



## Что делают живые

Джонни, на кухне раковина забита уже давно: похоже, туда провалилась вилка.

А посудомойка не желает работать, но опасно воняет, и грязной посуды уже скопились горы

в ожидании слесаря, которого я так и не вызвала.

Вот та повседневность, о которой мы говорили.

Опять зима: небо ярко, упрямо синее, и солнце льется сквозь

открытые окна гостиной, потому что радиатор включен на полную мощность и отключить не получается.

Уже много недель хоть в машине вожу пакет с продуктами, хоть роняю на улице: он рвется.

Я думаю: вот что живые делают. И вчера, когда торопилась по этим неровным плиткам кембриджского тротуара, проливая кофе на запястье и в рукав,

я снова об этом подумала и потом еще раз, покупая расческу: вот оно.

Припарковаться. Захлопнуть дверь на морозе. То, что ты называл той тягой.

От чего ты в итоге ушел. Мы хотим, чтобы весна наступила,

а зима прошла. Мы хотим,

чтобы кто-то позвонил — или нет; хотим письма, поцелуя.

Хотим все больше и больше, а потом еще больше.

Но бывают мгновенья: на ходу ловлю свое отражение в витрине,

например в окне видеосалона на углу, и меня вдруг охватывает такая глубокая нежность

к моим развевающимся волосам, обветренному лицу и расстегнутому пальто, что я немею: я живу. Я тебя помню.

*Мари Хой*

## Шестьдесят семь рецептов

### Зима, до

Пирог из остатков ..... 12

### Январь

Доставка ..... 20

Яйца в мешочек ..... 22

Голубиные дни,  
американские оладьи ..... 24

Плюшки с кардамоном ..... 27

Железный суп ..... 35

Кардамонно-коричная  
курица с рисом ..... 38

### Февраль

Яйца по-турецки ..... 44

Клейкий ирисочный пудинг-  
брауни с «Гиннесом»  
на сковороде ..... 48

Яйца пашот —  
это надувательство ..... 52

Фисташковый пирог ..... 55

Чаат из зелени  
на сливочном масле ..... 60

Валлийские яйца ..... 64

### Март

Лепешки «шторм на море» ..... 70

Перголези, свиная грудинка  
и пюре из пастернака ..... 74

Кризисный кардамонно-  
кофейно-банановый кекс ..... 77

Сердца и хумус ..... 81

Фрианды на коричневом масле ... 85

### Апрель

Парижские баклажаны ..... 90

Кокосовый бумс ..... 93

Возвращение быстрых розовых  
пикулей с ревенем и редисом ... 97

Хлеб из сушилки ..... 98

Уличная кошка  
и тосты с анчоусами  
и кружевными яйцами ..... 102

Жареный зеленый лук  
с фетой и лимоном ..... 104

### Май

Льюишемские сырные  
лепешки ..... 110

Омлет с соленоуксусными  
чипсами ..... 114

Хрустящая цветная капуста  
под зеленым капустным  
соусом: откровение ..... 118

Брауни из трех ингредиентов ... 122

### Июнь

Абрикосово-миндальный салат,  
стейки из ягненка ..... 128

Пирог с ревенем  
и заварным кремом ..... 133

Плов из фрикe  
с панчеттой и пореем ..... 136

Зеленый тарт-импровизация ... 140

Брауни с арахисовым маслом ... 144

### Июль

Как лиса, как звезда, как цукини  
(три варианта кабачков) ..... 150

Кабачки лентами ..... 152

Кабачки запеченные ..... 153

Кабачки с чимичурри ..... 154

Саб-мой ..... 156

Жуг ..... 160

Десятиминутные яйца; яйца в соевом маринаде; яйца с мисо и майонезом .....	162	Четырежды углеводный суп .....	226
Дукка .....	164	Чесночный суп с картошкой в мундире .....	228
Подгоревшие баклажаны с черным чесноком .....	167	Фасолево-фенхельная запеканка Дэнни .....	232
Свекольная раита .....	170	Фо .....	237
<b>Август</b>		<b>Ноябрь</b>	
Большой летний сэндвич .....	174	Суп из белой фасоли .....	244
Фокачча .....	178	Капуста .....	248
Курица Тео .....	181	Буррида .....	250
Полуночный куриный рис .....	185	Начинка Зельды .....	254
Цитрусово-меренговые солнечные полоски (Ужин в парке) .....	191	<b>Декабрь</b>	
<b>Сентябрь</b>		Цветная капуста с пастой «Мармайт» и сыром .....	260
Курица Макс .....	199	Печенье с марципаном, вишней и шоколадной крошкой .....	264
Деньрожденный торт с мисо и ежевикой .....	203	Поджаренные сэндвичи с джемом .....	268
Яростная фасоль стир-фрай с соусом хо .....	208	Безумная лапша .....	272
Рыбная запеканка .....	212	Доставка .....	274
Куриный суп .....	217	<b>Весна, следующая</b>	
<b>Октябрь</b>		Любовь и пельмени .....	280
Яблочные бисквитные пончики с крамблом и заварным кремом .....	222	Благодарности .....	284

## Примечания

Это мемуары, иначе говоря, некий вымысел. Это то, что происходило, как оно происходило со мной, а не как с кем-то еще.

Некоторые события сжаты. Большинство имен изменены. Температуры указаны для стандартной электрической конвекционной духовки.

Рецепты обычно рассчитаны на 4 большие порции (для 2 голодных женщин плюс остатки для завтрашнего ленча), но иногда на 1 или 2, где это отмечено. Кексы, хлеб и другая выпечка обычно готовятся в хлебной форме на 450 г, круглой форме диаметром 20 или 22 см или сковороде диаметром 23 см: нарежьте их как хотите. Я также пользуюсь противнем 35 см × 25 см с небольшим бортиком и формой 30 см × 23 см с высокими стенками, как для лазаньи или брауни. Блюда вроде пикулей обычно рассчитаны на банки из-под варенья (на 370 г), вымытые в очень горячей воде и высушенные в духовке, но советую держать их в холодильнике не больше нескольких дней.

Яйца обычно свежие, сливочное масло, как правило, соленое, а молоко по большей части полуобезжиренное.

Но если честно — берите то, что у вас есть, и, скорее всего, все будет нормально.

Скорее всего, в конце концов все будет нормально.



## Зима, до

Это — история про скорбь.

Задумано было не так, но что же делать? Она всюду проникает. Она все меняет. Она меняет тебя так же, как, говорят, меняют роды: она заставила меня жить иначе, любить иначе. Она сделала меня лучше, глубже и больше.

Это история про скорбь, и начинается она — конечно же — с трупа.

С куриной тушки: с холодной тарелки в холодном холодильнике глубокой ночью — и с Джо, ее розовые волосы сияют в свете холодильника, а остатки театрального грима размазаны вокруг глаз, и она клюет курицу, словно голодная ворона.

Мы с ней не виделись уже год. Было четыре часа утра, у обеих было разбито сердце, и поэтому мы с ней поехали на танцы.

— Нам стоило бы жить вместе, — сказала Джо внутрь холодильника.

Было четыре утра, и я понимала, что она шутит, вроде как хвалит холодную курицу, но ужасно надеялась, что не шутит. Дело в том, что холодильник — да и вся квартира — уже был выложен на сайте какого-то риелтора, и все вещи были разложены по кучкам с надписями: «ПРОДАТЬ», «В МУСОР» и «ОСТАВИТЬ». Мой любимый человек умер — умер после долгой, отчаянной борьбы, и умер без завещания, и это разломило наш дом пополам.

Это были развалины квартиры, словно землетрясение или еще какой-то катаклизм раскололи ее по центру. Очень многого уже не было: моих кастрюлек, желтого платья, хороших японских ножей. Всех наших картин.

Нашей кровати. Все наше уже исчезло, как, конечно же, и все его. У меня остались диван, который был исключительно моим, тысячи три книг, немного посуды и желание жить.

Мне не помешало бы иметь какой-нибудь план.

— Ты могла бы подъесть остатки, — сказала я. Не хотелось задумываться о том, как хорошо было бы иметь какой-нибудь план, и поэтому я сама говорила слишком быстро и беспечно. — Ненавижу остатки. Мне обязательно надо что-то с ними сделать.

— Например, что?

— Например, суп, — ответила я. — Или пирог.

— Ты можешь сделать пирог вот из этого?

Она махнула рукой в сторону косточек и обрезков.

— Могла бы, — подтвердила я, — если бы не поленилась.

Она посмотрела на меня критически, словно оценивая.

— Давай жить вместе и постоянно есть пироги.

— Ты это серьезно? — сказала я.

— По-моему, было бы славно. Славный дом. Славная жизнь. Славный куриный пирог, на котором написано мое имя.

— Твое имя?

— Сойдут инициалы, — уступила она. Она пошла и поставила чайник так, как будто это ее чайник и мы уже живем вместе. — С молоком и без сахара?

Я кивнула.

— Ты готовишь пирог, я приготовлю чай, — сказала она. — Просто. Славная простая жизнь.

Она обвела взглядом разгромленную квартиру, все те места, где раньше был Джим, а потом я посмотрела на нее и на все те места, где была ее собственная жизнь, которая разлезлась по швам. Все это было совсем не просто.

— Славная простая жизнь, — согласилась я. — Проще пареной репы.

— Проще пирога из остатков, — сказала она. И она заварила чай, а потом — вот так запросто, проще простого — мы стали жить вместе.

Когда умирает тот, кого любишь, много думаешь про чудеса. Люди часто говорят тебе про чудеса. Ты надеешься на чудо, и — иногда — его тебе даруют. Потому что действительно рядом с умирающим постоянно происходят мелкие чудеса. Настоящие чудеса.

Внезапная реакция на лечение, неожиданный прилив сил, улучшение — достаточно большое, чтобы собраться домой, в кафе, к морю. Чудеса. День рождения, год, на который ты уже не надеялась.

Минутка, чтобы выпить кофе одной. Два часа сна, три часа сна, невероятно редкие четыре часа сна. Возвращение на автобусе домой до закрытия последних магазинов, так что можно купить рыбный пирог и масло для тостов. Брауни в кафе вдвоем. Пицца на крыльце. Запеченная курица в старой черной утятнице. И просто время, чтобы запечь курицу. И еще чудеса.

Чем ближе к концу, тем мельче становятся чудеса.

Какой-то гениальный работник терапии вспоминает, где именно видели пропавшую деталь от инвалидной коляски: чудо.

В угловом пабе продают картофель фри по-приморски и маленькие горячие пай, начинка полностью запечатана в тесте: чудо, чудо, чудо.

Я всегда умела находить чудеса, но близость к умирающему сделала меня виртуозом. Все, что не было смертью, было жизнью, а все, что было жизнью, — было чудесным, ярким, словно оброненная монетка среди всех этих трубок и проводов.

А еще я увидела, что чудеса не рождаются: их создают. Врачи, медсестры, физиотерапевты и соцработники. Ученые, лаборанты и техники. Архитекторы, бармены и повара. Водитель автобуса, который подождал, женщина, которая специально задержала автобус. Подруга, которая в последние дни оставила у моей двери курицу, обложенную льдом. «Я знаю, что ты захочешь сама ее приготовить», — говорилось в записке, и я и правда захотела, и это тоже было чудо. Чудом было то, что мне оставили курицу, чудесно было готовить курицу, чудесно было знать, что я могу взять курицу, и розмарин, и горчицу, и сливочное масло — и превратить в нечто безупречное. Но главным чудом было то, что меня понимали. Готовка была чудом, и друзья были чудом. Надежными, верными чудесами.

Теперь я знаю, что ждать чудес бесполезно: их надо создавать. Надо решить, что будешь находить их в том, что у тебя есть, и там, где ты есть.

И потому начинаешь с куриных косточек. Начинаешь с обрезков, начинаешь с того, что у тебя есть.





## Пирог из остатков

Ингредиенты в основном произвольные: здесь только основные подсказки для приготовления пирога. Не кладите то, чего не любите, добавляйте то, что любите. Купите тесто. Суньте батат, тыкву или нут. Нет порея — возьмите больше репчатого лука, нет репчатого лука — положите побольше чеснока. Если нет вина, возьмите воду. Если нет сливок, используйте сыр и немного молока, нет сыра — не страшно. Господи, если нет курицы, то и ее не кладите. Не беспокойтесь. Будьте практичными, кладите то, что у вас есть, и все будет хорошо. Обещаю.

### На 1 большой пирог (3 трапезы на двоих)

#### *Для теста*

500 г обычной муки  
200 г холодного сливочного масла  
100 г пармезана  
1 ст. л. ледяной воды  
Молоко или чуть взбитый  
яичный желток для  
смазывания

#### *Для начинки*

2 ст. л. сливочного масла  
2 стебля порея  
1 белая луковица  
4 зубчика чеснока  
250 г мелких шампиньонов

½ курицы гриль или большая  
горсть готовых куроподобных  
обрезков  
1 кубик куриного бульона  
или готовый бульон  
2 ст. л. обычной муки  
6 веточек свежего тимьяна  
или 1 ч. л. сушеного  
100 мл белого вина  
1 ст. л. мисо  
Целый мускатный орех  
для натирания  
Черный перец  
1 корочка пармезана  
2 ст. л. жирных сливок

Итак, сначала приготовьте тесто. Высыпьте муку в большую миску. Натрите масло и пармезан и втирайте кончиками пальцев в муку до консистенции хлебных крошек. Медленно добавляйте холодную воду и скатайте тесто в шар. Старайтесь месить не слишком энергично, но знаете что? Наверное, все получится. Это же ваше тесто. Заверните в пленку и отправьте в холодильник, а сами займитесь начинкой.

Положите столовую ложку сливочного масла на самую большую сковороду, поставьте на слабый огонь и дайте растаять.

Срежьте с порея верхнюю и нижнюю части, а потом разрежьте по вертикали и промойте под струей холодной воды. Крупно нарежьте на полумесяцы, а потом разделите на полукольца. Высыпьте порей в растопленное масло и перемешайте, чтобы масло распределилось.

Теперь забудьте о порее, пока мелко режете лук. Добавьте его в порей, перемешайте и томите 10 минут. Добавьте натертый чеснок и опять перемешайте. Готовьте 10 минут или пока все не начнет становиться мягким. (Не тревожьтесь: начинка будет стоять на огне просто вечно, а потом еще и в духовку отправится, так что мягким станет все!)

Вымойте грибы и разломайте руками на кусочки. Резать шампиньоны глупо: неровные кусочки вкуснее. Бросьте их тоже на сковородку. Размешайте.

Нарежьте курицу и отставьте.

Если используете бульонный кубик, а не готовый бульон, надо крошить его в сковороду, словно это приправа. Отлично. Давайте дальше. Размешайте. Посыпьте мукой и снова размешайте. Добавьте листья тимьяна (свежего или сушеного). Размешайте.

Лопаточкой расчистите место в центре сковороды. Отодвигайте овощи к краям. На этом свободном пространстве (внимание!) растопите оставшееся сливочное масло и добавьте бульон, если вы используете его. Дайте бульону и маслу растопиться, не перемешивая.

Когда они распотятся, медленно добавляйте вино и очень-очень медленно размешайте. Добавьте мисо и оставьте все слабо кипеть и упариваться. Это — жульнический способ приготовления соуса (точнее, *velouté*). Натрите примерно половину мускатного ореха и перемелите побольше перца. Я серьезно: не жалейте мускатного ореха и перца. Бросьте корочку пармезана и осторожно добавьте курицу. Влейте сливки и размешайте. Дайте соусу еще сильнее упариться, до вязкого сиропа, а тем временем переходите к следующему этапу.

Достаньте тесто из холодильника и разделите на две неравные части. Большую часть положите между двумя листами пергамента размером примерно вдвое больше вашей формы для пирога.

Чуть смажьте форму маслом.

Раскатайте тесто до толщины примерно 3 мм. Снимите верхний слой пергамент, а с помощью второго переверните тонкий лист теста на форму. Смотрите: оно не порвалось! Видите, как все просто! Бережно прижмите тесто по краю формы и ее стенкам, так, чтобы сверху остался небольшой запас. Срежьте лишнее, сохранив обрезки.

Повторите раскатывание с меньшей половиной теста, но пока оставьте его между листами пергамент.

Проверьте начинку: достаточно ли сильно она упарилась? Надо, чтобы она была не слишком влажной, иначе получится не однородная начинка, а масса разных размякших кусочков.

Если есть возможность, дайте ей остыть, чтобы тесто не стало сырым. Сейчас стоит разогреть духовку до 180 °С.

Ложкой переложите начинку в выстланную тестом форму. Переверните второй лист теста на форму и придавите края теста вилкой. Обрежьте лишнее.

Из обрезанных кусочков теста сделайте шарики, которые будут выложены по краю формы, и, конечно, оставьте достаточно теста, чтобы вырезать свои инициалы. Распределите шарики теста по краю пирога, а инициалы уложите в центре. Проткните центр пирога вилкой, а потом чуть смажьте тесто молоком или сбитым желтком.

Выпекайте 25 минут или пока пирог не станет румяным и блестящим и не растрескается. Подавайте с зеленым горошком и выслушивайте похвалы тому, как вы сделали нечто из ничего.

Готовка и люди, которые вас любят, — два самых больших и подлинных чуда.



Сейчас я это пишу в нашей тесной кухоньке — моей и Джо. На улице идет снег — кажется, последний снегопад в этом году. Первые зеленые ростки уже появились в парке и в огороде, который я развела в тот год, когда писала все, что вошло в эту книгу. Книга и огород росли вместе, осторожно выпуская корешки в новый мир. Этот мир ощущался мной как новый: новый нехороший мир, где все менялось, а каждое слово казалось посланием в неопределенное будущее, словно записка в бутылке, изображение человеческого тела на обшивке космического корабля. Я писала, чтобы помнить, и растила что-то, чтобы надеяться. А готовила я с обеими этими целями.

Снег летит за окном кухни. На стене — пробные пятна розовых оттенков (сахарная вата, фуксия, сумеречная орхидея), а на плите слабо кипит куриный бульон (костяк и обрезки, золотится и сияет в старом надежном чугушке). Пар ползет по стеклам французских окон, выходящих на пожарную лестницу, на которую сейчас лег мелкий рассыпчатый снег. Под снегом все спит. Где-то там прошлогодние луковицы, глубокие корни розмарина и тимьяна. Где-то под ним темная почва, с которой я шла пешком всю длинную дорогу домой, не решившись сесть на поезд, компостная яма, которую я выкопала, со всем, что мы не могли съесть: яичной скорлупой, картофельными очистками, морковной ботвой.

Все начинает просыпаться. Так всегда бывает. Неспешные утра сменяются поспешными ленчами и уютными вечерами. Дни превращаются в недели, в месяцы, во времена года, в круглый год — и все снова. Каждое утро мы с Джо завтракаем вместе, каждый вечер ужинаем вместе. Мы — совместные арендаторы этой пятнистой кухоньки и совместные владельцы большого красивого соснового обеденного стола и шести белых стульев. Мы по закону считаемся домохозяйством, хаусхолдом. В законе нашей страны говорится, что, если мы питаемся вместе, нас рассматривают вместе: если у нас «общая кухня» или «хотя бы одна совместная трапеза в день», то мы юридически связаны для переписи населения и других административных моментов. Это верно, и я считаю, что это прекрасно, более чем прекрасно. В этом тихом уголке законодательства я нахожу нечто такое, что наконец ощущается как дом.

Это было особенно важно в тот год, когда я писала основную часть этой книги: знать, кто твои домашние, понимать, что означает общий дом, считаться хаусхолдом. Эта книга — из того года, когда нам необходимо было

понять, кто наши близкие и что у нас позади, когда нам надо было помнить, что для нас важно, и взвесить любовь, и жертвенность, и скорбь, и боль, и все то, из чего состоит наша обычная жизнь. Обычная жизнь всегда полна любви, и боли, и скорби, и радости: это все и значит быть живым. Это и значит быть человеком. Это — не большая история. Это не история мира, а история моего мира и, может быть, вашего тоже. Она (немного) о том времени, в которое я ее писала, но на самом деле она о том, что сохраняется, что остается.

Слово «хаусхолд» старинное (кажется, из XIV века?), а его суть еще более старинная (настолько древняя, насколько существуют рассказы о ней): это то, что мы едим и как мы это едим, то, на чем держится мир. Персефона и ее гранат, Цирцея и ее травы — старинные легенды. Преломите со мной хлеб, и мы связаны друг с другом.

У нас в рационе много курицы и яиц и очень много овощей, бывает рыба, но не так уж часто, почти нет красного мяса. Мы едим много десертов, а сливочного и оливкового масла настолько много, что мне даже стыдно в этом признаваться. Почти постоянный приток углеводов, в том или ином виде. Паста с песто как минимум раз в неделю, готовые блюда еще один раз. Мы готовим, мы делаем покупки, мы едим. Мы пьем много чая и апельсинового сока с газировкой. Почти каждое утро мы обсуждаем ужин, почти каждый день я его планирую в соответствии с барометром нашего настроения, с погодой и временем года и с содержанием нашего холодильника. Мы нашли гармонию, в которой учитывается моя потребность готовить и ее потребность ужинать каждый вечер в восемь, то, что я люблю и что любит она, те вечера, когда мы засиживаемся допоздна, и те утра, когда просыпаемся слишком рано, и тех людей, кого мы обе приводим домой. наших друзей. Их друзей. Родных.

Я готовлю; она моет посуду.

Вот чудесные константы нашей совместной жизни: то, что мы едим и как мы это едим, дни, свивающиеся в недели, в месяцы, во времена года, и в год, и еще в один год.

Все кулинарные книги — это, так или иначе, истории любви, и эта — история моей любви. Или, наверное, точнее — нашей.

Но давайте начнем сначала.

Январь, новый дом, новое домохозяйство, новый год — и все времена года впереди.





**Январь**



Издание для досуга

Рисбриджер Элла

## Год чудес

*(рецепты про любовь, печаль и взросление)*

*Редактор А. Мотина*

*Художественный редактор М. Левькин*

*Корректоры Е. Бударгина, С. Луконина*


*Технический редактор Л. Сеницына*

*Верстка О. Храмова*

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» –  
обладатель товарного знака «КоЛибри»  
115093, Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Даниловский,  
пер. Партийный, д. 1, к. 25  
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19  
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»  
в г. Санкт-Петербурге  
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А  
Тел. (812) 327-04-55  
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

[www.azbooka.ru](http://www.azbooka.ru); [www.atticus-group.ru](http://www.atticus-group.ru)

Знак информационной продукции  
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.) 

Подписано в печать 07.08.2023. Формат 84×100 1/16.  
Бумага офсетная. Печать офсетная. Гарнитура «PT Serif».  
Усл. печ. л. 28,08. Тираж 2000 экз. В-VSK-28509-01-R. Заказ №