

ПЕТУХ-ДУЭЛЯНТ, или РЕЦЕПТ КАВАЛЕРИСТ-ДЕВИЦЫ



В последние годы жизни Надежда Андреевна Дурова часто и подолгу хандрила. В свои восемьдесят лет она, на удивление домочадцам, еще могла наколоть дров, собственноручно растопить баню и париться столь долго, что молодой и справный мужик от такого жара давно бы дух испустил. Но друзей и знакомцев, тех, что помнили подвиги кавалерист-девицы, почти не осталось, да и сама она времена своей бурной молодости вспоминала теперь с неохотой.

- Дура была, - прямолинейность и откровенность Надежды Андреевны всегда удивляли. - Молодые, они на то и молодые, что не головой, а сердцем думают. А для бабы что главное? Семья, уют да внуки-правнуки на старости лет вокруг.

На этих словах бывшая кавалерист-девица обычно отворачивалась и незаметно смахивала старческую слезу. Оста-

вив когда-то мужа и малолетнего сына, она и думать не могла, что спустя годы будет жалеть об этом. Теперь же каждый день казался длинным и бессмысленным.

Эти печальные мысли стали посещать Дурову далеко не сразу. Даже тогда, когда в чине штабс-ротмистра она в 1816 году вышла в отставку и сын наотрез отказался от встречи с ней, Надежде Андреевне казалось, что с годами он оценит патриотический порыв, ради которого она оставила семью. Но годы шли, в семье брата, у которого Дурова поселилась в Елабуге, своею она стать не смогла. Литературные экзерсисы приносили удовлетворение только поначалу, а скучная провинциальная жизнь с каждым днем только укрепляла ее в мысли, что и прожита-то эта жизнь была зря.

Характер Надежды Андреевны становился все круче, она

переселилась во флигель, с прислугой ссорилась и меняла ее столь часто, что в конце концов найти в небольшой Елабуге хоть кого-либо для ухода за ней стало невозможно. И только внучатая племянница Степанида иногда навещала ее, но не столько для того, чтобы составить компанию, сколько чтобы убедиться, что старуха еще жива.

Но осенним вечером 1864 года она вбежала во флигель с криком «Едет!», и опешившая от неожиданности, обычно острая на язык Надежда Андреевна не нашлась сразу, что сказать.

- Едет! Дешу две недели как отправили, а она только что дошла! Завтра будет!

- Да кто будет-то?! Я никого не жду! - старуха пришла в себя, насупилась и зарокотала.

- Внук ваш прибывает, тетушка! Коленька!

Дурова сама не заметила, как открыла рот и обомлела от

удивительного известия. А Степанида не унималась:

- Радость-то какая, тетушка! Я уже распорядилась, чтобы к ужину что-нибудь особенное испекли! Вы ведь не говорили, а мы всегда знали, что вы, может быть, потому так долго и живете, что с внуками повидаться хотите!

- Дура!

Степанида опешила.

- Долго я живу потому, что много чужих жизней укоротила. Вот Господь и гневается. - Старуха заметила, что с грубостью переборщила, и смягчившись, продолжила: - А за то, что о пирогах распорядилась, спасибо.

На следующий день, заглянув к тетке, Степанида застала ее за странным занятием. На маленькой кухне, где за отсутствием прислуги управлялась только она, Дурова потрошила курицу. Руки не слушались, и перья летали повсюду. Степанида пришла в ужас:

- Зачем это, тетушка?! Надо было сказать, и я бы подослала кухарку!

- Помолчи.

В голосе старухи Степанида услышала желание поговорить и потому продолжала стоять.

- Курицу я всегда готовлю сама, и знаешь почему?

На какое-то время Дурова отвлеклась от своего занятия, выпрямила спину и протерла тыльной стороной руки взмокший лоб.

- Ты, наверное, знаешь, что я не люблю дуэли. Одно дело - лишить кого жизни, защищая Отечество, и совсем другое - вообразив, что человек, совершая подлость, оскорбил тебя, а не унизил прежде всего себя самого перед лицом Господа. Но такую умною я стала не сразу, и по молодости мне даже доставляло удовольствие наблюдать за мужскими играми.

Случай этот произошел, когда я служила ординарцем у светлейшего князя, а при штабе всегда хватало разных и не всегда достойных людей. Михаил Илларионович Кутузов благоволил ко мне и старался далеко от себя не отпускать. Мне же такая служба была не по нраву, и я скучала, зачастую не находя себе места.

Так вот, стояли мы тогда в Витебске. Ранним утром в избу, где я квартировала, явился поручик Руднев, человек пустой, но не злобливый. Руднев был расстроен и сообщил мне, что поссорился с князем Куракиным. Оскорбление было не таким страшным, и наверное, другие нашли бы повод для примирения, если бы эти штабные не были столь трусливы. Договорились не ранить в голову и продолжать до первой крови.

Кутузов не одобрял дуэлей, а потому, чтобы не предавать ссору излишней огласке, решили драться на заднем дворе моей избы. Когда прозвучала команда, противники, видимо боясь оружия больше, чем друг друга, склонились почти до самой земли и стали сблизаться, вытянув вперед руки с саблями и маша

ими в разные стороны. И тут... - Дурова сделала многозначительную паузу, - откуда ни возьмись между ними появился всклокоченный хозяйский петух!

Он заметался из стороны в сторону и, испугавшись скорее всего, сам сдуру вскочил на шпагу оскорбленного поручика. Кровь петуха брызнула в лицо князя, и тот от одного вида упал без чувств.

Условие дуэли было соблюдено, и чтобы поднять настроение столь удивительным воякам, я собственноручно приготовила петуха-миротворца на обед.

- И именно такого петуха вы решили приготовить сегодня для Николая? - спросила Степанида.

- Курицу, дорогая, курицу. У петуха мясо жесткое и вряд ли кому может понравиться. Но рецепт все тот же, придуманный мною в Витебске после карикатурной дуэли. А теперь помоги мне: принеси из погреба масла, сметаны да маринованных грибов...

В тот раз Коленька до бабки так и не доехал. Но рецепт кавалерист-девицы сохранился до наших дней.

Владимир КРЕСЛАВСКИЙ

КУРИЦА КАВАЛЕРИСТ-ДЕВИЦЫ

Средних размеров курица, 1/2 стакана сметаны, 75 г сливочного масла, соль и специи по вкусу.

Для фарша: 2 большие моркови, 0,5 кг маринованных грибов, 1 ст. панировочных сухарей, 1/2 стакана сливок.

Подготовить курицу, натереть ее солью и сметаной. Для фарша: натереть на мелкой терке морковь, добавить сухари, сливки, специи, мелко нарубленные грибы и все перемешать. Нафаршированную курицу зашить и положить на противень с растопленным маслом спинкой вниз. Чтобы курица не перевернулась, можно обложить ее клубнями картофеля. Жарить в духовке обычным способом, поливая выделяющимся соком. Готовую курицу освободить от ниток и фарша и подать к столу.