нас таковых не было. Мы вооружались обычными слесарными плоскогубцами, долотом и молотком. Выглядело все это, разумеется, несколько анекдотично, но, смею вас заверить, на полученное удовольствие от поедания «вкусных и нежных» нисколько не влияло.

Затем в наших «теплых» взаимоотношениях с натуральными крабами вновь наступила довольно долгая пауза, длившаяся до моей последней командировки в Королевство Марокко. Там, правда, их водилось не так много, как на Шри-Ланке, но все же периодически мы могли ими полакомиться. Как правило, готовил их наш повар. Хотя я и рассказал ему о «методе Колесникова», он все же, как мне казалось, к подобному «гуманному» способу

умерщвления крабов все-таки не прибегал. Зато подавал нам их почти целиком разделанных, так что прибегать к помощи слесарных инструментов уже не приходилось.

В Марокко мне довелось познакомиться с еще одной разновидностью этих ракообразных. Есть там на берегу океана такой городок – Уалидия. Сам из себя он ничего особенно интересного не представляет. Но на его окраине находятся многочисленные устричные плантации, а внизу вдоль лагуны проходит симпатичная набережная, на которой в основном расположены лишь небольшие ресторанчики. Когда мы отправлялись туда в первый раз, нам порекомендовали один из них – «У морских пауков». Поначалу я решил, что это просто такое интригующе-юмористическое название. На поверку же оказалось, что морские пауки представляют собой один из видов крабов, по-научному именуемых загадочным словом «крабы маиа». Они не очень большие, покрытые солидным количеством колючих шипов, но, тем не менее, довольно приличные на вкус.

В том же ресторане на аперитив бесплатно – за счет заведения – нам всегда подавались блюда с морскими ежами. Во Франции их также называют «морскими каштанами». Есть в этих маленьких лохматых шариках почти нечего – только выгребаешь ложечкой со дна нечто служащее им как бы икрой. Хотя по «домашним» французским обычаям для этих целей следует использовать даже не ложечку, а кусочки хлеба, обмакивая их в красноватую кашицу внутри ежика. Наесться этим досыта вряд ли возможно, но заряд кальция и йода получаешь немалый.

Ну, и в завершение несколько строк о нынешней ситуации с крабами. Сейчас они в Москве продаются практически в любом виде – выбирай, какой нравится, были бы деньги. Правда, у большинства российских послов в отставке, знаю это и по собственному опыту, их не слишком много. Поэтому мы с женой вернулись к привычным с молодых лет консервам. Они, кстати, сейчас тоже не очень дешевые, особенно если учесть, что их качество не дотягивает до прежней советской «Чатки».

Но, как бы то ни было, на праздники, в частности на Новый год, салат с крабами у нас остается традиционным блюдом. Готовлю я его с общепринятыми ингредиентами: отварные картошка (стараюсь, правда, чтобы ее было не много), морковь, яйца, а также зеленый горошек, свежий огурец, майонез. Персональная «фишка» – режу все довольно мелко и обязательно добавляю кислое яблоко. В качестве завершающей детали декорирования салата у меня всегда растет в его центре (это еще от покойной мамы) мухомор с ножкой из крутого яйца и шляпкой из трети помидора с майонезными точечками.

Далее в нашем рассказе о ракообразных наступает очередь лангустов. Хотя в разных странах и при разных обстоятельствах потребил я их изрядное количество, но вот поведать что-либо интересное на эту тему мне весьма затруднительно. Впрочем, есть одна довольно забавная история, произошедшая в Сенегале.

Приехал туда новый корреспондент газеты «Известия» А. И. Ровнов с супругой Ириной (в девичестве она носила фамилию Гришкова и под ней хорошо была известна любителям спорта как неоднократная чемпионка СССР в танцах на льду). Саша Ровнов учился в МГИМО на один курс младше меня, поэтому особо знакомы мы не были. Но при первой же встрече в Дакаре вспомнили, что вместе участвовали в студенческом капустнике под названием «Мгимовские зонтики». В Москве тогда с большим успехом только что прошли «Шербурские» – оттуда и появилось название нашего небольшого «мюзикла». Короче говоря, познакомились поближе, а затем и крепко подружились. Я жил тогда в Дакаре один, они с маленьким сыном Петей (с тех пор он слегка подрос и стал одним из ведущих тележурналистов канала «Россия»). Через какое-то время мы даже решили вскладчину питаться, как говорится, из «одного котла».

В качестве постоянного повара больше выступала Ирина, а вот в выходные дни основные бразды правления на кухне брал уже я. Однажды, скорее всего это было связано с оче-

редным получением зарплаты, пришла нам в голову «мудрая» мысль купить и приготовить самого крупного лангуста, которого можно будет отыскать на местном рыбацком рынке. Мы и раньше приобретали их по каким-нибудь праздничным случаям, но не очень больших и в основном для гостей. Стоили они в Сенегале может и подешевле, чем в Париже, но все равно дороговато для нашего кошелька. А тут решили: гулять так гулять – возьмем и слопаем его только сами!

В ближайшее воскресенье мы с Сашей отправились на рынок и вернулись домой со здоровенным живым лангустом. Злой он был, как черт – ну никак не хотел отправляться в приготовленную для него огромную кастрюлю (как и в описанном случае с крабами Колесникова, мы ее тоже одолжили в посольстве). При сопротивлении использовал прежде всего свои грозные усы-антенны – они были у него где-то около метра длиной и все сплошь утыканы крепкими и острыми шипами. Лишь обвязав руки полотенцами и все равно не избежав мелких порезов, нам кое-как удалось примотать их веревкой к туловищу и водрузить нашего монстра в кипящую воду. Даже в кипятке он еще некоторое время бился в конвульсиях и чуть не ошпарил нас.

Но вот, наконец, варка окончена, теперь уже совсем «смирный» лангуст излечен из кастрюли, и можно было приступать к его разделке. В преддверии такого торжественного случая мы прикупили для этих целей из общей «едальной казны» специальные ножницы. Признаюсь, решение на сей счет было принято не без определенных колебаний, поскольку этот специфический инструмент стоил почти в два раза дороже, чем сам гигант-лангуст. Но все-таки решились – мол, он нам еще долго послужит, так что есть резон разориться.

Начали резать новым приобретением панцирь, а он не поддается – по твердости, судя по всему, не уступает броне танка Т-34. Вошли в раж, молодые были: сила есть – ума не надо. Сначала я взялся, потом Саша, потом навалились вместе. И тут – хрясть! – у нашей дорогой новинки обламывается одно из колец. Расстроились, как сами понимаете, но дело все-таки завершили при помощи вульгарных молотка и долота. «А как был на вкус сам лангуст?» – спросите вы. Да тоже жестковат оказался. Так что не в размере «счастье». Применительно к лангустам мы еще раз убедились в этом через десяток лет на Шри-Ланке.

Скажу об этом всего несколько слов. Наряду с крабами на острове в изобилии водились и большущие креветки, и различных размеров лангусты. У нас был один добрый приятель из местных предпринимателей – Арджуна Дайес. Он владел, в частности, несколькими отелями, в один из которых, неподалеку от Коломбо, мы частенько в выходные выезжали вместе с его многочисленными знакомыми. Рядом с ним располагались две достопримечательности.

Одна из них, даже не знаю, как ее назвать: то ли ферма, то ли плантация – по разведению морских черепах. Как известно, суп из черепашьего мяса является признанным деликатесом. Мне доводилось пробовать его пару раз в ресторанах да как-то покупать готовым в консервных банках. Могу сказать, что он на меня особенного впечатления не произвел. При этом, кстати, знаменитый и уж совсем дорогущий суп из ласточкиных гнезд мне и вовсе не понравился. Извините, что отвлекся от темы, просто к слову пришлось.

А черепахи на упомянутой ферме производились не для потребления в пищу, а для сохранения вида. Ее работники собирали черепашьи яйца на близлежащих песчаных океанских берегах и помещали их в некое подобие инкубатора. Вылупившиеся крошечные черепашки какое-то время находились в цементных садках: как нам объяснили, до тех пор пока у них брюшко не покроется пусть и тоненьким, но все же панцирем, без которого им могут причинить вред даже небольшие рыбы. Всем посетителям фермы предлагалось за небольшую сумму приобрести десяток-другой черепашек с уже «заросшей пуповиной» и самолично выпустить их в океан. Мы всегда с удовольствием это делали. Хотелось бы надеяться,

что где-нибудь и сейчас по океану плавают хотя бы несколько повзрослевших черепах, из числа «выкупленных» нами.

Второе соседнее хозяйство я, видимо, зря назвал словом «достопримечательность». Мы были там всего один раз, поскольку в нем оказались расположены лишь садки с немыслимым количеством лангустов всех размеров. Вот они-то как раз предназначались для скорейшего употребления клиентами во всех близлежащих отелях и ресторанах. На столе у нашего приятеля Дайеса они всегда присутствовали в обязательном порядке. При этом, хорошо изучив вкусы моей жены, он неизменно кричал официанту: «Для Людмилы принеси маленького – она не любит больших лангустов!»

В том, что касается раков, то в принципе я вообще не хотел о них писать. Как-никак – это вроде бы наш национальный «зверь», о котором всем все известно, наверное, с самого детства. Хотя, с другой стороны, как к этому подойти. Не скрою, и мне в сердцах приходилось, если не говорить, то думать: «Ну, покажу я ему, где раки зимуют». А на самом-то деле – где они зимуют, я и сам не знаю. Из устного народного творчества можно сделать вывод, что когда-то на Руси они не слишком ценились. Ведь не на пустом же месте родилась пословица: «На безрыбье – и рак рыба».

Сейчас ситуация иная – рак нынче оценен по заслугам, прежде всего в стоимостном отношении. Теперь его уже «ни вчера, ни сегодня», как у Жванецкого, ни «за три, ни за пять рублей» не купишь. Продают их и в живом, и в разделанном виде. Это, конечно, хорошо, а то у нас некоторое время молодое поколение полагало, что «раковые шейки» – это всего лишь карамель и ничто другое.

Самому мне раков в изобилии приходилось видеть только в одном месте – в Бородавском озере, на берегу которого расположен сейчас уже всемирно известный Ферапонтов монастырь с собором, расписанным знаменитыми фресками Дионисия и его сыновей. Мы с приятелями когда-то в отпускное время ездили туда на рыбалку. В первые дни пребывания там мы ограничивались ловлей рыбы да собиранием грибов в ближайших лесочках.

Но вот однажды один из наших рыбаков спозаранку зашел по колено в озеро для совершения утреннего туалета, и тут с ним чуть-чуть не произошел инцидент, изложенный в популярной скороговорке: «Сунул Грека руку в реку, рак за руку Греку цап». Но наш друг – это был Святослав Демин, о нем еще пойдет речь ниже, – оказался отнюдь не благодушным Грекой. Он первым перешел в наступление, сам «цапнул» рака и извлек его на поверхность. А затем заорал на всю округу:

– Смотрите, ребята, рак! – А, оглядевшись повнимательнее, добавил. – Да их тут видимо-невидимо!

Все мы вылетели из палаток и бросились к нему. Разумеется, перепуганные подобным татаро-монгольским нашествием раки в панике мигом разбежались. Позднее, однако, оправившись от полученного шока, они вновь повылезали из своих норок, чтобы погреться под лучами яркого солнышка, прогревавшего воду на расстояние около метра.

Таким образом, перед нами встала весьма трудная поначалу задача – как наладить «промышленный» отлов вновь появившейся потенциальной добычи. Без особого успеха перепробовали разные методы, но подобраться к пугливым и осторожным ракам оказалось не так уж и просто. Собрали «военный совет в Филях», в ходе которого кто-то вспомнил, что в местном сельпо продаются маски для подводного плавания. Послали гонцов за масками. Когда мы вооружились этим незамысловатым оборудованием, дела пошли значительно лучше. Плаваешь тихонечко по поверхности воды и высматриваешь не подозревающих об опасности раков. А потом быстренько ныряешь и – хвать их, голубчиков. Вскоре наловчились так, что уже перестали ловить всех подряд – тем, кто был помельче, повезло. Их отпускали со словами: «Мал еще для нашего стола, пойди нагуляй достойный вес».

До приезда в Марокко я полагал, что раки водятся лишь в странах с холодным или, по крайней мере, с умеренным климатом, но никак уж не в Африке. Даже во Франции на оптовом продовольственном рынке, куда мы периодически наведывались, в большинстве своем они были импортными: в основном из СССР или Польши. Поэтому можете представить себе мое удивление, когда в небольшом марокканском городке Ифран, где я находился в двухдневной командировке, к нам подбежал паренек лет двенадцати-четырнадцати и сказал:

– Господа, господа, как я понял – вы русские. Хотите, я наловлю вам раков? Русские, когда приезжают в наши края, всегда у меня их покупают.

– Послушай, мой юный друг, – с недоверием спросил я, – а ты знаешь, что собой представляют настоящие раки, не путаешь ли ты их часом с креветками?

Выслушав клятвенные заверения, что ему прекрасно известна разница между ними, поинтересовались ценой. После недолгой торговли сошлись на трех – нет, нет, не вспоминайте уже упомянутого Жванецкого – не рублей, а местных динар за штуку (10 динар примерно соответствовали одному доллару). Заказали сто штук и условились, что не позже десяти утра следующего дня – время нашего отъезда из Ифрана, парень принесет их к отелю, в котором мы остановились.

Мои сомнения окончательно рассеялись, только когда в назначенный срок я увидел около нашей машины замерзшего как цуцик паренька с большим пластиковым мешком, в котором ползали друг по другу живые раки. Справедливости ради, надо, видимо, все же пояснить, что Ифран – его еще называют марокканской Швейцарией – расположен не на берегу океана и совсем уж не в пустыне Сахара, а на довольно приличной высоте в Средних Атласах. Зимой он даже служит горнолыжным курортом, хотя, готов держать пари, никто не возьмется оспаривать, что географически – это все-таки африканский город и никакой другой.

История с приобретенными раками имела свое продолжение. Мы вернулись в Рабат в четверг, поделили наш «улов» с сопровождавшими нас помощником и водителем. Свою же долю решили употребить, как и положено, с пивком, в пятницу по окончании трудовой недели. Самих же раков поместили живьем в большую кастрюлю и убрали ее в холодильник.

На следующий день рано утром, еще с полупросонья, совершенно забыв о нашем приобретении, открываю я дверцу холодильника, чтобы извлечь что-нибудь молочное на завтрак. И – о ужас! Оттуда на меня выглядывают какие-то маленькие чудовища или, как мне с испугу показалось, очень большие скорпионы, грозно шевеля своими клешнями. Поначалу я оторопел и лишь спустя несколько секунд сообразил, что это наши раки, которым, вероятно, наскучило сидеть в своей мрачной темнице и они как-то умудрились из нее выбраться. Я быстренько запихал их обратно в кастрюлю и отправился на работу. По возвращении домой я услышал от жены ее взволнованный рассказ:

– Понимаешь, тут со мной такое приключилось: встала я, пошла завтракать, отрываю холодильник, а там…

Далее последовало абсолютно идентичное моему описание ее первой реакции на поведение свободолюбивых раков. Эх, жаль – далеко до Ифрана было ехать. Может, и следовало бы отпустить их на волю в награду за проявленное упорство. Ну, а в условиях субтропиков Рабата им бы все равно не выжить. Пришлось-таки их съесть. С удовольствием… и с холодным пивом.

Покончив таким образом с ракообразными, перейдем теперь к моллюскам, которые прячут свое бренное тело не в панцирь, а в раковину. Начнем с самой благородной их разновидности – устриц.

До приезда во Францию в 1968 году мне не только попробовать, но даже и увидеть их в натуральном виде не приходилось. Они у нас в те времена не водились «как класс» – буржуазный, разумеется. Хотя упоминания о них в произведениях русских писателей встречались

частенько. При этом с весьма противоречивыми оценками: от восторженных до уничижительных. Вот парочка примеров. Первый из А. С. Пушкина:

Но мы, ребята без печали,
Среди заботливых купцов,
Мы только устриц ожидали
От цареградских берегов.
Что устрицы? Пришли! О, радость!
Летит обжорливая младость
Глотать из раковин морских
Затворниц жирных и живых,
Слегка обрызганных лимоном.

А второй из А. П. Чехова. Один из его рассказов так и называется – «Устрицы». Это очень грустная история о голодном мальчишке, которому два господина в цилиндрах в порядке издевки дают попробовать заморский деликатес, незнакомое название которого он увидел на вывеске трактира. У него восприятие устриц совсем иное: «Я сижу за столом и ем что-то склизкое, соленое, отдающее сыростью и плесенью». Так что, сами видите, все зависит от привычки и обстоятельств.

У меня как-то не отложилось в памяти, где впервые в Париже я отведал устриц. С более-менее точной долей достоверности могу лишь сказать, что особого впечатления они на меня не произвели. Потом, раз за разом, понемногу вошел во вкус. Мы с приятелями, в частности, посещали изредка известный и поныне ресторан «Pieds de cochon», который был расположен практически внутри оптового продовольственного рынка – знаменитого «чрева Парижа». В нем, не занимая столика, а стоя у бара, можно было заказать за весьма скромную сумму «дежурный» набор, состоящий из полдюжины устриц среднего размера, бокала простенького белого вина, двух ломтиков серого хлеба с кусочком сливочного масла и дольки лимона.

В последние годы, заезжая в Париж, мы с женой частенько проходили через район, где раньше находилось это самое столичное «чрево». Само оно давно переехало в пригород, а вот «Поросячьи ножки» – так в переводе на русский язык звучит название того самого ресторана – по-прежнему остались на том же месте. Только теперь, к сожалению, это шикарное заведение, в основном для туристов, и существующие в нем ныне цены не позволили мне, к сожалению, освежить воспоминания юности.

Ну а так, за достаточно долгую дипломатическую жизнь перепробовал я всякие разновидности устриц, как в натуральном, так и в приготовленном виде. Иногда встречались и весьма «экзотические» рецепты. Так, например, был я в командировке на каком-то мероприятии во французском департаменте Приморская Шаранта, где как раз расположены основные устричные плантации. Принимающие хозяева пригласили меня пообедать в ресторан. Беру меню и среди многочисленных блюд нахожу следующее – «устрицы с сосисками».

– Тут нет какой-нибудь опечатки? – с нескрываемым удивлением спрашиваю у французов. Больно уж невероятно на первый взгляд выглядит подобное сочетание!

– Никак нет, – последовал ответ, – это наше местное шарантское блюдо. Попробуйте, думаем, понравится.

Я поколебался, но любопытство все же взяло верх. Заказал эдакую диковинку. В итоге все, правда, оказалось весьма просто и прозаично. Принесли большой поднос с обычными устрицами, а отдельно маленькую тарелку с крошечными белыми сосисочками, или колбасками, с черными вкраплениями каких-то специй. Хозяева пояснили, как надо действовать: съедаешь обычным манером несколько устриц, а в промежутках закусываешь острень-

кой сосисочкой для нюансировки вкусовых восприятий. Довольно оригинальное ощущение, но, на мой взгляд, все-таки устрицы лучше есть самих по себе. Единственное отклонение от классических канонов их употребления, которое я охотно допускаю – это поливать их не лимонным соком, а ароматизированным винным уксусом, в который мелко рубится лук-шалот.

Еще одной страной, где нам удалось «истребить» немало устриц, было Марокко. Там они являлись «продуктом местного производства», а посему стоили относительно недорого даже в ресторанах. В рыбных лавочках или соответствующих отделах супермаркетов они, естественно, продавались еще дешевле. Как и положено, они были расфасованы в специальные плетеные корзиночки и заботливо переложены влажными водорослями. Однако вот незадача – к своему стыду я так и не смог освоить технику их правильного и быстрого открывания. Имелся у нас в наличии и специальный нож с коротким широким лезвием, прикрытым надежной, почти как у шпаги, гардой. Основная трудность заключалась в том, чтобы найти в раковине необходимое «уязвимое» место, вставить туда лезвие и резким движением вскрыть ее. Вроде бы и просто, а у меня как-то не получалось.

Определенной «иронией судьбы» – применительно только к устрицам, конечно, – явилось то, что лишь к самому концу нашего пребывания в Марокко к ним неожиданно пристрастилась моя дражайшая супруга. До этого она к ним относилась довольно безразлично, если не сказать прохладно, а тут «распробовала» наконец. Теперь она горько сожалеет, что это случилось так поздно. В Москве сейчас устрицы есть во многих ресторанах, но по такой заоблачной цене, что, как говорится, «в горло не лезут». Попытались слегка «отыграться» во время немногочисленных зарубежных поездок к друзьям, но как-то все не очень везло.

Так, около двух лет тому назад гостили мы у нашего тогдашнего посла в Великобритании Г. Б. Карасина (ныне он замминистра иностранных дел и по совместительству статс-секретарь министерства). Также «по совместительству» Григорий является моим давним другом – в середине семидесятых годов из нас двоих целиком состоял весь «многочисленный» состав т. н. «гамбийской референтуры» посольства СССР в Сенегале.

Мы были у него в Лондоне уже не впервые, и всегда они с его женой Ольгой окружали нас заботливым вниманием. На этот раз Оля уже вернулась в Москву, готовить «плацдарм» к возвращению мужа, и Григорий находился в гордом одиночестве. Однажды он строго предупредил нас:

– Готовьтесь, завтра вечером мы пойдем ужинать в один эксклюзивный закрытый английский клуб. Обычно я приглашаю туда только самых высокопоставленных гостей, будь то англичане или наши.

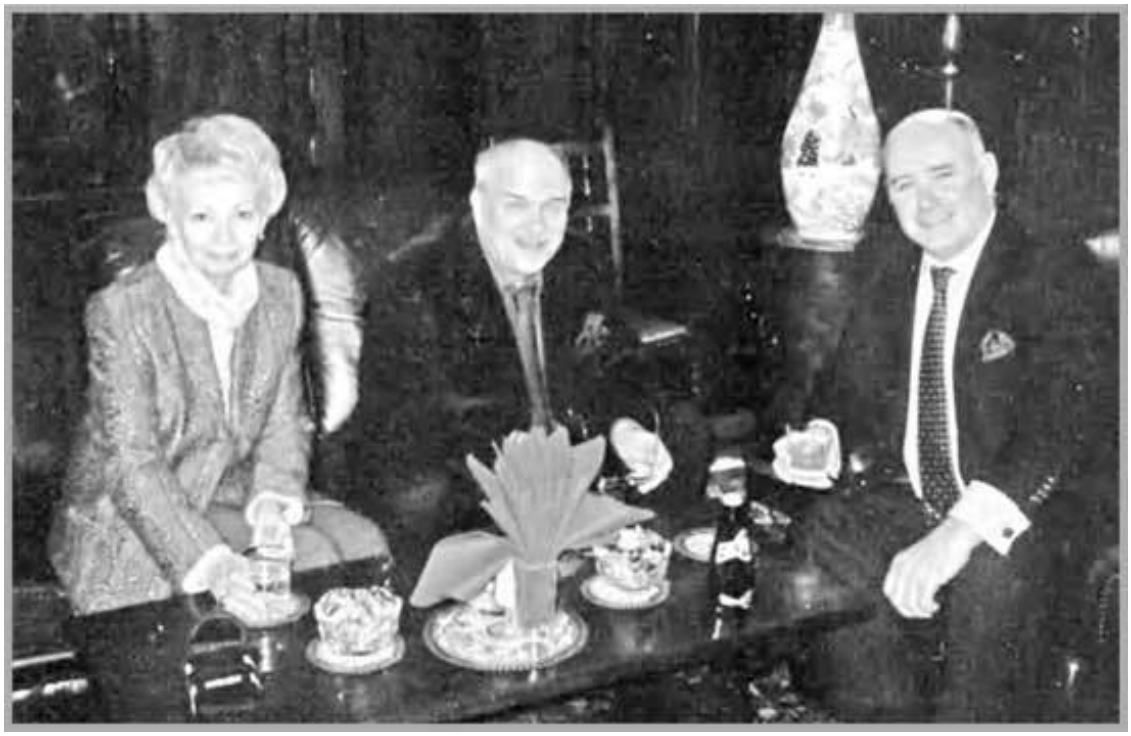
– Помилуй, Гриша, – абсолютно искренне взмолился я, – а может быть, не надо в клуб – не люблю я эти аристократические заведения с их вычурными изысками. Туда, небось, даже галстук надевать надо, а у меня, как у добропорядочного туриста, такового и в помине не имеется. Давай лучше сходим как всегда в какой-нибудь хороший паб.

Но посол был непреклонен:

– В пабе мы, разумеется, тоже посидим, а завтра идем в «Mosimann's» – туда не всякий английский министр попасть может. А насчет галстука не беспокойся – я тебе подберу какой надо из своего гардероба.

Сопротивляться было бесполезно, и на следующий день, приняв аперитив в резиденции посла и получив от него в подарок пресловутый галстук, мы отправились в именитый английский клуб. Признаюсь честно, что вообще-то я в них раньше не бывал. Читал, конечно, об этих корпоративных «пристанищах» в произведениях многих писателей от Диккенса до Агаты Кристи. Но вот так, чтобы самому туда попасть – не буду отрицать, интересно все-таки было. Хотя, памятуя о посещении разного рода особо шикарных ресторанов, перед отходом заглянул в холодильник на предмет того, не найдется ли там чего-нибудь для

возможного «перекуса» по возвращении. Убедился, что найдется, и сразу как-то полегчало на душе.



Перед походом в английский клуб с Г. Б. Карасином.

Клуб оказался примерно таким, каким я его себе представлял: добротная, элегантная обстановка, но довольно строгая, без каких-то особых «выкрутасов». Меня прежде всего, разумеется, интересовал ресторан. Вышколенные официанты, великолепная сервировка – это все понятно. Меню оказалось не слишком обширным и включало в себя преимущественно изысканные блюда. Жена, кто бы мог сомневаться, естественно, заказала на закуску устрицы. Но какие! С черной икрой и в соусе из французского шампанского. Я, хоть и был заинтригован, но все-таки ограничился неким юго-восточным салатом с уткой.

И вот жене подают устрицы: шесть небольших штучек, на каждую, действительно, положена икра – аж по пятку крохотных икриночек! Шампанское тоже, видимо, присутствовало, но без микроскопа – а он не прилагался – обнаружить его было затруднительно. Так что де-факто все строго соответствовало тому, что было обозначено в меню, но для русского человека тем не менее выглядело это несколько обескураживающим. В целом походом в клуб я остался доволен. Но, вернувшись в нашу квартиру, залез-таки в холодильник и извлек из него немножко колбаски и ветчинки. Хоть это и вредно, но все же на сытый желудок както лучше спится.

Еще один «заход» по устрицам мы попытались предпринять в прошлом году. На мое 65-летие любимая сестра Елена с мужем Александром подарили нам билеты на рейс Москва – Париж – Москва, а также предложили мне самому разработать маршрут поездки по Франции, посвященной этому «неординарному» событию. После долгих размышлений я избрал конечным пунктом нашего путешествия Биарриц. В предисловии я упоминал, как туда ездили Катаевы, самому же мне побывать там ранее не довелось.

Весь намеченный мною план поездки, а надо сказать, что получилась она немаленькой – более двух тысяч километров, мы практически полностью выполнили. По дороге в Биарриц и на обратном пути побывали в Бордо и Коньяке, проехали через северные Пире-

неи, посетив Байонну, По, Монтебан, Тулузу, а также Кагор, Рокамадур, Лимож и ряд других городов. Был у меня предусмотрен и небольшой «крюк» – отход в сторону от основной трассы с тем, чтобы провести денек-другой в Аркашоне – устричной «столице» Франции.

Своим пребыванием в этом симпатичном курортном городке мы были весьма довольны. Только вот, увы, с устрицами опять вышла накладка. Надо же было такому случиться, что именно тогда там умерли два человека с подозрением на отравление этими деликатесными моллюсками. Окончательно этот диагноз вроде бы так и не подтвердился, но факт остается фактом: на несколько дней в регионе был введен строжайший запрет на их продажу и потребление. Посетив плантации по выращиванию устриц, мы увидели лишь сиротливые закрытые ресторанчики, да группу телевизионных журналистов, снимающих бурные протесты разъяренных местных жителей.

И в заключение еще несколько слов об устрицах. Мы были в Аркашоне в сентябре – т. е. месяце, в названии которого присутствует буква «р». Существует широко распространенное мнение, что только в такие месяцы их и можно употреблять. Иначе говоря, с мая по август обходитесь без устриц, даже если их вам очень хочется. Но во время одного из наших предыдущих заездов во Францию в разгар лета мы гостили на вилле нашего посольства в Довиле, к приобретению которой и я приложил руку (см. об этом в главе про «дачки»). Однажды посол Н. Н. Афанасьевский предложил нам на ужин отведать отборных упитанных устриц.

– Коля, а это ничего, что мы их будем сейчас есть? – робко спросил я. И добавил, показывая свою эрудицию: – На дворе июль и буква «р» в нем напрочь отсутствует.

– Да брось ты, – ответствовал Николай Николаевич, – начитался всяких древних поверий. Действительно, в те времена, когда еще не существовало холодильных камер, лучше было воздержаться от употребления устриц в жару – продукт они деликатный и быстро портятся. А теперь все нормально, ешьте без опасений.

Следующими после устриц моллюсками в раковинах, исходя из кулинарно-вкусовой шкалы ценности, я поставил бы «coquilles Saint-Jacques» – в переводе с французского языка на русский морских гребешков. Из своих съедобных «собратьев» они, пожалуй, выделяются самыми крупными размерами. Диаметр их раковин с ярко окрашенными ребрами может достигать 20 сантиметров, хотя обычно не превышает 10–12. Живут они на дне морей и океанов, но могут и всплывать, используя вместо плавников створки этих самых полосатых раковин, которыми машут как крыльями.

Внутри гребешков, помимо воды и разной «гадости», содержится светло-желтый мясистый кусочек – французы называют его «орехом», мы «мускулом». Кроме него, в пищу может идти и маленькая розоватая «долька» – т. н. «коралловый язычок». Готовятся эти деликатесы разнообразнейшими способами: от отварного – в виде холодной закуски под всякими соусами или в качестве ингредиента экзотических салатов, до зажаренного на гриле или на углях, в последнем случае его насаживают на шпажку наподобие маленького шашлычка. Но в основном, хоть и используя разные рецепты, морских гребешков запекают в духовке в собственной раковине. Вот здесь-то и возникают некоторые проблемы.

Начнем с того, что у нас, в отличие от той же Франции, «мускулы», как правило, продаются сами по себе, т. е. без раковин, и чаще всего либо замороженные, либо в консервах. Можно, конечно, для их приготовления использовать подходящие керамические или металлические формочки. Вкус, разумеется, от этого особо не изменится, но вот «кураж» при подаче все-таки будет не тот. Я-то нашел выход из этой ситуации весьма просто – попросил сестру, когда она покупает в Париже «сенжаков», не выбрасывать затем пустые раковинки, а собрать и привезти мне. Что и было сделано.

Вторая проблема заключается в том, что у нас сейчас гребешки легко можно найти во многих крупных супермаркетах, но вот только стоят они там весьма недешево. Для того же, чтобы наполнить целиком уже имеющиеся у меня раковины, их требуется довольно много.

Поэтому приходится изобретать более «экономные» рецепты, чем классические французские, хотя в главном и не отходя далеко от оных. Мой маленький «секрет» заключается в том, что я добавляю к «мускулам» несколько кусочков заранее приготовленной рыбы.

А в остальном – почти все как у французов: делается классический соус бешамель, обжариваются шампиньоны с лучком. На донышко каждой раковины выкладывается слой бешамеля, на него кладутся гребешки (если они консервированные, то прямиком из банки, если мороженые, то сначала их надо бросить в кипяток, а потом слегка «прихватить» в раскаленном оливковом масле) и рыбка. Все это покрывается грибами с луком, снова бешамелем, а сверху посыпается тертым сыром и панировочными сухарями. Дальше раковинки минут на пятнадцать отправляются в духовку, а вы за это время проверяете, хорошо ли охладилось заблаговременно помещенное в холодильник белое сухое вино.

Ну, а теперь, поскольку мы избрали график продвижения по моллюскам, следуя уровню «деликатестности», покинем на время пучины морские и выберемся на сушу. На ней, очень не торопясь, носят свое бренное тело, укрытое в ракушечный домик, такая их разновидность, как улитки. Нас больше всего интересуют те, которые водятся в виноградниках, хотя и некоторые другие особи достаточно крупного размера тоже годятся для пропитания.

В основном мне приходилось употреблять их в ресторанах или покупать в приготовленном виде, когда требуется только водрузить «корытце» с уже нафаршированными раковинами в разогретую духовку. Самостоятельно же участвовать в готовке улиток совместно с нашим ушедшим другом Борей Борисовым (о нем упоминается также в главе о кальвадосе) удалось только однажды. Причем случилось это не в Париже, а в Москве.

У Бори были какие-то приятели греческого происхождения, проживавшие под Батуми. И вот как-то раз приглашает он меня к себе и радостно показывает посылку, пришедшую от них из тех краев. Открываем обычную картонную коробку из-под обуви, а там густо пересыпанные мукой с солью – все «по науке», чтобы «прочистились» – поджидают своего «смертного часа» две-три дюжины отборных виноградных улиток. Засучив рукава, принялись за работу и приготовили их по классическому бургундскому рецепту. Вот, примерно, как он выглядит.

Извлекаются моллюски из раковин и отправляются в кипящую воду, куда добавляются белое вино, кружочки моркови, лука и всякой ароматичной зелени, которая нашлась под рукой. Пока они варятся, делается следующая смесь: в сливочное масло мелко рубится несколько зубчиков чеснока и пригоршня все той же зелени. Половина ее кладется в тщательно промытые раковины, затем туда помещают самих улиток, которых сверху «замуровывают» другой половиной «масла по-бургундски». А затем снова на десяток минут ставят теперь уже в духовку для окончательного завершения готовки.

Как и в случае с ракообразными, для удобства поедания улиток тоже необходим свой инструмент, правда, выглядит он несколько попроще. Поскольку раковины подаются очень горячими, их, плотно обхватывая, берут специальными ножницами-щипцами. А для того, чтобы извлечь туго «набитых» туда моллюсков, подаются узенькие вилочки с двумя зубцами. Хотя, честно говоря, в домашних условиях можно обойтись и без них. Раковины берешь бумажной салфеткой, а их содержимое «выковыриваешь» при помощи какой-нибудь зубочистки.

Далее мы опять возвращаемся в прибрежные воды морей-океанов, преимущественно расположенных в Северном полушарии. Именно в них водится, а сейчас большей частью выращивается, может быть, самый «демократичный», но не менее вкусный от этого, на мой взгляд, очередной вид наших моллюсков – мидии. Без особой боязни быть уличенным в «плебействе» со стороны утонченных гурманов, смело возьмусь утверждать, что лично я предпочитаю их всем другим разновидностям ракушек, пусть даже и более «благородного» происхождения.

Но при одном условии: они должны быть приготовлены в собственных раковинках, а не извлечены уже очищенными из банок. Случается, конечно, и мне использовать «баночный продукт», но только в качестве дополнительного компонента при изготовлении каких-либо блюд (например, салатов, ризотто или пиццы) с дарами моря. Кстати, просто к слову пришлось, последние по-французски и по-итальянски зовутся «морскими фруктами», а по-английски – «морской едой». Самих же способов готовить мидии существуют десятки, а скорее всего даже и сотни. Добавил какой-нибудь новый ингредиент – вот тебе и новое блюдо.

Самой «мидиевой» страной, как мне представляется, является Бельгия. Помнится както, когда я был директором департамента Южной и Западной Азии МИД РФ, пришлось мне на неделю отправиться в командировку в Брюссель для участия в дискуссиях в рамках нашего зарождавшегося «партнерства» с НАТО. Хоть я и обещал в своих воспоминаниях не упоминать о любых политических аспектах своей работы, не удержусь все же, чтобы не сказать буквально нескольких слов об одной из обсуждаемых в ходе них тем – о ситуации в Афганистане.

Там в те времена набирало силу тогда еще не очень известное за пределами страны движение «Талибан». И вот мы буквально схлестнулись с американским представителем: послом-женщиной, фамилии которой я не запомнил. Я с фактами на руках пытался доказать, какую угрозу могут представлять из себя талибы в будущем, она же с упорством, достойным лучшего применения, утверждала, что у них уже чуть ли не чешутся спины от прорастающих крылышек. Хотел бы я знать, что она думает об этих «ангелочках» сейчас. Впрочем, извините за эмоциональное отступление и разрешите вновь вернуться к обсуждаемым мидиям.

Так вот, однажды вечером, свободным от пререканий с американцами (а в нашей повестке дня присутствовали также и Иран, и крайне сложные взаимоотношения между Индией и Пакистаном), советник – посланник О. Н. Белоус (позже он и сам стал послом, а сейчас возглавляет 1-й Европейский департамент МИДа) пригласил меня с коллегой в один из многочисленных в Брюсселе специализированных «мидийных» ресторанов, куда позже подошел уже не раз упоминаемый Н. Н. Афанасьевский – тогда он был нашим послом в Бельгии. Само это заведение мне показалось небольшим. Однако, когда зашли внутрь, оказалось, что я ошибался – зал был огромный, но десятки расположенных в нем столиков были заняты.

– Ничего страшного, – успокоил Олег Белоус, – поднимемся на второй этаж.

Поднялись на второй – там такой же зал и такая же картина: ни одного свободного места. Выяснилось, что есть еще третий и четвертый этажи. И только на этом самом последнем, четвертом, нам удалось не без труда наконец-то расположиться. Заказали, разумеется, только мидии с пивом. Я, в частности, одни из своих самых любимых – в белом вине с кусочками стебля сельдерея. Официант притащил огромные керамические миски с дымящимися ароматными моллюсками. Каждому также вручили по внушительной пустой тарелке – складывать раковины. Вместо хлеба принесли хрустящую воздушную картошку-фри. Дело было вечером, аппетит разгулялся не на шутку. Пива пришлось еще дозаказывать не один раз. Приготовлены мидии были прекрасно, но порции их таковы, что даже я – самый солидный из едоков, сидящих за нашим столом, не смог «прикончить» свою до конца.

И опять-таки «кстати» – вот для употребления мидий не требуется не только какой-либо специальный «инвентарь», но даже обыкновенные вилка и ложка. Обычно их, правда, подают, но настоящие любители этого продукта ими не пользуются. Ну, если только для того, чтобы «изловить» и употребить первую штуку. Далее вы вооружаетесь освободившейся раковиной и, используя ее как щипцы, извлекаете последующие. Этой же раковинкой вы пользуетесь и как ложкой, зачерпывая соус – бульон, в котором варились мидии. Простенько и элегантно – разве что до этого и потом приходится лишний раз руки помыть.

Во время почти ежегодных поездок в Париж (ранее «проездом» в Москву из Белграда или Рабата, а последние три года в гости к сестре и зятю), наверное, не было случая, чтобы я не отведал там мидий. Во Франции их тоже производят и потребляют изрядное количество. Но мы все-таки чаще всего посещаем бельгийскую сеть ресторанов, или, если следовать буквальному переводу, пивных – «Brasserie de Leon». Французы, узнав это, не исключаю, могли бы и обидеться, поэтому уповаю на то, что сей факт пока остается для них неведомым.

Как уже упоминалось, готовятся мидии самыми разнообразными способами. Поэтому приведу в качестве примера лишь один рецепт – т. н. «мидии по-моряцки». В определенной степени он является как бы «базовым», на его основе можно придумывать различные другие – было бы желание да подходящие продукты. Для начала покупаем пару литров свежих мидий. Нет, нет – это не описка. Не знаю причины, но во Франции эти моллюски, так же как и некоторые прочие мелкие раковины, почему-то продаются именно литрами, а не килограммами.

Далее необходимо долго и нудно «оттирать» их жесткой щеточкой под струей холодной воды. Иначе мелкая въевшаяся грязь попадет вам в «бульончик», а он тоже употребляется. Начисто отмытые раковины кладем в кастрюлю, куда добавляем совсем немного – около половины стакана – белого вина, а также мелко порубленные лук шалот (за неимением оного можно обойтись и обычным репчатым) и зелень петрушки и чабреца. Посыпаем свежемолотым перцем, а вот соли не кладем – ее достаточно внутри самих мидий. Недолго варим на сильном огне, периодически «потряхивая» кастрюлю, до тех пор, пока все раковины не раскроются. Те, которым раскрыться не удалось, без сожаления выбрасываем – они явно испорчены. Шумовкой извлекаем раскрывшиеся мидии и заливаем их оставшимся «бульончиком», который мы перед этим слегка уварили, положив в него кусочек сливочного масла.

Во Франции и других средиземноморских странах, а скорее всего и еще во многих, с удовольствием едят также различные мелкие раковинки. Обычно их размер варьируется от одного до трех сантиметров. Мы, например, частенько баловались ими в Марокко. Вынужден признать – до написания своего «опуса» я знал только их французские названия. Не буду утомлять читателя перечислением того, как они звучат на этом языке. Сам же я лишь сейчас, заглянув в словарь, выяснил, что доводилось мне попробовать морских петушков и ушек, сердцевидок и литорин. На вкус они, в общем-то, ничего, а так я, видимо, правильно употребил глагол – баловство оно и есть баловство.

И совсем несколько слов о тех моллюсках, которые пренебрегают всякими «одеждами» в виде панцирей и раковин и плавают по морям-океанам, как нудисты, в «чем мать родила». А именно: о кальмарах, осьминогах, каракатицах и прочих трепангах. Последние, впрочем, к этой компании не относятся, поскольку представляют собой голотурии, то бишь «морские огурцы».

Наиболее известны у нас кальмары. Их используют и в горячем, и в холодном виде. Самое важное при их тепловой обработке не переборщить со временем жарки или варки. В противном случае они становятся жесткими как резина. Я, например, уважаю кальмаров, нарезанных тонкими кружочками, обмакнутых в кляр и затем зажаренных во фритюре. Как и к судаку «орли», к ним хорошо подходит соус тартар. Я готовлю его следующим образом: в готовый майонез мелко рублю луковицу, маринованные корнишоны и добавляю туда, если они имеются в наличии, каперсы. Холодные отварные кальмары кладу вместо крабов в салат или использую с другими морепродуктами в уже упоминавшихся ризотто и пиццах (о самом этом процессе – рассказываю в соответствующей главе).

Что касается осьминогов и каракатиц, то признаюсь честно (собственно говоря, только так я и поступаю): есть – ел, и немало, особенно на Шри-Ланке, но вот самому их готовить не приходилось. Читал где-то, что осьминогов то ли в Италии, то ли в Греции, для того, чтобы

они были помягче, долго оббивают о камни. Но я люблю маленьких жареных осьминожков – таких так жестоко обрабатывать, видимо, не надо.

Относительно трепангов скажу лишь, что в далекие советские времена они всегда водились в одном из не слишком дорогих по тем меркам ресторанов – «Пекине». И сами по себе, и в качестве постоянного ингредиента в разных мясных блюдах. Да вспоминаю, как наш покойный азиатский корифей М. С. Капица говаривал мне на приемах в китайском или корейском посольстве:

– Налегай, Юра, на трепангов, они, брат, для нас, мужиков, ой как полезны.

Все – хватит о всяких ракообразных и моллюсках. Боюсь, читателю они уже изрядно надоели. Перейдем к чему-нибудь более «простенькому», ну, скажем, к лягушкам. Те, кто к этим земноводным относится без особой симпатии, этот раздел могут пропустить. Мне и самому пришлось поначалу с трудом преодолеть внутренний барьер, чтобы впервые отведать их. Произошло это во все той же Дагомее. Вот как это случилось.

Приехал как-то в командировку в Того из соседней Ганы один наш «коллега». Ранее он работал в каких-то франкоговорящих странах, возможно, и в самой Франции, но где-то «засветился» и в итоге оказался на легальном посту советника президента Ганы Кваме Нкрумы по вопросам безопасности. В Гане тогда, как и в Мали и Гвинее, пытались построить социализм с «африканским лицом». Поэтому советских специалистов разного профиля там в те времена было предостаточно. Звали его Роберт, фамилии не помню, да это к делу и не относится.

К нашему рассказу отношение имеет лишь то, что он оказался большим любителем французской кухни. Узнав, что в Ломе имеется несколько ресторанчиков, где ее сервируют в более-менее подлинном виде, он возликовал: «Ну, наконец-то можно будет слегка отвести душу!» Снова я, видимо, не совсем точен в выражениях, наверно, правильнее было бы сказать «порадовать желудок». Однако, как я уже предупреждал, за дословную подлинность приводимых цитат – не ручаюсь. А вот суть сказанного – гарантирую. На свой первый поход во французский ресторан Роберт пригласил и меня.

Пришли, расположились. Изучив меню, мой спутник радостно заметил: «Смотри-ка, здесь и лягушки есть» и сразу же заказал их себе. При этих словах у меня возникла спонтанная внутренняя реакция, выразившаяся в непреодолимом желании вежливо попросить разрешения немедленно пересесть за другой столик. Тем не менее, строго воспитанный родителями в традициях уважения к окружающим, особенно, если они старше тебя по возрасту, взял себя в руки и остался на своем месте. Ну, коли откровенно, может быть, и попробовал незаметно чуть-чуть отодвинуться подальше от соседа.

Принесли ему большущую порцию лягушек – внешне весьма аппетитное блюдо: мелко нарезанные подрумяненные кусочки мяса, напоминающего курятину, вперемешку с такими же кусочками то ли ветчины, то ли корейки, а также с какими-то овощами и зеленью. И аромат все это издавало весьма привлекательный. Как выяснилось – это были лягушки, приготовленные по-бордоской методике. В памяти не отложилось, чего заказал себе сам. Помню только, что мой молодой и, надо откровенно признать, довольно прожорливый организм этим блюдом не насытился. А Роберт с аппетитом уплетал своих лягушек и меня подзадоривал:

– Да брось ты свои обывательские предрассудки, давай я с тобой поделюсь, сам увидишь, какая это вкуснятина!

Какое-то время я еще крепился, а потом голод вкупе с любопытством все же взяли свое. Поначалу чуть ли не с закрытыми глазами, а потом все больше и больше смелея, разделался с предложенными мне земноводными. На вкус они действительно напоминали нежного цыпленка, хорошо сдобренного различными приправами. Так что в следующий раз, попав в тот же ресторан, я уже без ненужных уговоров сразу выбрал этих самых лягушек.

Вернувшись в Москву, с нескрываемой гордостью – допускаю, что к ней примешивалась и известная доля хвастовства, – неоднократно рассказывал приятелям об этом своем гастрономическом «подвиге». Они же, сокрушенно кивая головами, сами, небось, думали: «Ну и заливает наш друг о своих африканских похождениях». Но все же это было лишь началом долгого пути. По-настоящему «лягушачий плацдарм» я освоил не во Франции, как можно было бы предположить, а в Республике Мали. О бытовых условиях, существовавших тогда в этой стране, в том числе почти полном отсутствии нормальных продуктов питания, я еще расскажу. Сейчас же лишь упомяну, что жизнь там была далеко не сахар. Чтобы хоть как-нибудь подсластить ее, мы использовали любые имеющиеся возможности.

Так, в частности, когда появлялось чуть-чуть неоприходованных деньжат, к сожалению, это случалось не очень часто, мы позволяли себе выбраться в единственный в столице французский ресторанчик. Самым доступным для нашего кармана блюдом в нем были именно лягушки. Секрет прост – они единственные были местного происхождения, а все остальное сплошной импорт. Готовили их там без всяческих выкрутасов, просто жарили весьма внушительные лапки, размером почти как цыплячьи ножки, во фритюре. Порции были настолько солидные, что к ним, как и к мидиям в Брюсселе, тоже подавалась пустая миска для «складирования» обглоданных косточек. И должен вам доложить, что она была совсем не лишней и к концу трапезы заполнялась полностью.

В Бамако лягушек продавали также и в живом виде – их африканцы разносили прямо по домам, где жили европейцы. Узнать, что за продукт вам предлагают, можно было издалека по характерному признаку – за спиной у торговцев лягушками всегда был большой энергично «прыгающий» мешок. Но ни там, ни позднее во Франции, где продаются разделанные лягушачьи лапки, я их никогда не покупал. Есть могу, но вот готовить – упаси Господь, до такой фазы я еще не дозрел, да и вряд ли когда дозрею.

Между прочим, в Москве лягушачьи лапки появились довольно давно, еще в доперестроечные времена их предлагали в ресторане «Гавана». Готовили их там жаренными в кляре. Однажды мы были там вместе с покойным отцом, который поразил нас с сестрой тем, что без особых колебаний согласился отведать это блюдо.

Меньше же всего лягушек я, пожалуй, ел во Франции. По двум причинам. Во-первых, я не очень-то люблю цыплят, мясо которых они так напоминают. Во-вторых, в том же Париже еще надо поискать ресторан, где их подают. Вопреки достаточно широко распространенному мнению они далеко не являются «национальной» французской едой. Обидное для итальянцев прозвище – «макаронники» в определенной степени оправдано: итальянец, который не ест «пасту» – это все-таки какой-то не настоящий итальянец. А вот обзывать французов «лягушатниками», на мой взгляд, не совсем справедливо – в их кухне имеется гораздо больше других любимых блюд. О них, впрочем, речь пойдет в соответствующей главе.

Написание же этой я собирался завершить. Но потом слегка заколебался: а стоит ли именно лягушек оставлять «на десерт»? Ведь, как представляется, будь он приготовлен побордоски или обжарен во фритюре – далеко не у всякого читателя от него останется приятное «послевкусие». А посему решил добавить несколько изначально незапланированных историй, относящихся к уважаемой абсолютным большинством едоков рыбе.

Скажу сразу: в этом отношении мне, безусловно, повезло с загранкомандировками. Где бы я ни трудился, у меня всегда была возможность существенно расширить свои познания, касающиеся многих, в том числе довольно редких экземпляров этих многочисленных «водных позвоночных». Соблюдая разумные рамки своего повествования, ограничусь лишь парой кратких эпизодов из каждой страны, где мне довелось работать. Начну, естественно, с Дагомеи.

Рабочий день у нас там на первых порах до обустройства посольства был ненормированным: выполнили намеченные дела – и отдыхай. Каких-то развлечений, за исключением

просмотра иногда относительно новых, но чаще старых фильмов в единственном приемлемом для европейцев кинотеатре под открытым небом, практически не было. Такой роскоши как телевидение в те времена в Африке и в помине не существовало. Поэтому в основном имевшийся досуг приходилось проводить на обширных песчаных пляжах, абсолютно диких, разумеется. И всегда где-нибудь неподалеку от берега закидывали в «синее море» свой невод местные рыбаки.

Когда улов оказывался извлеченным на сушу, мы отрывали свои тела от горячего песка и направлялись на его осмотр. Прежде всего из любопытства: столько разных диковинок удавалось увидеть – от вполне обычного вида рыбин до совершенно экзотических, переливающихся всеми цветами радуги. Попадались в невод и небольшие кальмары, осьминоги, каракатицы и еще какая-то живность, которую мы и распознать не могли. Вторая причина нашего интереса была чисто прагматическая – у рыбаков за крайне умеренную цену мы покупали живую рыбу, такую, которая была нам знакома и не вызывала подозрений.

Несколько раз мы и сами отправлялись на рыбалку вместе со знакомыми французами. Вместе – поскольку у нас своих собственных необходимых снастей не было. Представляли же они из себя некое подобие длинного спиннинга с очень большой катушкой лески. На ее конце крепился металлический тросик со своеобразным якорем из грушевидного куска свинца с четырьмя острыми «лапами». А от самого тросика расходились три-четыре поводка с большущими крючками. Насадив на них половинки креветок, надо было зайти почти по горло в воду и максимально далеко забросить якорь в океан. После чего вылезаешь на берег, плотно втыкаешь удилище (его конец был заострен) в песок и начинаешь ждать клева.

Ждать иногда приходилось весьма долго, а иной раз случалось, что и совсем впустую. Но уж когда «поклевка» начиналась, не заметить ее было невозможно – удилище колебалось с огромной силой. Тут его надо было вытащить из песка и снова отправиться с ним в океан, осторожно наматывая катушку, чтобы не упустить попавшуюся рыбу. Чаще всего это была т. н. в Дагомее «ската-акула», или, может, будет правильнее сказать – «акула-скат».

С тех давних пор я никогда и нигде ее больше не видел. Выглядела она следующим образом: передняя часть представляла собой как бы обычного ската с широкими плавниками-«крыльями», затем шло небольшое веретенообразное туловище, заканчивающее типичным акульим хвостом, напоминающим косой парус. Средний вес этой рыбины был обычно три-четыре килограмма. Но мы в пищу употребляли только туловище, покрытое твердой «кожей», примерно такой, как у наших осетровых, а оно весило не больше килограмма. Да и само мясо этой «ската-акулы» тоже слегка напоминало осетрину: костей в нем не было, лишь хрящ внутри, на вкус же весьма нежное и жирное.

Мали, как известно, страна в основном сухопутная, а значительную ее часть и вообще занимает пустыня Сахара. Но через нее протекает крупнейшая в Западной Африке река Нигер, в которой водится рыба под названием капитан. В почтенном возрасте сей «моряк» может достигать веса в несколько десятков килограммов. Я таких, правда, не пробовал, а вот те, что поменьше, действительно были весьма вкусными. Малийцы не зря гордятся ими. Мы в свое время капитана в основном просто жарили, а в последние годы наши «умельцы» освоили его копчение.

Знаю это не по рассказам – находясь в Марокко, нет-нет да получал с оказией от своего коллеги из Бамако А. И. Клименко (мы с Анатолием когда-то работали вместе в Сенегале, а его сын Дима был у меня помощником в Рабате) несколько филейчиков этой рыбы холодного копчения. Они, бесспорно, уступали нашему балыку из осетровых, но с блинами, да под рюмочку охлажденного «национального напитка» шли очень неплохо.

Что поведать о рыбе во Франции, даже и не знаю. Французы ее очень уважают и потребляют в значительном количестве: как свою морскую из Средиземного моря и Атлантики, а пресноводную из многочисленных озер и рек, так и привозную со всех краев света.

Наглядно в этом можно было убедиться, посетив, в частности, огромный рыбный павильон на ночном оптовом рынке под Парижем. Я даже, случалось, водил туда «экскурсии» для заезжих москвичей – каких только ведомых и неведомых обитателей водных пучин на нем можно было увидеть. Ну, естественно, и готовят все это рыбное изобилие во Франции немыслимым количеством различных способов, даже за краткое перечисление которых я сейчас не возьмусь.

В последние десятилетия все больше рыбы выращивается там, впрочем, как и во многих других странах, на специальных плантациях. Но вот отношение к ней уже совсем иное, чем к ее «диким» сородичам. Когда я впервые попал в Париж, то меня весьма удивило, что форель в соответствующих отделах супермаркетов продавали не на вес, а поштучно. При этом она, пожалуй, являлась одной из самых дешевых рыб. Взвешивать ее действительно особой надобности не было – все форельки с точностью до нескольких граммов весили одинаково. Позднее в более солидных рыбных лавках я увидел и «подлинную» форель – теперь уже различных размеров и сортов, выловленную в горных реках и озерах, но и цена ее была выше даже не на порядок, а, как говорится, в разы.

В столице Сенегала Дакаре ежедневно где-то к часам шести вечера в небольшой специализированный порт возвращались из океана рыбаки со своим уловом. Прямо из лодок они продавали пойманную рыбку, которая еще «помахивала хвостиками». Чаще всего мы покупали соль – разновидность камбалы, которую наши словари преподносят как «морской язык». Не берусь оспаривать, возможно, с точки зрения ихтиологии это и правильный перевод. Только настоящая соль со слегка суховатым, но очень нежным мясом белого цвета совсем не похожа на ту жирную розоватую рыбу, которую у нас продают под этим названием.

Сенегальские рыбаки весьма бесцеремонно стукали головой о близлежащий камень выбранную рыбину, несколькими взмахами делали быстрые разрезы на коже и одним движением снимали ее как чулок. Дома оставалось только обвалять ее в муке и пожарить на сливочном масле – это и есть классический французский рецепт приготовления «sole meunière», т. е. «соль по-мельничьи».

Как уже мельком отмечалось, в Дакаре я возглавлял гамбийскую референтуру. Наш посол в Сенегале по совместительству был аккредитован и в Республике Гамбия – маленькой стране, двумя узкими полосками расположенной вдоль берегов одноименной реки. Мы с моим единственным подчиненным и другом, также уже упомянутым Григорием Карасиным, посещали на несколько дней «вверенное» нам государство не реже одного раза в месяц. В территориальных водах Гамбии в те времена работали по контракту пара наших сейнеров. Когда они находились недалеко от берега или на выгрузке улова, мы обычно посещали их с дружескими визитами. Однажды я поинтересовался у капитана:

– Скажите, пожалуйста, если это не секрет, а какую разновидность рыб из выловленных вы используете для собственного потребления?

– Ну, в общем-то различную, – последовал ответ, – но больше всего нам нравится рыба-меч. Мы делаем из нее нечто вроде северной строганины: нарезанные полоски сырой рыбы посыпаются солью и перцем, а затем заворачиваются в плотные рулетики и отправляются в морозильную камеру. Через два-три дня извольте кушать – продукт готов.

После такого теоретического объяснения, как можно легко догадаться, последовала и практическая дегустация тропической строганины. Наструганная тонкими ломтиками, она на самом деле оказалась великолепного вкуса. С одним из капитанов сейнера связан и забавный эпизод, свидетельствующий о широте натуры русского человека.

На наш национальный праздник посол устраивал два госприема – непосредственно 7 ноября в посольстве в Дакаре, а пару дней спустя, в Гамбии. Там мы арендовали для этих целей ресторан, но с условием, что часть блюд будет готовиться нашим поваром из собствен-

ных продуктов – как-никак, а все-таки некоторая экономия. Так вот, перед отъездом в Банджул – славную столицу Гамбии – подошел ко мне повар и говорит:

– Слушай, Михалыч, ты рассказывал, что там наши рыбаки промышляют. Нельзя ли будет у них попросить десяток килограммов приличной рыбки, я бы ее под маринадом сделал.

– Если они где-то неподалеку от берега, разумеется, попрошу, – сказал я, – уверен, что не откажут.

Приехав накануне намеченного мероприятия в Банджул, выяснили, что один из сейнеров, кажется, это был «Пионер», находится в пределах досягаемости. По радио-телефону связались со знакомым капитаном. Пригласив его от имени посла на прием, я изложил просьбу помочь с рыбой, но так и не успел закончить фразу о необходимом ее количестве.

– Да о чем тут говорить, – последовала незамедлительная реакция, – все сделаем в лучшем виде. Тонны хватит?

Слегка ошарашенный, я даже не сразу ответил. Видимо, не совсем точно истолковав мою краткую заминку, сразу же последовало продолжение:

– Нет, конечно, если этого мало, то постараемся раздобыть еще немного.

После моего разъяснения о десятке килограммов в свою очередь опешил уже капитан. В его понимании такой несерьезный «мизер» никак не вязался с масштабами праздничного события.

Республика Шри-Ланка – остров, а Мальдивская Республика, где я был послом по совместительству, – многие сотни островов и атоллов, раскиданных на более чем восемьсот километров по Индийскому океану (обитаемы, правда, менее двухсот). Ну, что тут скажешь о рыбе? Думается, всякому будет понятно, что водится там она в изобилии. Большая и маленькая, вкусная и не очень. Даже будучи в тех краях, разобраться с ее разновидностями бывает не очень просто, так как зачастую они носят исключительно местное наименование.

Так, например, на Шри-Ланке с большим уважением мы относились к т. н. «ледифиш» – в переводе «леди-рыба». То, что она «благородных кровей», особых сомнений не вызывало – больно уж деликатна на вкус во всех видах. Какое у нее «общечеловеческое» имя, выведать так и не удалось: леди и леди, что с нее спрашивать.

А вот Мальдивы известны, в том числе и за своими пределами, собственной «фирменной» рыбой, которая так и именуется – «мальдивская рыба». В действительности – это просто тунец, но приготовленный весьма необычным способом. Сначала его выкладывают сушиться под горячим солнышком, потом окунают в соленую морскую воду и так повторяется несчетное количество раз. В итоге он высыхает до степени «хрупкой ломкости». Напрямую в пищу его не используют, а трут на терке в порошок, на основе которого затем делается соус довольно своеобразного вкуса и весьма специфического запаха, – возбуждающего аппетит далеко не у каждого.

Разумеется, на Мальдивах нам довелось поесть и немало просто свежего тунца, в том числе в виде знакомого теперь и в России сасими. Сам я впервые отведал это блюдо во время служебной поездки в Японию, сопровождая туда в конце семидесятых годов своего шефа – замминистра иностранных дел СССР Н. П. Фирюбина. В общем-то, оно мне понравилось. Поэтому, когда на мальдивском островке Курумба, где мы чаще всего размещались во время служебных командировок, это знакомое название встретилось мне в меню «room-service» (служба, подающая блюда в номера), я сказал помощнику:

– Михаил Иванович, а не заказать ли нам с вами перед предстоящим походом в ресторан на ужин пару порций этой сырой рыбки? Так сказать, в качестве легкой закусочки к аперитиву для поднятия аппетита.

Так и поступили, однако, слегка вздрогнули, когда десяток минут спустя официант торжественно принес большущее овальное блюдо с запрошенным сасими и прилагающимся

к нему японским зеленым хреном васаби. Тонких нарезанных кусочков розового тунца по приблизительной оценке, как говорится, на вскидку, было где-то на килограмм, не меньше. Пришлось уточнять – не произошла ли какая-то ошибка с количеством порций? Услышав ответ, что их ровно две, принялись за рыбку. Справиться-то нам с ней удалось, а вот от намерения поужинать после этого в ресторане пришлось отказаться.

Югославию даже при большом желании и с определенной долей натяжки все же будет трудно отнести к категории «рыбных «стран – большинство ее жителей относятся к закоренелым «мясоедам». Но в то время, когда мы были в этом государстве, оно еще состояло из двух республик: Сербии и Черногории. А в последней рыба добывалась не только в прибрежных водах Адриатического моря, но и в Скадарском озере. В нем, в частности, имелась такая ее деликатесная разновидность, как угри.

Нынешняя же Сербия большими собственными рыбными запасами не обладает и может рассчитывать лишь на достаточно скромные уловы из рек, прежде всего Дуная. Правда, в нем водится рыбка под местным названием «кетчига», а по-нашему – стерлядь. Надо признать, для меня это явилось неким откровением, так как до тех пор мне почему-то казалось, что она существует только в нашей Волге. Нельзя сказать, что кетчигу в Белграде подавали в каждом ресторане, таковой еще требовалось как следует поискать. Не было ее обычно в широкой продаже и на местных рынках. Однако при желании раздобыть стерлядку все-таки было можно.

Вспоминается такой эпизод. Однажды на масленицу наш повар напек блинов и помимо прочей «закуси» к ним с гордостью принес мисочку с довольно солидной порцией мелковатой, но все-таки абсолютно подлинной черной икры.

– Откуда икорка? – с искренним недоумением поинтересовались мы. – Из Москвы кто-то прислал?

– Да нет, – ответил тот, – собственного изготовления, поймал тут намедни стерлядь подходящего размера.

Михаил Николаевич был заядлым любителем-рыболовом, и поначалу мы ему поверили. Только позднее он честно сознался, что выловил ее на «золотой» крючок – купил у каких-то своих приятелей сербских рыбаков. Но так везло далеко не каждому.

Уговорили меня как-то коллеги из посольства отправиться с ними на воскресную рыбалку. Это был единственный день, когда можно было хоть немного отоспаться, поэтому я со скрипом согласился, но предупредил, что подъеду к ним не в самую рань, а тогда, когда они уже наловят достаточное количество рыбы. Вот на этом этапе я к ним и присоединюсь, более того – сварю им из улова добрую уху. Будучи человеком осмотрительным, попросил одного из коллег в случае, если клев будет неудачным, заскочить в рыбную лавку и закупить исходный продукт. И как в воду смотрел, в ту самую из которой они на этот раз не выловили ни единой рыбешки.

Только благодаря моей предусмотрительности без обещанной ухи никто не остался. Сварил я в большом котле на костре даже не ее, а некий гибрид этого традиционного рыбацкого блюда и ресторанной солянки. То есть, сначала изготовил наваристый бульон из всякой мелочи и из рыбных голов, хвостов и скелетов. Затем, выкинув их, положил в него «солянoчную» смесь: мелко порезанные репчатый лук и соленые огурцы, предварительно потушенные в томатной пасте, а также маслины и каперсы. В самый последний момент добавил филейные кусочки рыбы, увы, кетчигу нашим рыбачкам, как повару, «изловить» не удалось. Пришлось довольствоваться «смуджем» – так по-сербски называется судак. Все присутствующие, помогавшие мне по мере сил в готовке, тем не менее, вроде бы остались довольны.

Берега Королевства Марокко с одной стороны омываются водами Атлантического океана, а с другой – Средиземного моря, поэтому дела с рыбой там обстоят не так уж плохо. Мне сейчас больше всего недостает не знаменитых марокканских сардин, а крошечных рыбе-

шек-анчоусов, круто засоленных и уложенных в оливковое масло. Марокко занимает одно из первых мест в мире по их производству (например, в США более половины потребляемых анчоусов – марокканского происхождения). Конечно, мы достаточно регулярно приобретаем их и в Москве, но в маленьких баночках, а не в ведерках, как это было в Рабате.

Из «серьезных» рыб в Марокко у нас особым успехом пользовалась вышеупомянутая рыба-меч, которую мы все же ели не сырую, а чаще всего запеченную «по-монастырски» с картошечкой и грибами. Очень неплох был и «морской волк», которого во Франции любят набивать фенхелем и жарить на вертеле над углями. Мы на такие «изыски» не отваживались и либо просто жарили его, либо отваривали в белом вине с ароматными травами и специями.

Немало всяческих экзотических даров моря и разнообразной рыбы мне довелось испробовать и во время краткосрочных командировок, прежде всего в Юго-Восточную Азию. Всего, сами понимаете, не перескажешь, да и нужды в этом нет. Просто у меня в памяти остались и острый супчик из какого-то небольшого «дракона» в Мьянме, и ужаренные до хруста рыбешки типа нашего снетка в Малайзии. Особое впечатление на меня произвел один ресторан в хорошо освоенном ныне нашими туристами Таиланде. Не знаю, сохранился ли он до сих пор, а вот лет тридцать тому назад он выглядел следующим образом.

Заходишь в большущий зал, смахивающий на обычный супермаркет: справа отдел с напитками, слева с овощами и фруктами, а посередине во всю необъятную длину рыбная секция. Над ней крупными буквами надпись на английском языке, в переводе выглядевшая так: «Если это (или оно) плавает – оно у нас есть». И действительно, такое разнообразие всяческих рыб, да и не только их, надо еще поискать на любом оптовом рынке. Все это изобилие выложено на льду, и на каждом отсеке стоит табличка с ценой за килограмм. Как и в обычном магазине самообслуживания, вы берете тележку и складываете в пластиковые пакеты приглянувшийся товар. Далее проходите к кассе и оплачиваете свои покупки.

И вот тут начинается самое интересное. К вам подходит человек с блокнотом и спрашивает:

– Как бы вы хотели, чтобы вам все это приготовили?

Выслушав пожелания клиента, а в нашем случае мы сказали, что полностью полагаемся на его вкус, он делает соответствующие пометки и прикалывает листок к тележке, на которой имеется свой номер. В центре же самого торгового зала, я еще не упомянул об этом, расставлены также пронумерованные столики.

– Ваш столик номер такой-то, – сообщил нам метрдотель-консультант. Первое блюдо будет готово минут через пятнадцать, а пока, если хотите, можете самолично понаблюдать, как все это готовится.

Мы вышли на улицу, вдоль всего периметра ресторана-магазина расположены открытые для обозрения кухни. Увидели, как к нашей тележке подлетели сначала несколько подростков, с необычайной быстротой и сноровкой начавших чистить наши закупки. Затем они передали их в руки поваров, колдующих у многочисленных плит, на которых дымились десятки кастрюль, сковородок и прочей кухонной утвари. Не успели мы толком рассмотреть весь процесс готовки, как нас проинформировали, что первое блюдо уже готово и можно возвращаться в зал с кондиционером, к нашему столику. На опыт нашего метрдотеля мы положились не зря: начиная от какого-то супчика до крупных лобстеров – все было приготовлено великолепно.

На этом главу об «экзотике» пора бы и заканчивать. Что-то она и самому мне порядком поднадоела, не исключаю, что и читателя я уже всеми этими ранее исключительно заморскими, а ныне и нам знакомыми деликатесами изрядно утомил.

За кулисами визита на высшем уровне

Осенью 1971 года весь коллектив посольства СССР во Франции слегка лихорадило. Нет, погода тут была ни при чем – сезон выдался теплым и сухим, а посему даже намеков на какую-нибудь эпидемию гриппа не возникало. Причиной массового «недомогания» сотрудников был сугубо внутренний климат – в Париже происходила смена послов.

Во все времена, для всех посольств это вроде бы ординарное, особенно на посторонний взгляд, событие ведь оно, как известно, всегда когда-то случается, – все равно является своего рода потрясением. Что за человек новый руководитель (да и его супруга также), откуда он взялся, какой у него характер, какие методы работы – все эти и многие другие вопросы оживленно и заинтересованно обсуждаются взволнованными подчиненными.

В данном конкретном случае ситуация, однако, усугубилась тем, что вновь назначенный посол П. А. Абрасимов сразу же по приезде в Париж информировал дипсостав, что в ближайшем будущем состоится первый официальный визит Генерального секретаря ЦК КПСС Л. И. Брежнева во Францию. Само по себе это, конечно, можно было бы только приветствовать. Советско-французские отношения в тот период находились на подъеме, и сам факт осуществления визита на «высшем уровне» как бы символически закреплял их выход на более высокие рубежи.

Но вот то, что два этих, пусть и не совместимых по масштабности, события пришлись на один и тот же довольно короткий период, меня, в частности, как-то особо не порадовало. Подготовка к визиту подобного ранга – дело нешуточное, поэтому совсем некстати, когда одновременно приходится привыкать и к новому начальнику. А надо откровенно признать, что моя «притирка» к нему на первых порах шла не очень-то гладко.

Началось все с его приезда из аэропорта в служебное здание посольства на улице Гренель. В нем в те времена (впрочем, как и сейчас, но уже в абсолютно иных условиях) проживал и посол. Я провел Абрасимова с супругой в его квартиру на первом этаже. Состояла она из четырех комнат: столовой, двух маленьких узеньких проходных и спальни – всего где-то

порядка 80–90 кв. метров. Увидев ее, посол испытал подлинный шок и поначалу, видимо, решил – не разыгрываю ли я его?

– Это что? Это вы серьезно? И это вся квартира советского посла в Париже? И ничего больше? Что же, и Зорин здесь жил, и Виноградов? – возмущенно засыпал он меня недоуменными вопросами, похоже, полагая, что именно зловредный шеф протокола несет личную ответственность за подобное безобразие.

Мне не оставалось ничего другого, как покорно подтвердить сей прискорбный факт. Сам я проживал в десятиметровой клетушке в мансардном помещении под крышей посольства, где на дюжину семейств приходилось два туалета, а для того чтобы принять душ, надо было спуститься на первый этаж и через гараж, где частенько бегали крысы, пройти в соседнее флигельное крыло. Так что в моем тогдашнем наивном восприятии скромная квартирка посла больше походила на хоромы. Как говорится: кому жемчуг мелок, кому щи жидки.

Следующий день также не сложился. На утренней беседе со мной посол поинтересовался, сколько времени я занимаюсь протоколом.

– Четвертый год пошел, Петр Андреевич, – ответил я. – Как сами видите, срок более чем солидный, может быть, вы сочтете возможным перевести меня в какую-нибудь группу? – высказал я робкую надежду.

Моя подобная просьба к В. А. Зорину перед его отъездом успехом не увенчалась. Он лишь сказал: «Сами понимаете, мне сейчас уже неудобно решать этот вопрос. Вот приедет новый посол – обращайтесь к нему». Реакция Абрасимова на мой «заход» была весьма бурной:

– Вы что, не понимаете значения должности шефа протокола? Вы ведь работаете непосредственно при после, фактически являетесь его помощником! Или вам это не подходит?

Далее последовал гневный монолог о том, что сотруднику, не осознающему важности протокольной работы, вообще-то не место в посольстве и т. д. и т. п. По окончании «головомойки» я пробкой вылетел из кабинета с тревожным ощущением того, что скоро мне, возможно, придется паковать чемоданы. В итоге, правда, все обошлось и, как будет видно, не совсем даже плохо. Хотя на первых порах доставалось мне изрядно: иногда по делу, иногда без причины. Вот один из таких примеров.

В преддверии предстоящего приезда Л. И. Брежнева посол начал активно наносить ознакомительные визиты к представителям французского руководства. Одним из первых был визит к министру финансов В. Жискар д'Эстену (будущему президенту страны). С утра, как всегда, докладываю шефу его рабочий график на день, включающий встречу с Жискаром, назначенную на одиннадцать часов.

– Сколько до него ехать? – спрашивает посол.

Я, естественно, такие вопросы продумывал заранее. В данном случае прикинул: утренние пробки схлынут, обеденные еще не наступят. Поэтому довольно уверенно отвечаю: – «Думаю, минут десять-пятнадцать».

– Что значит, «думаете»? – взъярился Абрасимов. – Вы что, за все время пребывания в Париже не удосужились узнать, где находится министерство финансов и сколько времени до него добираться?!

Взяв себя в руки, я как можно спокойнее отчеканил:

– Пешком, размеренным шагом, от ворот до ворот ровно восемнадцать минут (Минфин в то время занимал одно из крыльев Лувра, куда я регулярно наведывался сначала один, а затем «водил экскурсии» для приезжих), а на машине от пяти – шести минут до часа и более. Кому как повезет. Это Париж, Петр Андреевич, где и когда возникнут пробки и сколько они могут продлиться, вряд ли знает даже сам Господь Бог.

По-моему, с капризами парижского трафика Абрасимов не смог примириться за весь период своего пребывания во Франции. До перевода в Париж он долгие годы возглавлял

посольство СССР в ГДР. По его собственным рассказам, в Берлине он ездил как член Политбюро – постовые, завидев машину советского посла, перекрывали все движение, обеспечивая ему «зеленый» коридор. В Париже в те времена, не знаю, как сейчас, подобное не делалось даже для Президента Республики. Ну да ладно, хватит рассказывать байки об Абрасимове, перейдем непосредственно к подготовке визита на «высшем уровне».

Началась она заблаговременно с приездом передовой группы. Я к ее работе был подключен лишь со своей протокольной «колокольни» и в политическом наполнении программы не участвовал. Хотя иногда политика и перекрещивалась с протоколом. Конкретный пример тому: а в каком именно качестве Л. И. Брежнев посетит Францию?

Этот вроде бы простой на неискушенный взгляд вопрос вызвал долгие дискуссии. В итоге французы настояли на своем: формально это будет официальный визит члена Президиума Верховного Совета СССР (условно подразумевалось, что этот орган как бы представляет собой «коллегиального» президента страны) и только потом уже буковками поменьше – Генерального Секретаря ЦК КПСС. Вот с такими тонкостями «демократической дипломатии» приходилось тогда сталкиваться.

Непосредственно в мои функции при проведении визита в основном входило участие в организации двух мероприятий: большого приема в посольстве и «парадного» ответного обеда от имени Л. И. Брежнева для Президента страны Ж. Помпиду и других руководителей Французской Республики. Но помимо этого на меня была возложена и особая «секретная миссия».

Где-то дней за десять до приезда Генсека меня вызвал к себе посол для конфиденциального разговора (к тому времени у нас с ним уже наладились нормальные рабочие отношения). Не буду пересказывать в деталях всю беседу, суть ее сводилась к тому, что передо мной было поставлены две задачи.

Первая довольно простенькая. В насыщенной программе визита была всего одна «дырка», которую Абрасимов предполагал использовать для организации у себя в квартире дружеского ужина в узком составе для Брежнева, сопровождавшей его жены Виктории Петровны и еще нескольких самых высокопоставленных членов делегации.

– Я уже смог убедиться, – буркнул посол, – что ты вроде бы неплохо разбираешься во французской кухне. Подумай, как следует, что бы мы могли предложить из нее попробовать Леониду Ильичу. Речь идет только о закусках, а так я его вкусы хорошо знаю и сам скажу повару, что приготовить на горячее, например, молочного поросенка. Особых разносолов не надо, – добавил он, – хватит нескольких блюд, но, разумеется, чтобы все было высшего качества. Ни на завхоза, ни на повара это поручение не перекладывай. После того как определишься и доложишь мне, поедешь и закупишь сам.

Со вторым заданием было посложней. Слегка как бы оправдываясь, даже в некоем извинительном тоне, шеф сказал:

– Ты должен сам понимать, Леонид Ильич, хоть и руководитель партии и государства, но ведь тоже человек. Одевается он весьма скромно, но и ему гардероб обновлять приходится. А уж где это лучше всего сделать, как не в Париже? В магазины он, конечно, сам не пойдет, придется тебе этим заняться. Да и о Виктории Петровне и Лидии Дмитриевне Громыко тоже надо будет позаботиться. Полагаю, наиболее целесообразным будет привлечь к этому делу твоего знакомого – Макса Эльбронна. При одном условии, чтобы он держал язык за зубами и нигде никому словом об этом не обмолвился.

Тут придется сделать небольшое отступление и хотя бы вкратце рассказать о том, кто такой был Макс Эльбронн.

Одним из моих первых приятелей в Париже стал наш завхоз. И однажды он мне под большим секретом рассказал, что два человека в посольстве: посол и он сам – в силу «служебных обязанностей» – являются обладателями кредитной карточки одного из самых зна-

менитых парижских универмагов – «Галери Лафайет». Просто приобрести такую карточку может практически каждый, но для некоторых категорий владельцев по ней дается скидка – от 10 до 18 процентов.

И, наконец, есть буквально считанные единицы счастливых обладателей лафайетовской карточки, в том числе советский посол и его завхоз, по которой полагается скидка в 27 процентов на любой товар, приобретаемый в этом магазине. Мой приятель пояснил, что генеральный директор и основной совладелец «Галери Лафайет» Макс Эльбронн уже долгие годы поддерживает добрые отношения со всеми советскими послами и даже намного говорит по-русски.

Несколько позже я и сам познакомился, а со временем и подружился с Максом – несмотря на большую разницу в возрасте (ему тогда было где-то под семьдесят), он всегда просил меня звать его только по имени. Рассказывал он, в частности, что русский язык начал учить в весьма зрелые годы – очень уж ему хотелось прочитать Достоевского и других русских классиков в оригинале. Освоил его настолько неплохо, что даже переводческой деятельностью стал заниматься, в качестве хобби, разумеется. Уже по возвращении из командировки в Москву я через какое-то время получил сделанный им перевод на французский язык (полагаю, правда, что не без участия помощников) романа Пикуля «Пером и шпагой». Уговорил Эльбронн начать изучать русский язык и свою жену Полетт – тоже в то время уже немолодую женщину.

Когда Абрасимов приехал в Париж, я, естественно, вскоре познакомил его с Максом. Поэтому теперь, надеюсь, стало понятнее, почему посол рекомендовал обратиться с вопросом «о покупках» именно к нему.

Само собой разумеется, что у меня к тому времени давно была своя заветная карточка с 27-процентной скидкой. В моей памяти сохранилось немало таких, например, интересных историй, как мы покупали по ней туалеты Е. А. Фурцевой или кожаные куртки Сергею Образцову и Зиновию Гердту, брюки Алексею Баталову и его жене Гитане (это была та еще проблемка – ее размеров он не знал и мы бегали по магазину, высматривая француженок с аналогичными габаритами). Но не будем отвлекаться на посторонние темы и вернемся к «закулисью» визита Брежнева.

На следующий день после получения заданий посла я отправился в «Галери Лафайет» держать «военный совет» с Эльбронном. Он отнесся к нам с полным пониманием и выразил готовность оказать любое необходимое содействие. Обсудив различные варианты возможных действий, остановились на следующих его предложениях:

По поводу «мужских закупок» в соответствующие отделы будет дано указание выдавать мне на время запрашиваемые мной изделия. Я буду увозить их с собой, а затем возвращать то, что не понадобилось. Ну а те, которые подойдут, буду приобретать по своей карточке с положенной 27-процентной скидкой. Общий счет за них оформят отдельно (по существовавшей практике обычно он выставлялся клиентам суммарно раз в месяц).

«Женские приобретения» Макс рекомендовал сделать непосредственно в универмаге, но без посещения общих торговых залов. Весь последний этаж центрального здания «Галери Лафайет» занимали служебные помещения. Был среди них и небольшой демонстрационный зал.

– В нем, – сказал он, – мы могли бы организовать своеобразный «показ мод» для госпожи Брежневой из предметов одежды и обуви, имеющихся в продаже в нашем универмаге. Конечно, их подбор будет учитывать возраст и положение высокой гостьи. Во всех отделах будут ждать специальные «дежурные» – если какое-то изделие заинтересует ее, то наверх сразу же принесут набор аналогичных необходимого размера. Помимо этого, – спросил Эльбронн, – не согласится ли госпожа Брежнева, если после просмотра или по ходу его будет

организован небольшой завтрак (по-нашему обед или, как у нас теперь говорят, ланч)? Для нас с Полетт это была бы большая честь.

О намеченном плане я сразу же доложил послу. Он в целом одобрил его, только отмел завтрак:

– Если уж ему так хочется, пусть сервирует чай, – милостиво согласился Абрасимов.

Дальше все происходило по вышеописанному сценарию. Когда начался визит, посол при первой возможности накоротке представил меня Брежневу и Виктории Петровне, пояснив им мои функции. «Заказы» на мужские приобретения я получал через него. Сразу должен сказать, что были они весьма скромными: в основном рубашки, белье, носки и прочие мелочи. При этом покупать было велено не какие-нибудь фирменные «от Диоров и прочих Карденов», а самые что ни на есть ординарные.

Правда, с некоторыми поручениями пришлось «покрутиться» – например, с крупными кнопками, заменяющими пуговицы, для спортивного фасона курток-френчей, которые в Москве шили Брежневу. В «Галери Лафайет», да и в других крупных магазинах, таких не оказалось. Обегал пол Парижа, пока не нашел их в маленьком полуподпольном ателье, где трудились рабочие-эмигранты. Было и еще одно задание, заслуживающее отдельного рассказа.

Где-то на третий или четвертый день визита, когда основные приобретения уже были сделаны, вызывает меня посол и говорит: надо купить Леониду Ильичу охотничью куртку. Сам я на охоте никогда в жизни не был, а посему чем отличается охотничья куртка от остальных, представление имел весьма смутное. Но, что делать – рванул в отдел спортивной одежды в «Лафайет». Спрашиваю там: имеется ли у них в наличии искомый предмет?

– Разумеется, – отвечает продавец, – у нас весьма широкий выбор охотничьих курток. Рекомендую вам, в частности, вот эту – последняя модель, недавно получили из Канады.

Посмотрел, повертел: на вес легонькая – на пуховой подкладке. Плюс ко всему с массой каких-то загадочных для меня приспособлений: крючочков, карабинчиков, разного размера карманов и карманчиков. Правда, не из дешевеньких – по такой цене мне еще ничего покупать не приходилось. Все же рискнул, взял, и обратно в посольство. Захожу в кабинет посла – никого нет. А оттуда есть еще одна дверь – напрямую в столовую его квартиры. Постучал, заглянул – Абрасимов там. Увидел меня и сразу же спрашивает с нетерпением:

– Ну как, съездил, нашел подходящую куртку?

Я достаю из пакета свое приобретение и передаю ему. Посол осмотрел его внимательно и набросился на меня с руганью:

– Ты соображаешь, что ты привез?! Это что за «навороты» всякие, для плейбоев, что ли?! Ты понимаешь, для кого эта куртка предназначается?!

А в это время сзади него отворяется дверь и в столовую входит сам Брежнев. Абрасимов его не видит, так как стоит к нему спиной, и, размахивая курткой, продолжает распекать меня в том же духе. Я предупреждающе полушепотом говорю ему:

– Петр Андреевич, Петр Андреевич…

Он сначала не понял и лишь через несколько секунд, заметив Брежнева, инстинктивным движением попытался спрятать куртку за спину. Но было уже поздно.

– Ой, да это никак охотничья куртка, о которой я просил? – спросил Генсек. – Можно мне ее примерить?

Послу, естественно, не оставалось ничего другого, как отдать ему куртку, Брежнев ее надел и оживленно, со знанием дела начал комментировать предназначение всех приделанных к ней аксессуаров.

– Замечательная куртка, – сказал он в заключение. – Вот ведь, черти, умеют делать качественные, красивые и вместе с тем функционально практичные вещи. Спасибо большое,

Петр Андреевич. – А затем уже обратился ко мне: – Скажите, пожалуйста, Юрий, а у них не найдется еще одной такой для Николая Викторовича? (Имелся в виду Н. В. Подгорный).

– Конечно, конечно, – с готовностью откликнулся за меня Абрасимов. – Давай, не теряй времени, поезжай быстренько и привези еще одну, – получил я соответствующее распоряжение.

Съездил, приобрел еще одну аналогичную куртку. Про себя отметил, что только одну – для Подгорного. До этого я уже покупал охотничьи шляпы – с короткими тульями, украшенные фазаньими перышками. Но их было три: для Брежнева, Подгорного и Косыгина. На этот раз об Алексее Николаевиче не позаботились. Ну, это так, кстати. Продолжим повествование о женском походе в «Галери Лафайет».

Организован он был в жанре, немного напоминающем детективные похождения. Отправились мы туда в узком составе: жены Брежнева, Громыко, Абрасимова и две особи мужского пола – ваш покорный слуга и личный охранник-порученец Виктории Петровны.

Подъехали к боковому входу в магазин на двух французских машинах с обычными городскими номерными знаками. Там уже поджидали супруги Эльбронн, которые незамедлительно провели нас в лифт и доставили наверх.

По пути нам не встретился ни один посторонний покупатель – все были, как бы случайно, «отсечены» внешне неприметными молодыми людьми из внутренней охраны универмага. Так было заранее оговорено, и Макс четко следовал полученным инструкциям.

В демонстрационном зале был накрыт «скромненький» чай: гирлянды экзотических фруктов, пирамиды разнообразнейших пирожных и прочих сладостей, многочисленные бутылки с ликерами и шампанским. Гости, правда, практически ни к чему не прикоснулись, равно как и хозяева (помимо Эльбронна с женой, были еще их дочь с зятем). Разве что выпили, действительно, лишь по чашечке чая.

Как было предусмотрено, прошел показ изделий одежды и обуви из числа продаваемых в магазине. Женщины просмотрели его с интересом. Иногда что-то обсуждали, интересовались ценой, но в итоге так ничего и не купили. Мне трудно судить, почему именно: то ли фасоны нашим дамам не подошли, то ли что другое. Не исключаю, что прежде всего цены – несмотря на скидку, они в «Лафайете» слегка «кусались». А в конце встречи произошел небольшой протокольный конфуз, который для меня, в частности, явился свидетельством доброго характера Виктории Петровны Брежневой.

Накануне визита в универмаг обсуждался вопрос о том, следует ли подарить какой-нибудь сувенир чете Эльброннов. Я высказал мнение, что это было бы неплохо. Так и порешили, остановив выбор на палехской шкатулке. Утром перед отъездом я спрашиваю у порученца:

– Приготовили сувенир? Давай его мне, я захвачу с собой.

Тот отвечает:

– Шкатулка с визитной карточкой упакована, но я повезу ее сам – такой у нас порядок.

Ну, раз так положено, я не настаивал. Заканчивается пребывание в «Галери Лафайет» и Эльбронн произносит коротенький спич о том, как они были рады принять у себя таких высоких гостей и т. д. и т. п. А напоследок вручает на память каждой даме по шелковому платочку от «Гермес». Со своей стороны В. П. Брежнева высказывает ответные слова благодарности за теплый прием и в заключение говорит:

– Я тоже хочу передать вам небольшой сувенирчик. Поворачивается к порученцу-охраннику, – давайте-ка сюда шкатулочку.

А тот, все это время полудремавший сзади нее, неожиданно отвечает:

– Ой, Виктория Петровна, а я ее в последний момент забыл в резиденции.

– Как же вы меня подвели, Володя, – только и смогла растерянно произнести супруга Генерального Секретаря. А потом уже ко мне: – Юра, принесите мои извинения хозяевам за допущенную оплошность и скажите, что упомянутый сувенир им скоро подвезут.

Все было, разумеется, исполнено. На следующий день я спрашиваю у Владимира:

– Ну как, крепко досталось тебе вчера?

– Это за что? – сначала даже не понял тот. А потом сообразил: – Ты забытый подарок, что ли, имеешь в виду? Нет, Виктория Петровна женщина незлопамятная и больше об этой истории даже не вспоминала.

На этом закончим со «шмоточной» частью рассказа и перейдем к кулинарной. Сначала о тех французских яствах, которые мы сервировали на приватном обеде в посольстве.

После долгих размышлений я предложил послу ряд блюд, из которых он утвердил, в том числе и с учетом моих комментариев, следующий набор: устрицы, лангусты, фуа-гра с трюфелями и байоннский окорок с дыней. Посчитал он необходимым заказать и какой-нибудь французский суп. В итоге оживленной дискуссии склонились к луковому – хоть вроде и простенький, но зато подлинно национальный.

Приобретать морепродукты я отправился на ночной оптовый рынок в парижский пригород Rungis – туда в 1969 году переехало из центра города знаменитое «чрево Парижа», так красочно воспетое Золя в одноименном романе. Лангусты взял красные бретонские – их вес достигает 3–4 килограммов, но я выбрал немного поменьше. На мой вкус слишком большие – жестковаты. Устрицы выбрал разновидности «белон» в круглых ровных раковинах и тоже не самого крупного калибра, который называется «два ноля», затем идет «один ноль», потом единица, двойка и т. д. (то есть чем меньше размер, тем больше номер его калибровки).

За фуа-гра и окороком отправился в «Fauchon» – самый изысканный и дорогой продовольственный магазин Парижа. Скажи мне в то время кто-нибудь, что его филиал через 35 лет появится в Москве – я бы воспринял это как некую фантастическую выдумку.

А тогда в Париже я зашел в него с некоторой робостью – больно уж шикарное заведение. Выбор фуа-гра там был широчайший. Проведя профессиональные консультации с продавцом, я остановился на фуа-гра из гуся (бывает и из утки, но такой ценится значительно ниже) с целиковыми перигорскими трюфелями. Для получения достойной «жирной печени» – а именно так дословно звучит перевод словосочетания «фуа-гра» – гусей подвешивают в сетках, чтобы не слишком бегали, и подкармливают орешками. После такого «режима» печеночка у них может весить более двух килограммов. Трюфели тоже грибочки не из дешевеньких – даже маленькая баночка очистков от них (а их чистят как картошку и кожуру потом продают) стоит изрядно.

Запивать подобный фуа-гра по французским канонам следует только хорошим сотерном – белым вином приятного желтоватого оттенка и со слегка выраженной сладчинкой, которое производится в Бордо. Признанным «королем» сотернов является «Шато д'Икем». Пару бутылочек его мы специально и приобрели по такому поводу.

Сырокопченый (точнее, видимо, надо сказать «вяленный» на протяжении долгих месяцев в предгорьях Пиреней) байоннский окорок, который я также купил в «Fauchon», нарезается тончайшими, почти как папиросная бумага, ломтиками и подается на закуску с дольками ароматной, но не слишком сладкой дыни.

С луковым супом, в общем-то, вышла небольшая накладка. В принципе, на мой взгляд, – это, действительно, очень вкусное блюдо. Но только в том случае, если оно правильно – «по-деревенски» – готовится и подается. А именно: в глиняных горшочках, вынутых прямо из печи или по крайней мере из духовки, по верхней части которых аппетитно растекся зарумяненный от жара сыр. Я же, согласно полученным инструкциям, заказал луковый суп в дорогом ресторане. Доставили его непосредственно к ужину в массивной сереб-

ряной супнице, выглядевшей, разумеется, очень импозантно и богато. На вкус он, может быть, был и неплохой, однако колоритная сельская изюминка пропала.

На самом застолье в узком кругу я, разумеется, не присутствовал. Да и затем как-то не было оказии спросить у посла, понравились ли высоким гостям заморские яства. От обслуживавшего персонала я лишь узнал, что отведали их весьма немного. Частично я убедился в этом и лично. Во время ужина я пробегал по каким-то срочным делам мимо столовой, где он проходил. Из нее как раз вышел официант, вынося поднос со слегка тронутым фуа-гра и почти полной бутылкой «Шато д'Икем». А у меня где-то со вчерашнего вечера во рту маковой росинки не было.

– Стой, – кричу, – Вася, дай-ка я перекушу малость.

Он отвечает:

– Погоди, Михалыч, не стоя же будешь есть в коридоре. Пойдем хоть на кухню – там по крайней мере присесть можно.

– Некогда мне, – говорю, – куда-либо идти, я уж быстренько прямо здесь.

Беру лопатку, которой подавался фуа-гра, и с ее помощью энергично управляюсь с изысканным деликатесом. Чистой рюмки не оказалось – пришлось «Шато д'Икем» пить «по-нашенски» прямиком из горла. Готов держать пари: увидь меня в этот момент любой французский гурман, он тут же грохнулся бы в обморок от подобного святотатства.

Перейдем теперь к официальным протокольным мероприятиям, ответственность за организацию которых во многом легла на мои плечи. Собственно говоря, о приеме в посольстве ничего интересного и рассказать нечего. Обычный для нашей дипломатической братии фуршет, ну побогаче, чем обычно, естественно, да именитых приглашенных пришло больше, чем всегда. А так все прошло по привычной хорошо отработанной схеме. Другое дело – торжественный обед с рассадкой. Он заслуживает отдельного описания.

Отметим прежде всего, что у нас в те времена в самом посольстве для его проведения просто не было соответствующего по размерам помещения, да и техническое оборудование (посуда, кухонная утварь) позволяло принять максимум человек 25–28. В данном же случае предполагалось, что число участников перевалит за полторы сотни.

В качестве одного из возможных вариантов организаторы визита предложили нам в аренду представительский зал «Кэ д'Орсе» – под таким названием хорошо известен французский МИД. По всем необходимым параметрам он подходил – на нем в конечном итоге и был остановлен наш выбор. В отличие от посольского приема, где мы в основном справились собственными силами, на этот раз все обслуживание – от поваров до официантов – осуществлялось французами. Само собой разумеется, под нашим непосредственным руководством и за наш счет.

Одним из наиболее сложных вопросов была выработка меню. Руководитель передовой группы – заведующий протокольным отделом МИД СССР Б. Л. Колоколов сказал мне:

– Тут, Юрий, мы во многом полагаемся на вас. Подумайте и внесите предложения. Могу только передать вам следующие по желания Леонида Ильича: обед должен вписываться в принятые во Франции нормы при проведении подобного рода мероприятий, т. е. без этого нашего «купеческого» размаха. При этом надо будет постараться в рамках допустимого хотя бы немного отразить многонациональный характер нашего государства.

Да, задачка была поставлена не из простых. Для начала я поинтересовался:

– А на какие наши продукты можно будет рассчитывать?

– Любые, которые понадобятся, – был короткий ответ. – Только придумайте что-то дельное.

Поздно вечером я засел за раздумья. Поужинать еще не успел, но решил, может, это и к лучшему – фантазия богаче будет. Здесь, видимо, надо пояснить, какими «допустимыми рамками» следовало ограничиваться. На те времена (а протокольная практика постоянно

меняется, как правило в сторону упрощения) максимальное «наполнение» официального обеда во Франции выглядело следующим образом: одна закуска, суп, рыбное горячее, мясное горячее, десерт. Ну а к ним, естественно, соответствующие вина.

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.