

## **Мой день рождения (9 декабря 2000 г.)**

Это сочинение на заданную тему, по заказу Саши Раскиной, она позвонила днем, поздравила меня и велела дать отчет – кто был, чего ели.

### **Кто был**

Предполагалось, что нас будет 10 человек:

### **Мы с Барбарой.**

**Андриес и Лиза** – они второй год живут в доме, снимают комнаты у Барбары; Андриес – аспирант у них в Департменте, Лиза – его жена. Они из Южной Африки.

**Володя Брандин с Шурой.** Володя – мой школьный приятель, Шура – его жена, тоже из Казани, они чуть ли не в школе поженились. Они третий год живут в Хартфорде (Hartford, Connecticut), в полутора часах езды от нас. Володя окончил когда-то Артиллерийскую Академию имени товарища Дзержинского, потом там работал, защитил докторскую, заведовал кафедрой внешней баллистики. Кафедра была «генеральская», но генерала ему не дали, был простым полковником, то ли потому, что жена еврейка, то ли просто генеральских должностей не хватило. Потом ушел в отставку, заведовал кафедрой математики в Текстильном институте. Шура – кандидат медицинских наук и работала в Москве по медицинской части, то ли в Институте красоты, то ли еще где-то. Я пишу об этом так подробно, потому что сюда они приехали как беженцы.

**Боб Ротштейн (Robert Rothstein)** со своей женой **Галиной**. Боб – старый знакомый Барбары. Он тут был в Департменте славистики, пока этот Департмент существовал, а сейчас еще где-то. Он прекрасно знает русский и польский, наверное, еще что-то. Занимается и идишем. А Галина – из Одессы, но она уже очень давно здесь, чуть ли не с начала 60-ых. Она, вроде бы, тоже славист.

Должны были придти Володя и Лия Бродские. Они, на самом деле, друзья Успенского. Когда мы еще в 97 г. уезжали в Америку, он велел нам с ними познакомиться, что мы и сделали. Володя преподавал в Массачусетсе в Westfield State college, в прошлом году вышел на пенсию. А Лия тут стала переводчицей, переводит романы с английского. Недавно перевела знаменитый роман знаменитой поэтессы Сильвии Плат (S. Plath). Они и живут в этом Westfield'е, это тоже примерно в часе езды от нас. Но они только собирались придти. Накануне Лия позвонила – заболела. (В прошлом году они были, но тогда Брандины не смогли приехать).

Так что в результате нас было 8 человек.

### **Что ели**

На неделе я съездил в наш “Stop and Shop” (супермаркет). Купил фруктов, овощей, зелени, сыра, мяса для ростбифа<sup>1</sup>. В винном магазине купил финскую водку и «Божоле».

---

<sup>1</sup> Сейчас пишу, перечисляю – вспомнил, что в том же “deli”, отделе деликатесов, глядя я сыр выбирал, я купил маслины, несколько сортов – и забыл их на стол поставить. И огурцы маринованные (соленых не продают) – тоже забыл.

8 декабря у нас был доклад в UConn (University of Connecticut). Это не очень далеко, но вернулись мы поздно – после доклада был, как положено, dinner в нашу честь. Так что все готовить пришлось уже 9-го.

Утром прежде всего я поставил печь хлеб в хлебной машине. Это долго, почти четыре часа, и на вторую «закладку» времени уже не было – встали мы поздно. Хорошо, что у Лизы по какой-то причине оказалось много белого хлеба. Так-то мы теперь с этой хлебной машиной хлеб не покупаем.

Вынули мясо из морозилки, разморозили в microwave, я его нашинговал чесноком, луком и морковкой. В той же микроволновой печке приготовил свеклу и сделал салат – с чесноком и грецкими орехами.

Барбара сделала свои традиционные “devilled eggs” (дьявольские яйца). Икру – красную и черную – я привез из Москвы. С ней больших хлопот не было – только открыть. А из авокадо Барбара сделала “Guacamole” – добавила в авокадную массу лимон, чеснок, горький красный перец (chili), немножко помидор и сметаны. А я нарезал сэлэри (американский сельдерей) и маленькие морковки на то же блюдо положил – чтобы все это в то же авокадо можно было макать. Или просто с солью есть. Это американский обычай – сырые овощи подавать и макать их куда-нибудь.

Да, Барбара еще сделала вегетарианское блюдо – Лиза вегетарианка. Что-то из тыквы (точнее – из squash’a, это что-то между тыквой и кабачком) с грецкими орехами.

\* \* \*

Брандины приехали рано, чуть позже четырех. Они у нас раньше не были и Володя хотел ехать по-светлу. Да и поговорить надо было, давно не виделись – мы были у них два года тому назад, когда они только приехали.

Посидели, выпили немножко.

А Лиза в это время делала десерт – ее фирменное блюдо, что-то вроде кекса (как тут говорят – very rich, яйца, масло, сахар) с какой-то особой сладкой подливкой.

Около шести Барбара поставила ростбиф в духовку. По книжке ему полагалось сидеть там максимум полтора часа, от 18 до 30 минут на фунт, а мяса было около трех фунтов. Шурочка вызвалась резать овощи на салат – помидоры, огурцы, лук, зелень. Она было и салат по московскому обычаю начала резать, но мы с Барбарой успели его спасти, мы тут его рвем на сравнительно большие куски. Я заправил его оливковым маслом и лимонным соком.

Около семи приехали Боб с Галиной и мы сели за стол. Закусили. Вроде бы и ростбиф должен был поспеть. Но посмотрела Барбара – не готов. Картошка испеклась, а мясо истекало кровью. Пришлось его с полчаса подождать. Но дождались, вкусно было.

Сыр почему-то уже никто не ел. А хороший сыр был. Но от Лизиного десерта никто не отказался. И чай пили с московскими конфетами. Барбара на четвертый год московской жизни открыла московские шоколадные конфеты. И оценила их. С тех пор мы их сюда возим во все бóльших количествах. Они тут у всех пользуются успехом. Галина, например, восклицала с ностальгическим восторгом: “Ой – «Белочка!»”, “Ой – «Раковые шейки!»”... Я, наверное, не меньше пяти килограмм конфет в этот раз привез, не только шоколадных – но и «Коровку», и «Раковые шейки», и «Клюкву в сахаре».

\* \* \*

Все, полный отчет. Да, leftovers – конечно, много чего осталось. Но мы с утра сегодня (10 декабря) уехали на babysitting, сидеть с Шоном, Барбариним внуком, сыном ее старшего сына Морриса. Моррис и Кати хотели съездить на сутки в Нью-Хэмпшир, в какую-то гостиницу на берегу океана, в первый раз оставить Шона на такой громадный срок. Шону 30 декабря будет два года. И вот Шон уже спит, а мы сидим каждый за своим компьютером.