

КАК СЛОЖИЛАСЬ СУДЬБА АЛЕКСАНДРА БИСПИНГА?

Источник публикации:

Как сложилась судьба Александра Биспинга? [Электронный ресурс] // rgazeta.by. – Режим доступа : <https://rgazeta.by/ru/culture/kak-slozhilas-sudba-aleksandra-bispinga.html>. – Дата доступа : 16.03.2022.



Фото носит иллюстративный характер

В прошлом году мы начали публиковать отрывки из документальной повести гродненской писательницы Ирины Шатырёнок о нашем земляке помещике Гродненской и Виленской губерний Александре Биспинге. По злому оговору он был подвергнут аресту, тюремному заключению, а впоследствии выслан на жительство в Оренбургскую область.

Долгое время судьба Биспинга была тайной за семью печатями. Когда появилась возможность поработать в государственном архиве РФ, Ирина Шатырёнок приподняла занавес. Ей удалось наладить контакты с Рукописным отделом Института русской литературы (Пушкинский Дом) и буквально по крупицам собрать документальные сведения. Недавно стало известно, что в сибирскую ссылку Александру Биспингу разрешили взять крестьянина по фамилии Заяц.

Из Гродно ссыльного отправили в северную столицу поездом. Из архивного документа обер-полицмейстера: «Канцелярия. Стол I. 5 октября 1863 года... Вследствие полученного мною об этом предложения с.-петербургского военного генерал-губернатора от 4-го октября за №2550, помещика Биспинга имею честь препроводить при сим к Вашему Превосходительству на зависящее распоряжение под

присмотром рядового С.-Петербургской жандармерии дивизиона Егора Матвеева, покорнейше прося в исправном доставлении к Вам Биспинга, приказать выдать жандарму надлежащую квитанцию и меня уведомить.

При этом долгом считаю присовокупить, что помещику Биспингу разрешено местным начальством взять с собой для прислуги прусского подданного Фридриха Кенига и уроженца Гродненской губернии крестьянина Заяца, которые вместе с ним следуют до назначения ему места жительства. Генерал-лейтенант». Внизу листа приписка. «Правитель Канцелярии. С помещиком Биспингом отправился один только крестьянин Заяц, а иностранец Кениг отпущен им на Родину».

Александр отпустил и другого слугу – немца Людвига, не хотел портить им жизнь на чужбине. Крестьянин Заяц никто иной, как господский знатный повар Ксаверий Заяц, служил еще при матери Александра покойной Леонтине Биспинг.

«...Повар Ксаверий научился готовить не хуже французского кухмистера Шарля, что служил когда-то в деречинском дворце у сына канцлера Франтишка Сапаги. От Струбницы до Деречина рукой подать. Кухмистеру, жидкому на вид французишке, пришлась по душе крепкая водка из винокурни Струбницы, отказался от своих сухих вин, слабый градус. Особенно прикладывался кухмистер к водке морозными зимами, дни короткие, ночи длинные. Повару из Струбницы говорил, что так он лечится, стар стал, ноги болят, руки не слушаются, только и держится, когда хлопнет две-три рюмки.

– *Medicament.*

– *Как не понять, – соглашался повар из Струбницы.*

Ушлый Ксаверий снабжал товарища крепкой водкой, угощал сложными похмельными щами, а сам всё замечал, схватывал на лету, какие, и главное, когда старый кухмистер сочетает пряности и специи, подливает розовое вино в рыбу или красное в дичь. Подсмотрел много диковинных рецептов и приемов на кухне в Деречине. Кухмистер после похмельных щей добрел, обещал научить варить луковый суп.

– *Сууп а-ля ню, soupe à l'oignon et au fromage... Royal...*

Ксаверий через пень колоду понимал мусью, но про себя посмеивался, зачем нам какой-то суп из лука, тыфу, его каждый сварит, ты мне что-нибудь такое эдакое, редкое, а дальше я доведу как надо, будет по-нашему.

Дружба двух поваров закончилась, всё к тому шло, сизоносый мусью Шарль совсем спился, вместо соли сыпал сахарную пудру, мускатный торт пропитал по ошибке горчицей, его фирменное жаркое из дикого кабана стало подгорать до

угольной черной корки, последняя фаршированная курица безнадежно плавала в жидком сладком желе.

Когда мусью дали полный расчет, Ксаверий уже вовсю ублажал свою хозяйку весенним супом консоме и слоеным пирогом с паштетом, а та не могла нарадоваться утонченным рецептам французской кухни, в нашей-то дыре! Казалось, затейливые блюда просто выскакивают из ловких рук талантливого повара. Особенно у него знатно выходило мандариновое суфле и бисквитный торт «корзина с фруктами», пальчики оближешь.

Первым делом повар Биспингов убедил барыню делать в погребах запасы. Особенно в винном погребе. Там на дубовых полках до самого потолка плотно лежали запотевшие темные бутылки с дорогими венгерскими, испанскими, бургундскими винами, красное бордо, белое, сладкое Шато Фило (chateaux Filoths), привезенные десять лет назад из Франции по двадцать франков.

Вечерами у себя на кухне, подальше от всех, чтоб не сглазили, повар хозяйничал, колдовал, «сочинял» различные ликеры и настойки для Леонтины, придумывал рецепты мятного мороженого Ala-Léon-Tina, ягодные, творожные муссы, белый соус для рыбы, бигос, тушенный в вине, коричневый соус Эспаньоль. Ксаверий знал каждый уголок в своих закромах, с закрытыми глазами мог найти любую баночку с пряностями, мешочки с душистыми травами, мускатным орехом, шалфеем, лимонными корками, изюмом. В дальнем углу на полках стояли банки с засахаренными фруктами, кадки с солеными грибами, квашеной капустой, медом, мочеными яблоками, маринады, компоты, протертая брусника, клюква, груши в меду.

Соседи переманивали Ксаверия, сулили ему хорошие награды, только бы поделился модными французскими рецептами, но тот оставался неподкупным преданным слугой, прикидывался простачком и хитро щурил свои наглые прозрачно-голубые глаза на выкате.

После званных обедов гости щедро нагружались в дорогу угощениями, Леонтина нахваливала повара за очередной шедевр, приглашала дорогих соседей на именины детей – майские у старшего Яна, зимние у Александра и Юзефа, июньские у Тересы. Знала, у себя в доме завистливая соседка даст на пробу своему повару-хитровану распробовать кусочек ореховой мазурки или шоколадно-ванильного торта. Попробовать можно, но повторить рецепт Ксаверия, увы, никто не мог. Ешь-пей в гостях, на вынос – пожалуйста, но секрет останется тайной кухни домашнего повара.

...В уфимской ссылке Ксаверий удивлял гостей на квартире Александра грибными супами, картофельными клецками, супчиком с фляками, ядреным свекольным хреном по-литовски.

Один раз закатил не обед – целый пир. Собрались земляки из гродненских земель, все служилые люди по разным уфимским ведомствам и канцелярским столам. К столу Ксаверий подавал канапе, нежные паштеттики, оленину с оливками, фаршированные рябчики, на десерт – лимонный пирог и яблочное желе.

Под водку, настоящую на клюкве, вспоминались родные места, массолянское озерцо перед крыльцом дома, где разводят на продажу карпов и щук, а в листве тихих липовых аллей теплым летним вечером высоко звенят золотые пчелы и пахнет медом...»