







# ЕКАТЕРИНА РОЖДЕСТВЕНСКАЯ

ЖИЛИ-БЫЛИ, ЕЛИ-ПИЛИ

*Семейные истории*

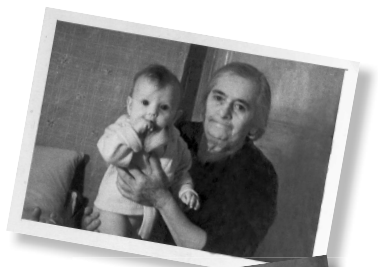
2-е ИЗДАНИЕ



МОСКВА  
2021

# Оглавление

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



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





# Жили-были, ели-пили...

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

*Баба Поля с Лидкой*



*Мы с мамой  
у меня в студии*



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



Семья родителей дедушки



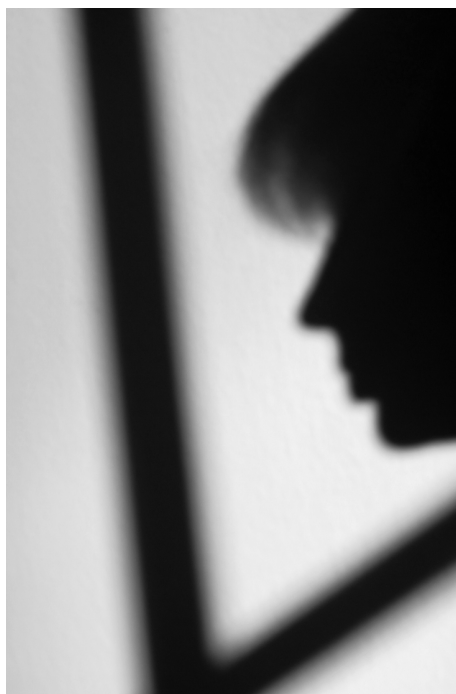
ничего выбрасывать, и покоцанные тарелки в том числе. ■ 9  
Ведь скол почти незаметный, а трещинка с волосок.  
Приметы приметами, а куда ж их? Жалко. Кроме разного размера тарелок – уж и не знаю, сколько их – 100? 200? – надо посчитать, – в сервиз входило еще много предметов, среди них даже фарфоровые ложечки, назначение которых истории было неизвестно. Места для всего сервиза на полках катастрофически не хватало, поэтому пузатые витиеватые супницы вмещали в себя многочисленные соусники, салатницы, пирожковые тарелки и прочую приятную и не всегда нужную сервизную мелочь. И скромно стояли друг на друге, прикрытые шикарной золоченой крышкой.

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

*Мы с мамой на даче в Переделкино*



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



*Мой автофотопортрет —  
тень*

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



27 may 84



K X a

26 may 84

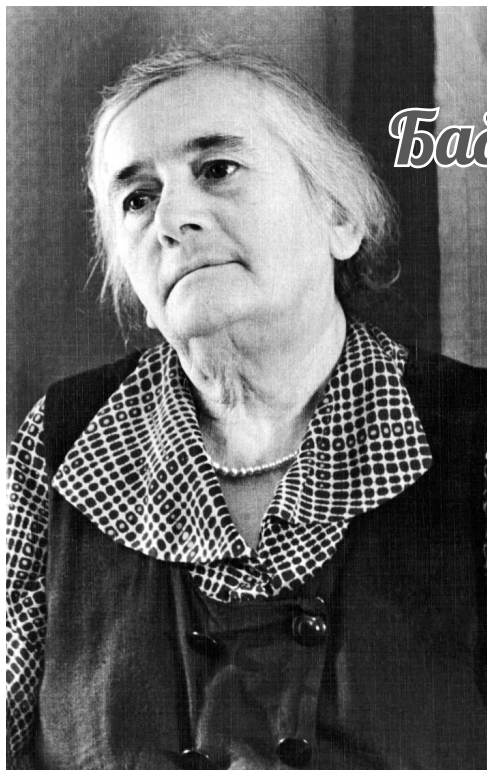


29 may 84



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

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



## *Баба Поля*

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

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

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



*Баба Поля со мной. 1957 г.*

*А это снова мы  
с бабой Полей*



*Лидка с дочкой Аллой*

*Баба Поля*



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

