

Никто не будет отрицать, что дворянская культура в первое десятилетие XX века удалялась из исторической памяти общества и обихода сознательно и успешно. Да и скудость материальных условий не располагала к сохранению отживших традиций. Казалось бы, такая хрупкая компонента, как кулинарная культура, требующая каждодневного воспроизводства и благоприятствующего житейского контекста, должна была исчезнуть одной из первых. Но этого не произошло. Тому свидетельство – воспоминания моего детства и книжечка кулинарных рецептов, оставленная мне моей прабабушкой, Анной Сергеевной Вырубовой.

Бульденежи моего детства. *Bouilles de neige* (шары из снега, то есть снежки) – это сорт роз, из описания растения: «сияюще-белые лепестки, образующие шар, оправдывающие своё название... Цветёт почти непрерывно». Бульденежи цвели почти непрерывно на бабушкином столе в моём раннем детстве, только тогда я думала, что это десерт, а не розы. Стародворянский рецепт, сохранившийся в детской памяти моей бабушки и вполне уместный в эпоху и моего детства – начала 60-х, когда доступные продукты были самыми простыми, а чего-то вкусенького хотелось, выглядел так: *в молоко с сахаром и ванилином, доведённое до кипения, кидались сбитые с сахаром белки – большими кусками, по одному, и мгновенно превращались в молоко в некое отдельное воздушное тело – снежный шар. Тут же вынимались и выкладывались на тарелку. Потом молоко остывало, его выливали в большую старинную чашу, ставили в холодильник. Туда отправляли плавать бульденежи. Некоторое время десерт прохлаждался, и холодной чаша с плавающими бульденежами подавалась к столу.*

Вечера в нашем доме. Ничего подобного в домах соседей и знакомых я не видела, впрочем, как и постоянной льняной салфетки у прибора дедушки, протетой сквозь серебряное кольцо с вензелем, и много чего другого. Бабушка хозяйства не любила, но делала всё очень хорошо и быстро – «из нелюбви» и «чтобы не задумываться», как она говорила. Вкладывала в блюда из очень нехитрых ингредиентов массу художественной изобретательности, воспитанной в детстве. Например, *салат из свежей, слегка промятой капусты, грецких орехов, изюма и небольшого количества сметаны* был назван ею «Зори Парижа» и подавался на стол в синей плоской хрустальной вазе на высокой ножке вместе с маленькими пирожками из песочного теста (ни месить, ни дрожжи выхаживать – раз, и готово) и с бутылкой сухого рислинга.

Часто подавалась и водка в небольших старинных графинчиках, настоящая на лимоне, – в бутылке подавать было не принято. На синей тканой вырубовской скатерти ручной работы, которая, разумеется, и до сих пор у меня и неизменно возникает на столе на праздники, это смотрелось весело.

Приходили к этому столу, быстро и легкомысленно приготовленному, но ловко подобранному, пожилые господа, мне и тогда уже о-о-чень интересные – подобных я вне нашего дома редко встречала на улицах. Начинались любопытные разговоры о музыке и живописи, о театре и литературе, часто прерывавшиеся «новеллами» из дореволюционной жизни, искусно подаваемыми, весьма порой пикантными... Всё это было для них ещё живо – продолжало как бы их жизнь в ином измерении. Остатки былой культуры, сметённой Октябрём, стали их тайным и последним прибежищем, как я сейчас понимаю. Воспоминания оказывались их сущностным бытием, их они, быть может, подсознательно, стремились воспроизводить, вновь переживать и поддерживать как *самою жизнь*. То были старинные знакомые нашей семьи, многие из которых вернулись из ссылки и лагерей, жили и общались они как-то вкусно, насыщенно, хотя и по современным понятиям им было уже очень много лет. Сохранившая вырубовский тон бабушка тоже вместе с мужем вернулась из ссылки. В ссылке побывала и её мать, Анна Сергеевна Вырубова. Разлука, с начала 1930-х и до 1956 года, определявшая их жизнь, не стёрла ни привычки, ни воспитание, ни общий строй жизни, ни рецепты. Рукопись рецептов прабабушки отдала мне.



*Ирина Владимировна Гюнтер,
дочь А. С. Вырубовой*



*Мария Костантиновна Вырубова
(ур. Трубникова) с сыном Владимиром
(будущим отцом балерины Н. Вырубовой)*



*Сергей Алексеевич Вырубов,
«компрометирующие фигуры»
в советское время отрезаны*

Из эпохи в эпоху. Удивительным образом эта Книга передаёт не только семейные старинные кулинарные предания, например, заварную вырубовскую пасху, которую я и сегодня готовлю, но представляет собой любопытный документ и советской эпохи, где отсутствие разнообразия продуктов заменялось выдумкой, изобретательностью, кулинарными открытиями, переданными по сарафанному радио. По этой книге видно: Анна Вырубова не только хранила для потомков седую старину, но и развивала кулинарные таланты в новых предлагаемых обстоятельствах. Вот, вспоминаю, бывал на праздники в любой советской семье неперенный холодец, но интересный «прабабушкиным соусом». Анна Сергеевна сидит и медленно стирает серебряной ложкой горчицу с мёдом в равных пропорциях, постепенно вливая растительное масло. Это – старина. А вот и рецепты – из новой жизни. Рядом с куличом, который наш (!), то есть вырубовский, – создание советского гения: икра «Закрой глаза».

2 плав. сырка «Волга», – пишет прабабушка, – 100 гр. сл. масла, 2 натёртые морковки, 1 небольшая селёдка. Пропустить в котлетной машинке [читай, мясорубке], растереть. Или пирожное-конфеты «Картошка»: 200 гр. муки подрумянить до розов. цвета, 100 гр. масла (но можно заменить сгущённым молоком), 3/4 ст. молока, 150 гр. сахару смешать горячим. Влить в муку, растёртую с маслом. Размешать тщательно (Ванилин, немного соли). И так далее. А рядом с этими инновациями – старинным почерком – кулич пра-пра-пра-бабушки, где указаны ещё фунты.

Истоки. Несколько слов о прабабушке Анне Сергеевне Вырубовой. На живописном берегу реки Уводь, рядом с имением Танеевых Маринино, в просто устроенном барском доме в имении Горьково Ковровского уезда, которое пришло Вырубовым в приданое от Аксаковых в конце XVII века, в 1885 году родилась у земского деятеля, отставного морского офицера Сергея Алексеевича Вырубова и внучки декабриста Ивашева Марии Константиновны младшая дочь Анна. Вопреки гласному политическому надзору за прежнюю деятельность, который был учреждён над её отцом, Владимирская губерния почитала Сергея Алексеевича как видного земского деятеля и, не обращая никакого внимания на полицейские меры, избирала его то мировым судьёй в Ковровском уезде, то членом губернской земской управы. Сергей Алексеевич Вырубов вступил в дворянскую нелегальную организацию «Чёрный передел» (то есть передел земли), состоявшую из единичных совестливых представителей своего сословия. Они требовали от дворянства добровольного наделения землёй освобождённых от крепостной зависимости крестьян, требовали от представителей своего круга земледельцев – поделиться. Ибо члены общества видели в статусе «хозяина с землёй» – залог будущего благополучия общества. В противном случае – в безземельном крестьянине, предчувствуя грядущую люмпенизацию, – ядро будущих общественных взрывов. Оглядываясь на столетие назад, должна признаться: разве не правы они были?



*Анна Вырубова –
гимназистка*



*Анна Сергеевна в своей гостиной.
Харьков. 1904 г.*



*Анна Сергеевна Вырубова.
1900-е гг.*

Любовь. На заре XX века красавицей Анной увлёкся архитектор Владимир Николаевич Покровский, они зажили в Москве, в Хохловском переулке на Покровке, там и родилась в 1904 году моя бабушка. В начале 1907-го Покровский с семьёй переезжает в Харьков – архитектор получил крупные заказы на строительство зданий.

В Харькове Покровский за очень короткий период начала 10-х годов – самую высокую и напряжённую волну культуры Серебряного века, время самого роскошного её цветения – построил множество домов и церквей. В сооружениях сочеталось новейшее стремление к технологичности, удобству и функциональности жилья с глубокими знаниями классических основ архитектуры и с вольным полётом его фантазийных художественных предпочтений, смело соединявших несоединимое, например древнерусские элементы с деталями западноевропейской средневековой готики.

Салон. Значительной вехой в культурной жизни Харькова эпохи Серебряного века стал литературно-художественный салон Анны Сергеевны Вырубовой в их доме. Вспоминает дочь Ирина, моя бабушка: «...стали появляться в нашем доме “знаменитости”, певцы, скрипачи, пианисты, виолончелисты, местные и приезжие, а то и останавливались, жили некоторое время у нас. Мы, дети, много слушали музыки, разрешалось и в гостиной послушать, то есть мы и видели, как играют. А в девять часов мы отправлялись спать, но всё равно засыпали под музыку, которая ещё долго лилась из гостиной... Когда гости переходили в столовую, к красиво накрытому столу с переливающимися разным цветом венецианского стекла рюмками, бокалами и графинами, – к привезённому отцом из Италии сервизу, – у меня замирало сердце, и я в щель двери подсматривала это пиршество и шумный весёлый говор! А лучше всех и красивее всех была моя мать. Ей было присуще особое обаяние! Когда она собиралась с отцом в театр или на концерт, – я усаживалась в её комнате на ковёр и любовалась ею, одевающейся перед зеркалом в парадное платье! Она была так хороша, что и я в свои 8–10 лет это понимала и всем сердцем гордилась ею».

Анна Сергеевна Вырубова близко сошлась с кругом поэтов, писателей и переводчиков, среди которых были её старые добрые знакомцы Максимилиан Волошин и Андрей Белый. Волошин всегда останавливался у неё, бывая в Харькове, дружеские отношения с поэтом сохранились и после революции. Дочери жилали летом в Коктебеле, в доме поэта. Волошин написал ей на обороте акварели: Анне Сергеевне. «И горький дым костра, И горький дым полыни, И горечь волн останутся во мне...»

После революции трагически скончался архитектор Покровский, которого большевики не выпустили за границу для лечения болезни почек. Анна Сергеевна вновь переезжает – почти бежит – в Москву. Власти подозревали почтенного профессора Владимира Николаевича в контрреволюции (и не единожды), путая его с генералом Покровским и другими «белыми Покровскими». Дело едва



*Анна Сергеевна с мужем В. Н. Покровским.
1910-е гг.*



*Анна Сергеевна с дочерью Ириной в своём будуаре.
1909 г.*

не кончалось расстрелом, в последний момент Анна Сергеевна вновь – как в неотвязном «приключенческом романе» – кидалась к исполнителям с очередным «мандатом». Тут свою роль играл Максимилиан Волошин, вечно спасавший тех, кого мог спасти...

Жизнь после жизни. Анна Сергеевна оказывается в Староконюшенном переулке. В канун 1934 года, когда давно и следа, и воспоминаний не осталась от её светской блестящей жизни, в маленькой коммунальной комнатке Анна Сергеевна была арестована. В обвинительном заключении она и ей подобные официально были охарактеризованы так: «Остатки буржуазной интеллигенции из числа бывших людей».



*Анна Сергеевна.
После Октябрьского переворота*

Дары и дарители. Оставшись в живых и вернувшись через годы в Москву, она в течение десятилетий и до самой смерти последовательно дарила музеям Москвы ценные историко-художественные вещи, пока не раздарила абсолютно всё. В том числе предметы, принадлежавшие кругу Пушкина. Ведь пушкиноведы относят семью её предков Ивашевых к близкому кругу Пушкина. Другая же линия её предков – Замыцкие, род XI века, его основатель Ракши – соратник Александра Невского. И Пушкин был потомком этого рода и, как известно, гордился этим. Только дореволюционное издание Ф. И. Тютчева с предисловием В. Я. Брюсова с пометами своего друга, литературоведа А. С. Поля, она сохранила для правнучки, то есть для меня. Анна Сергеевна была реабилитирована в 1994 году, когда уже почти 20 лет её не было на свете. Такой документ я нашла в её деле – «за отсутствием состава преступления». Впервые её имя появилось в печатном источнике в 2008 году в альбоме «Дары и дарители», изданном музеем А. С. Пушкина. А заключительным её даром оказалось весёлое кулинарное путешествие из одной культурной традиции – в другую.