

Владимир Софиенко

ЖИЗНЬ
ПО
ЗЁРНЫШКАМ

зарисовки о насущном

Петрозаводск • Verso • 2017

УДК 821.161.1-3
ББК 84(2Рос.Кар=411.2)6-44
С 68

Выпуск издания осуществлен при финансовой поддержке
Министерства культуры Республики Карелия

Софиенко, Владимир Геннадьевич.
С 68 Жизнь по зёрнышкам : зарисовки о насущном / Владимир Софиенко. —
Петрозаводск : Verso, 2017. — 107 с.

ISBN 978-5-91997-262-4

Эта книга о ценности каждого прожитого дня. Важные и, на первый взгляд, незначительные события, о которых рассказывает автор, заставляют улыбнуться или задуматься, вспомнить о прошлом и увидеть в нём зёрна настоящего. Житейские зарисовки, близкие и понятные любому, выстраиваются в историю целого рода.

УДК 821.161.1-3
ББК 84(2Рос.Кар=411.2)6-44

ISBN 978-5-91997-262-4

© Софиенко В. Г., 2017.
© Максимов А., оформление, 2017.
© «Verso», 2017.

*Моим детям —
Александру, Геннадию,
Григорию, Пелагее*



«ЕДЯТЬ — НЕ ГОВОРЯТЬ!»

Ранним весенним утром 1945 года вместе с ручьями, питающими реку Сакмару, с хребта Шайтантау в долину спустился туман. Михаил Назарович, стоя на крыльце своего дома, всматривался в густое молочное утро, пытаясь угадать, какую погоду принесёт сегодня Чёртов хребет. Было ему далеко за шестьдесят, за плечами — две войны, коллективизация, раскулачивание.

Уже проголосили первые петухи, где-то по улице брякало-ботало. Мимо частокола в утренней дымке проплывали выпуклые бока бурёнок. В нетерпении отведать сочных луговых трав, они протяжно мычали. Залился звонким лаем соседский пёс Акбай. В свинарнике сонно хрюкнула свиноматка Манюня, просыпáлись с галдежом гуси. Дед в который раз проверил мешки, стоявшие тут же подле него: хорошо ли увязаны, нет ли дыр, выдержат ли неблизкий путь? Снова подозрительно посмотрел на небо.

— Кажись, дождя-то не будет, — буркнув, нетерпеливо помялся с ноги на ногу. — Евдокия! — требовательно крикнул он.

Из приоткрытой двери коровника клубилось влажное тепло, пахло сеном и парным молоком. Дверь, скрипнув старыми, ещё царскими коваными навесами, отворилась — вышла хозяйка.

— На вот, дед, Мане снеси. Не оставь где! — На пороге рядом с мешками встал трёхлитровый бидончик молока.

Топоча босыми ногами, в лёгком застиранном платъице на крыльцо выбежала синеглазая девочка лет шести — слабенький стебелёк, зёрнышко бережёное.

— А тебе чего привезть, шкилет? — поймав озорной взгляд, дед Михаил улыбнулся: будто сына Егорушки глаза на него глядели; медленно провёл ладонью по детской макушке — теплом отеческим, животворным осенил.

Внучка была худенькая, почти прозрачная, и оттого глазёнки её казались ещё больше. Утонул бы дед в этой синеве!

— Леденца привези, деда, петушка!

Тот вместо ответа пригладил её толстую каштановую косу, а затем с лёгкостью закинул на плечо плотно набитые мешки, взял бидончик и, махнув на прощание жене и внучке, отправился на станцию. Собрался он в Оренбург на ярмарку. Маня, их с Евдокией последыш, на радость бате с мамкой в люди вышла — в городе учиться поступила на учительку.

«Сменяю табак — Маньке одёжу справлю. Быстрее бы войне конец! Негоже Валюшке без бати-то расти! — вздыхал он, перебрасывая на другое плечо тугой перехват. — Вот вернётся с фронта Егор — заживём!» Так размышлял Михаил Назарович, идя по длинной улице старой татарской деревни Бахмут, а ныне — Второй Георгиевки, свидетельнице бывалых сражений яицких казаков с татарами и бунта самого Пугачёва... С тех пор и жили в Бахмуте соседями казаки да татары.

Из Оренбурга вернулся дед в родную деревню через двое суток. Шёл налегке. Хмурый. Оно и раньше с деда лишнего слова не выудишь, а теперь и вовсе как воды в рот набрал. Во дворе копошилась внучка — играла чурочками.

— На, Валюха, — только и сказал, протянув внучке красного петушка на струганой палочке, да вошёл в дом.


Евдокия хлопотала в кухне. Давно она положила глаз на нерадивого Кошу-петуха. Всё думала сыночка с фронта встретить щами, а тут решила по случаю вырочки от табака мужа с внучкой побаловать.

— Вот, подумала, давно мы курятины не ели, — суетясь, будто оправдываясь, говорила она в тишину, бросая исподволь взгляды на мужа.

Щи удались! Наваристые! С оранжево-красной стружкой морковки, обжаренной цибули и бульбы, как Евдокия говорила. Сверху среди мелко нащипанных веточек укропа плавали желтоватые пятна жира. Валюха подцепила ложкой кусочек белого куриного мяса, осторожно положила в рот и, закрыв глаза, стала с наслаждением пережёвывать.

Дед ел молча, казалось, без аппетита, иногда ударяя ложкой о дно глиняной миски. Одурманенные запахом мухи бились, жужжа, об оконное стекло со стороны улицы. На столе, пыша жаром, появился красавец-пирог!





— Вот курник испекла, — раскраснелась от кухонной духоты хозяйка. — Вчера тесто замесила. Как знала, что утром будешь...

Смахнув хлебные крошки со стола, Михаил Назарович всё так же молча закинул их в рот.

— Как Маня? Много ль взял за табак? — наконец не выдержала Евдокия.

— Едят — не говорить! — строго рявкнул вместо ответа старый казак.

В деревне отдыхать некогда. А с тем хозяйством, что держали Михаил и Евдокия, до ночи не управиться. Птица, скотина — всех накорми, за всеми уход нужен. Опять же земля — кормилица, что не дала голодом в войну жить, кровинушку Егорову сберегла. Тут и Евдокия без продыху при деле, а ни на минуту не оставляла мужа, старалась держаться к нему поближе — всё выгадывала момент, когда ещё раз порасспросить о дочери, ярмарке. Он — на двор, она — на двор с хозяйственной нуждой, он — к сарайке, она — к сарайке вроде как за щепой... Наконец, как ей показалось, такой момент настал. Насыпав рядом с грядками навоза, она затаив дыхание спросила:

— Табак-то хорошо брали? — и замерла. Боялась шевельнуться, смахнуть со взмокшего лба надоедливую муху.

— Роблять — не говорить! — дед Михаил ушёл в глухую оборону.

Уже за полночь легли спать. Несмотря на усталость, Евдокия не могла уснуть. Ворочалась. Злилась на мужа. Хоть слово бы сказал какое, окаянный!

— Ну чего ты лежишь мовчки*! Скажи хоть, что с Маней! — взмолилась она.

— Спать теж** не говорить! — дед нырнул с головой под одеяло.

Неделю Евдокия пыталась добиться от мужа ответа. Перерыла весь дом в поисках дедовой заначки или хоть намёка какого на то, что произошло на ярмарке. Всё тщетно. В конце второй недели она засобиравлась было в Оренбург, но на её счастье в тот же день приехала из города Маня. Дед Михаил, что-то буркнув дочери, пропал. Тут Маня всё и рассказала.

* Мовчки (укр.) — молча.

** Теж (укр.) — тоже.

Несчастья Михаила Назаровича, оказывается, начались сразу по прибытии в Оренбург. В сутолоке да толкотне поставил он бидончик в холод тамбура. А уже на ярмарке к нему цыгане подошли. Засыпали его распросами, завалили юбками да блузами, да так и пропали со своим товаром, прихватив дедов табак. Вот только леденец и оставили на память растяпе. Стыдно было деду признаться в своём ротозействе, оттого и молчал.

— Шут с ним, с этим бидончиком! Шут с ним, с этим табаком! Я уж думала, убил мой Миша кого. Всё ждала, когда заберут! — Евдокия утёрла краем платка накотившую слезу. Повернулась к образу в углу хаты.

— Спасибо тебе, Царица Небесная, уберегла! — и положила на себя крестное знамение.

...Спустя многие годы под стук колёс поезд всё дальше увозил нас от казахских степей в степи Оренбуржья.

— Мама, а мы к тебе на родину в Бахмут поедем? — спросил я.

— Нет больше Бахмута, — вздохнула мама Валя, выкладывая на стол зажаристую курицу. — Когда война кончилась, все постепенно в город перебрались. Твоя двоюродная бабушка Маня сейчас работает в Оренбурге. Директор школы она. Мы вот с папой в Казахстане познакомились. Говорят, в деревне теперь вдоль единственной улицы только почерневшие от времени печи и торчат...

Мама положила передо мной куриную ножку.


— И всё-таки я хочу поехать в Бахмут, — с набитым ртом настаивал я.

— Как-нибудь съездим, — опять вздохнула мама и добавила: — Ешь. Не разговаривай. Мой дедушка, а твой прадедушка, говорил: «Едят — не говорят!»

КУРНИК

- *Готовое дрожжевое тесто — 1 кг*
- *Картофель — 1 кг*
- *Куриная грудка — 500—700 г*
- *Лук репчатый — 2 шт.*



- 
- *Майонез — 250 мл*
 - *Сок половины лимона*
 - *Куриный бульон — 1 стакан*
 - *Соль*
 - *Перец*
 - *Сливочное масло для смазывания*
 - *Растительное масло для смазывания*

Куриные грудки отварим, удалим кости и нарежем кубиками. Сырой картофель почистим, нарежем кубиками, лук мелко порубим, смешаем их, добавим майонез, лимонный сок, соль, перец и перемешаем.

Тесто нужно разделить на две неравные части. Смажем противень растительным маслом. Бóльшую часть теста раскатаем, поместим пласт на противень и сверху выложим начинку. Раскатаем оставшееся тесто, накроем начинку и защиплем пирог по краям. Поставим его в разогретый до 180—200 градусов духовой шкаф. Когда пирог поднимется (примерно через 15—20 минут), в корке нужно аккуратно вырезать окошко и влить туда полстакана куриного бульона.

Кантики готового пирога надо смазать сливочным маслом, а прежде чем разрезать, дать ему отстояться под полотенцем 20—30 минут.

ГЛАВНЫЙ НЕМЕЦ

Безоблачное синее небо улыбалось ярким солнышком над кучерявой головой Сашка. Держа в руках потрёпанный букварь, мальчуган понуро брёл по двору. И надо ж было Вальке, старшей сестре, приехать на выходные к деду с бабушкой в Бахмут! Играл бы он сейчас в войнушку с деревенскими мальчишками у старого заброшенного сарая за деревней и горя не знал. Осенью ему идти в первый класс, и, похоже, сестра взялась за него всерьёз.

— Не вздумай никуда уходить! Я сейчас приду! Слышишь? — донеслось из распахнутого окна хаты.

— Да слышу... — буркнул Сашок, босой ногой откинув в сторону кусок подсохшей бурой глины.


Этого только и ждал его давнишний враг гусь Гоша. Изогнув шею, грозно шипя, он кинулся на мальчугана, норовя ухватить его за голые пятки. Изловчившись, Сашок запрыгнул на высокую изгородь и, перевалившись через плетень, плюхнулся на землю.

— У-у, фашист! — погрозил он кулаком в просвет забора ненавистой птице. — Дождёшься ты у меня! Вот назначим тебя главным немцем — тогда поглядим! — паренёк потёр ушибленное место, поднял из пыли букварь и сел на лавку возле калитки.

— Шурик, айда брать в плен главного немца!!! — по пыльной улице в сторону старого сарая неслась босоногая ватага.

Сашок в ответ лишь насупился, демонстративно раскрыв книгу на первой попавшейся странице. Он знал, что сегодня в роли главного немца выступал старый козёл бабки Степанидихи, пасшийся недалеко от заброшенного сарая — штаба «русских». И хотя вся страна уже в двенадцатый раз отсалютовала Великой Победе, бахмутская ребятня до сих пор отыскивала недобитых «фрицев».





— А ну его! — бросил кто-то из ребят, и маленький отряд с криками «Ур-ра!» скрылся за поворотом.

У Сашка́ уже был «пленный». Со вчерашнего дня он сидел в подбитом немецком «танке». Сашок полез в карман. В руках у него появился уже выцветший, но бережно им хранимый спичечный коробок. Как-то он нашёл его за печкой. Спичек в нём не оказалось, но главное — коробок этот был ещё со времён войны! На этикетке его «горела» вражеская машина. Сашок осторожно поднёс коробок к уху. Там было тихо. Тогда он чуть выдвинул внутреннюю часть — из образовавшейся щёлки показались два чёрных усика. Внутри нетерпеливо зашуршало.

— Будешь знать, как по нашему огороду ползать! — Сашок закрыл коробок.

Жук был большой и чёрный. Если подразнить такого веточкой или столкнуть с другим жуком, то он тут же вставал на длинные задние лапки, задира́л чёрную лакированную спину кверху, будто орудие, и из задней своей части противно плевался какой-то жидкостью. Бахмутские мальчишки прозвали этих жуков бздунами.

Из калитки выглянула сестра. Она старше Сашка́ на десять лет. У неё большие синие глаза и толстая коса — причина всех раздоров с мальчишками из класса.

— Вот ты где, — она подошла и присела рядом, взяла в руки букварь. — Шурик, я же просила, чтобы с книгой аккуратно, — она стряхнула пыль с обложки. — Её тётя Маня взяла из школы на лето специально для тебя. Вернуть надо.

Сашок, виновато опустив голову, мотал под скамейкой босыми ногами.

— На какой букве мы остановились? Ах да... Вот...

Грамота шла туго. Сашок не слушал сестру, из головы не выходил главный «немец» Степанидихи. Как там ребята справятся без него? Дело ведь опасное. Не так-то просто связать ничего не подозревающего козла — того и гляди, боднёт острыми рогами. На прошлой неделе соседский пёс Акбай, хоть и старый уже, а Мишке штаны порвал. Ох и влетело Мишке тогда от мамки! Три дня на улицу не выходил. Куда без штанов-то, если они одни? А штаны мамка нарочно долго латала. Вот и договорились мальчишки брать теперь «немца» голышом, скинув одежонку...

— Ты что, не слышишь меня? — сестра толкнула его в бок локтем. —
Какая это буква?

Сашок глянул в букварь.

— Ж-ж-ж...

— А эта?

— У-у-у...

— Молодец. А эта?

— К.

— Правильно. А теперь прочти, что получилось.

Сашок напрягся. Буквы-то он знал, но как их произнести вместе, не мог сообразить. Как их можно соединить, если они абсолютно разные? И кто только придумал этот букварь?!

— «Ж» и «УК», — билась Валя, — что получается?

Молчание.

— Прибавь к звуку «Ж» — «УК»! Какое слово?

Продолжительное молчание.

Наверное, Сашок долго бы ещё соображал, чего от него добивается сестра, но тут в коробке подал признаки жизни его пленный «немец». Он скрёб лапками, и шорох этот был отчётливо слышен из его кармана. Сашок глянул на страницу букваря, потом на свой карман. Глаза его заискрились радостью. И как он раньше не мог догадаться?!

— «Ж» и «УК» — какое слово? — взмолилась сестра.


— Бздун!!! — радостно крикнул Сашок.

Валя рассмеялась, ласково потрепала кудрявую голову брата.

А в это время в облаке пыли обратно пронеслись друзья Сашка. Они бежали молча, сверкая голыми задами, держа в руках штаны. Позади них летела брань бабки Степанидихи и жалкое козлиное бляенье — задание было выполнено.

Мно-ого воды утекло с тех пор... Много лет и зим... Когда та девочка Валя выросла и стала мамой Вале́й, она часто на Пасху запекала гуся. Вся семья собиралась за столом. Папа отрезал каждому по золотистому ломту, а мама добавляла в тарелку кружки запечённого картофеля.





— К гусю обязательно нужен картофель, — каждый раз говорила она и затем обращалась к нам с сестрой: — Дядя Саша, мой брат, в детстве очень любил запечённого гуся. Почему-то он называл его «Главный немец»...

«ГЛАВНЫЙ НЕМЕЦ»

- *Гусь или утка (выпотрошенные и очищенные) — 2,5—3 кг*
- *Гречневая крупа — 1 стакан*
- *Шампиньоны или лесные грибы — 300 г*
- *Лук репчатый — 1 шт.*
- *Морковь — 1 шт.*
- *Чеснок — 1 головка*
- *Мёд — 1 ст. ложка*
- *Картофель средних размеров — 12 шт.*
- *Сок лимона*
- *Соль*
- *Перец*
- *Растительное масло для жарки*

На тушке птицы сделаем надрезы и вложим в них кусочки чеснока. Изнутри натрём гуся пропущенным через чесноковыжималку зубчиком чеснока, сверху — солью, перцем, сбрызнем соком лимона. Завернём в фольгу и оставим в холодильнике на ночь.

НАЧИНКА. Сварим гречневую крупу почти до готовности. Лук очистим и нарежем четвертинками колец, шампиньоны — ломтиками. На сковороде с растительным маслом слегка обжарим лук, добавим тёртую морковь и доведём почти до готовности. Посолим, поперчим.

Нафаршируем тушку начинкой, скрепим шпажками или зашьём нитками. Натрём гуся мёдом. Ставим противень с гусём в разогретую духовку и запекаем при 180—200 градусов. Нужно следить, чтобы гусь не пригорел. Если края тушки будут пригорать, их нужно прикрыть фольгой. Через час необходимо перевернуть гуся и выложить вокруг него очищенный картофель. Запекаем до готовности, периодически поливая жиром, выделившимся на противень.

ПЕЛЬМЕНИ С... ГРИБАМИ!

День рождения моей мамы — 9 мая — вся страна отмечала Парадом Победы. Так уж сложилось, что два праздника у нашей семьи в один день. Мальчишкой в мамин день меня было не оторвать от чёрно-белого экрана ламповой «Берёзки», когда по главной площади страны, отзываясь эхом прошлой войны, грозно катила мощь и гордость советского народа.

В тот день много лет назад я тоже с нетерпением ждал вечера. Отшумел праздничный стол поздравлениями, разговорами, песнями... После танцев захмелевшие гости разошлись по домам. Отбрыкала в кухне грязная посуда.

Я усаживаюсь напротив папы и жду его рассказов — пятилетним украинским мальчиком попал он в оккупацию.


— Папа, а какие были фашисты, — спрашиваю его, — злые? — и замираю.

— Разный немец был, — неторопливо отвечает он. — Помню, как-то зимой каратели приехали на мотоциклах, натащили соломы, улеглись у печи, пьют шнапс, хлебом-салом закусывают... А мы с сестрой еле на ногах стоим от голода... Бабушка твоя о стену опиралась, чтобы не упасть, когда стирала им исподнее. А они лежат сытые, с красными лицами, гогочут. Ловят друг у друга вшей, кидают на раскалённый лист печи, кричат: «Русиш партизанен капут!».

Я поморщился, а отец продолжал:

— А в сорок четвёртом у нас во дворе танк немецкий стоял. Нам с сестрой целая плитка шоколада от немцев досталась. Глядишь иногда: немцы вроде и люди как люди, да если б не враги... Лютовали они, когда входили в село и когда отступали. Люди кто куда прятались: кто в лес, кто в землянки. Когда наши войска наступали, засыпало нас в такой





землянке — чуть не задохнулись. Взрослые вырыли небольшой лаз наружу, я смог протиснуться и позвать на помощь. Двое так и остались тогда в земле — придавило...

Отец на минутку замолчал, помрачнел, будто припоминая их лица, а я чуть было не разревелся, но тут снова зазвучал его голос:

— Когда наши пришли, мы мукой разжились... Помню ещё, один красноармеец... Усатый такой, с гвардейским значком на груди, дал нам горсть сушёных грибов. А мама вареников с грибами налепила, — отец улыбнулся от воспоминаний. — А мы их пельменями называли: будто бы и с мясом. До-олго потом вспоминались мне те пельмени с грибами. Много их получилось — целая миска! А есть сразу всё нельзя — заворот кишок мог получиться.

Мне было так страшно, я представлял папу маленьким мальчиком, худеньким, с запавшими глазами. И что было бы с ним, если бы не вражеская шоколадка, та мука и горсточка грибов от дяди красноармейца?.. Был бы сейчас папа? Был бы я?..

Ночью после рассказов отца мне снились разомлевшие от жары и водки каратели, расчерченное огненными стрелами «катюш» чёрное украинское небо, грубые солдатские ладони, полные ароматных сушёных грибов. А потом — другое, мирное небо, застланное разноцветными огнями праздничного (мамы-Валиного!) салюта...

ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ

ДЛЯ ТЕСТА

- *Мука пшеничная — 500 г*
- *Картофельный отвар — 300 мл*
- *Яйца куриные — 2 шт.*

ДЛЯ НАЧИНКИ

- *Картофель — 500 г*
- *Шампиньоны или лесные грибы (сушёные грибы предварительно замочить) — 300 г*

- *Лук репчатый* — 2 шт.
- *Масло растительное для жарки*
- *Соль*
- *Перец*

Картофель очистим, сварим до готовности, посолим по вкусу в самом конце. Картофельный отвар надо слить, но не выливать — он пригодится для теста. Картофель разомнём толкушкой.

Лук и грибы мелко нарежем, обжарим на растительном масле, посолим, поперчим по вкусу.

Картофельное пюре и грибную смесь хорошенько перемешаем. В муку нужно влить остуженный картофельный отвар, добавить яйца, замесить тесто. Оно должно быть не слишком крутое, мягкое от картофельного отвара. Готовое тесто оборачиваем плёнкой, чтобы не подсохло.

Приступаем к лепке вареников. Отрываем от теста кусочек и скатываем колбаской. Затем нарезаем на шайбочки, тонко раскатываем каждый кусочек — обычно получается диаметром примерно 6—7 см. Кладём в центр начинку, края защипываем.

Отваривать вареники, как обычно, в подсоленной воде до готовности. Подавать со сливочным маслом, сметаной, соусами.





ЧЕМ ПАХНЕТ УТРО ВОСКРЕСЕНЬЯ?..

Можно и забыть, что сегодня воскресенье. Но, проснувшись, вдохнув ароматов свежей выпечки, доносящихся из кухни, вдруг с радостью думаешь о том, что в школу идти не надо и впереди целый выходной день. А ещё по воскресеньям обычно приходят мальчишки с соседнего двора на ответственные матчи. Зарывшись поглубже в одеяло, ещё в полудрёме я представляю, как и сегодня ребята соберутся у ледовой коробки, будут нетерпеливо постукивать клюшками по твёрдому снежному насту, приглядываться к соперникам, ждать недостающих игроков...

Осторожно приподнимаю край одеяла. Смотрю, проснулась ли моя сестра. Это мы так с ней давно воюем. В необъявленной войне выигрывает тот, кто встаёт последним.

На кухне что-то побрякивает, постукивает, похлопывает, гулко ходит по деревянной поверхности скалка. Иногда эти волшебные звуки прекращаются и можно услышать тихое пение мамы:

А мой миленький вареничков хочет.
А мой миленький вареничков хочет:
— Навари, милая, навари, милая,
Навари, ох-хо-хо!
Моя чернобривая!

Белёсо светит солнце, искрится в морозных рисунках на стекле, манит на улицу в погожий снежный день. Я осторожно приоткрыл веки. Конечно, сестре-то сегодня не защищать ворота своей команды! Так и всю игру можно проворочаться! Жаль всё-таки, что девчонки не играют в хоккей. По этой причине мне часто не везло в утренних воскресных «сражениях». Вот и сейчас, не выдержав, я первым отправился на кухню.

Три стеклянных блюда, укрытых полотенцами, наполнены пирожками — легко догадаться по проступающим бугоркам. Я приподнимаю льняные края, хочу угадать, где мои любимые — с картофельно-печёночной начинкой. На меня маняще глядят ароматные пухляши — лоснятся, точно коричневые шляпки грибов.

— Сынок, не ломай пирожки! — мама отвлекается от пышущей жаром плиты.

— Надо подождать папу. Сядем за стол всей семьёй, — и затем уже ласково добавляет: — Твои любимые — те, что с рубчиком. Возьми пока один.

Впустив с улицы в прихожую морозное облачко, тут же рассеявшееся от духмяной жары, приходит с ночной смены отец. Вскоре за столом с воскресными пирогами собирается вся семья.

До конца неторопливой беседы с пиалой душистого индийского чая мне никак не досидеть. Наконец, дождавшись разрешения, я впрыгиваю в валенки и выбегаю на улицу.

— Коньки забыл! — кричит мне вслед отец.

— Я сегодня на воротах! — и след мой простыл.


...От того воскресенья тоже не осталось и следа. Всё размело ветром времени. Но если утром я просыпаюсь от ароматов свежих пирогов, вспоминаю те солнечные дни детства. Их тепло хранит теперь моя жена.

ПИРОЖКИ

ДЛЯ ТЕСТА

- Молоко — 1 л
- Мука пшеничная — ок. 1 кг
- Дрожжи хлебопекарные (свежие) — 100 г
- Сахарный песок — 100 г
- Яйца куриные — 4 шт.
- Маргарин — 200 г



- 
- *Масло растительное — 3 ст. ложки в тесто, а также для жарки и смазывания*
 - *Соль*
 - *Сливочное масло для смазывания*

ДЛЯ НАЧИНКИ

- *Картофель — 400 г*
- *Печень (говяжья, куриная, свиная) — 400 г*
- *Лук репчатый — 2 шт.*
- *Растительное масло для жарки*
- *Соль*
- *Перец*

НАЧИНКА. Лук и картофель очистим, мелко нарежем. На сковороде с растительным маслом обжарим лук, добавим картофель, обжарим. Печень мелко нарежем кубиками, обжарим, при необходимости измельчим ещё раз. Перемешаем с картофелем, посолим, поперчим. Начинка готова.

ТЕСТО. В тёплое молоко кладём дрожжи. Добавляем сахар, 3 ст. ложки растительного масла, всё перемешиваем, затем — 3 яйца, растопленный маргарин, муку и вымешиваем тесто. Поставим его в тёплое место на полчаса.

Смазываем ладони растительным маслом и скатываем из теста небольшие комочки, примерно на полчаса оставляем их отлежаться на столе, посыпанном мукой, чтобы поднялись. Затем сделаем в них углубления, положим внутрь начинку и защиплем края.

Кладём пирожки на противень, смазанный растительным маслом. Чтобы они не прилипали, смажем их маслом по бокам, а сверху — взбитым яйцом с добавлением щепотки сахара. На противне пирожки выстаиваются 20 минут, затем в разогретой духовке выпекаем их примерно полчаса при температуре 180 градусов.

«ЗДРАВСТВУЙТЕ, Я ВАШ... ПЛЕМЯННИК!»

Солнечные лучи, проникающие сквозь большие витражные окна, расплескались по голубой глади бассейна. Они играли бликами, перепрыгивали с одной дорожки на другую. Тренировка уже закончилась, и наш тренер Александр Кудрявцев задержал нас ещё на минутку-другую, чтобы провести собрание.


— Ну что, ребята, все готовы? Завтра отправляетесь в Кишинёв на соревнования. С вами полетит Валерий Юрьевич. Знакомьтесь.

«Вчерашний», как говорится, выпускник Карагандинского педагогического института приветливо улыбнулся. От Казахстана на соревнования Центрального совета спортивного общества «Труд» должны были ехать всего пять пловцов. Отобрали нас. Так случилось, что летели выступать две девочки — обе Лены, и мы, трое мальчишек, — все Вовы. Так что молодой тренер не ломал голову, запоминая наши имена. Конечно, мы изо всех сил тренировались и были настроены показать свои лучшие результаты.

В спортивном обществе нам выдали нейлоновые плавки, значки с логотипом «Енбек» («труд» по-казахски), синие спортивные костюмы с белыми лампасами на бриджах и мастерки с высоким горлом. Сумка собрана. В холодильнике — жареная курица с чесночной корочкой в дорогу. Однако она-то как раз и осталась дома, как ни настаивала заботливая мама. Мне тогда стукнуло тринадцать, и я всё знал. «Нас будут кормить в самолёте», — был мой ответ.

В самолёте нам принесли по пирожному и чай. Было уже совсем поздно, когда мы, так и не поужинав, разместились на турбазе «Дойна» в Кишинёве. Утром, проглотив в столовке кашу, поехали в бассейн. А там одна новость хуже другой: нас не допустили к соревнованиям! Значит, нет и талонов на питание. Кто-то из чиновников проглядел возраст участников. Выступить должны только ребята на два года старше нас.





Тем временем дело шло к обеду. Голодные, мы сидели возле корпуса, ждали сами не зная чего.

— Мне дома бутерброды с собой давали — не взял, — признался Вова Шевченко, снимая свой значок. (Кто-то из прибалтийских ребят сказал ему, что на их языке «енбык» означает «бешеный бык».)

— А я вообще от целой курицы отказался, — горевал я.

Ребята с осуждением посмотрели на меня.

— Пацаны, у меня же где-то здесь тётя живёт! И адрес есть — родители дали... — Вова Семириков покопался в кармашке спортивной сумки и достал свёрнутый лист бумаги.

Тут к нам подошёл тренер, выдал каждому по рублю из своих командировочных и отправил нас на вольные хлеба. Сообща наскребли у себя по карманам ещё трёшку. Шёл 1981-й год, но всё равно для пропитания на два дня было явно недостаточно. Девчонки уехали на базу (наверное, у них были свои припасы), а мы отправились на поиски родственницы Семирикова.

— ...А она... тётя узнает тебя? — спросил я его.

Нам было немного боязно идти к незнакомым людям, тем более что, как выяснилось, в последний раз тётя видела Вову совсем маленьким.

— Узнает, — как-то неуверенно ответил он и добавил: — Мама сказала, что сообщит ей о моём приезде. Она живёт где-то недалеко отсюда.

Ещё немного побродили по кишинёвскому парку «Долина роз». Остановились у «Ан-10». От земли вверх к овальному входу поднимался бортовой трап, на котором была надпись — «Самолёт-кафе „Лайнер“».

— Сходим?.. — с сомнением в голосе предложил я.

— Потом, — сказал Шевченко, посмотрев на измятый рубль, — сначала — к тёте.

Вова Семириков не ошибся — дом по адресу в записке находился неподалёку. И вот стоим перед нужным подъездом, не решаясь идти внутрь.

— Ну, Вован, ты-то хоть её помнишь? — приставали к Семирикову.

Но успокоить нас Вове было нечем, он по-прежнему тревожно бормотал под нос, как заклинание: «Главное, чтобы родители до неё дозвонились... Если дозвонились...»

Обречённо поплелись в подъезд — ждать было нечего. Семириков нажал на пимпу звонка. И вдруг дверь открылась. На пороге стояла молодая женщина в халате и бигуди на голове.

Семириков замешкался. Выдавил наконец, краснея:

— Это квартира Христофор?

Наверное, мы выглядели очень жалко — женщина смерила нас долгим взглядом:

— Да, Христофор...

Мы подтолкнули вперёд Семирикова.

— Здравствуйте, я ваш племянник! — выдохнул он и как будто обмяк.

Женщина в секунду расцвела радушной улыбкой:

— Здравствуй, Вова! — и раскрыла свои объятия.

Мы облегчённо вздохнули. А совсем скоро, устроив нас за столом на лоджии, гостеприимные хозяева угощали горячим супом-лапшой по-домашнему.

Так, в Кишинёве голодовка наша не состоялась, а племянник с тётей после долгой разлуки, как говорится, «обрели друг друга».

ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ

- *Курица — 400 г*
- *Морковь — 1 шт.*
- *Лук репчатый — 1 шт.*
- *Картофель — 500 г*
- *Растительное масло для жарки*
- *Перец душистый*
- *Лавровый лист*
- *Соль*
- *Чёрный перец*
- *Зелень*





ДЛЯ ЛАПШИ

- *Яйцо куриное — 1 шт.*
- *Мука пшеничная — ок. 100—120 г*
- *Соль*

Яйцо нужно разбить в миску, добавить щепотку соли и, постепенно вводя муку, замесить крутое тесто. Накроем тесто для лапши полотенцем и дадим полежать полчаса.

Курицу разделаем на средние куски, положим в кастрюлю, зальём холодной водой и поставим на огонь. Картофель, лук и морковь нарежем кубиками. Картофель сразу опустим в куриный бульон, а лук и морковь предварительно обжарим. Добавим лавровый лист.

Тесто нужно как можно тоньше раскатать, густо присыпать мукой, свернуть рулетом и нарезать соломкой. Лапшу разложить на столе и дать ей подсохнуть 20—30 минут. Затем в кипящий бульон кладём лапшу, укроп, соль, перец. Варим до готовности.

ПАСХАЛЬНЫЙ ЧАК-ЧАК

Праздник Светлой Пасхи я люблю с малых лет. Как известно, в советское время, на которое и пришлось моё детство, это, мягко говоря, не ощущалось. Несмотря ни на что, во многих советских семьях (и даже в некоторых семьях высокопоставленных чиновников Казахстана, где я вырос) почитались православные традиции, чаще всего хранимые бабушками.

О приближении Пасхи я узнавал в пять часов утра четверга на Страстной неделе. Мама будила меня и сестру Ларису, и мы покорно по очереди шли в ванную принимать душ. Каждый раз я не мог понять, почему нельзя это сделать перед сном или хотя бы в семь утра, как обычно, по будильнику. Терпеливо выслушав моё ворчание, мама категорично произносила сакральную фразу: «Ты что, сынок, сегодня же Чистый четверг!». Возразить было нечего, и я сонный брёл мыться.


К концу недели наша квартира сверкала чистотой, как новогодняя игрушка. В субботу вся семья была занята предпраздничной стряпнёй. Папа нарезал тоненькие пластинки мяса для нашего любимого корейского хе из телятины, Лариса молола сахар в пудру для хрустящих загогулинок хвороста, мама хлопотала с тестом для кулича, а я снимал жёлтые луковые одёжки для окрашивания яиц.

Поздно вечером я забежал на кухню, чтобы посмотреть, как из-под приподнятой пышными боками крышки десятилитровой кастрюли тянутся к столу тонкие дрожжевые «руки». Ну как тут удержаться, чтобы не схватить ожившего «великана» за одну из них?..

Воскресное утро встречало всю семью интернациональным столом: русскими куличами, корейскими салатами, немецкими штруделями и восточными сладостями.

Бескрайние степи Казахстана в годы репрессий для многих народов стали второй родиной. Переняв восточное гостеприимство, все жили





большой дружной семьёй, привнося в застолье что-то из своей национальной кухни. Рецепт штруделя с нашего пасхального стола — от немки Нелли, маминой коллеги. Во время войны её семью, как и многих других немцев, депортировали в двадцать четыре часа на казахскую землю. Переживали, как примут их казахи — всё-таки мусульмане большей частью. Оказалось, напрасно. Казахи знали, что везут переселенцев, и многие дали им приют. Это мне тётя Нелли рассказывала, когда я подросток. А хе из телятины (по сути — замаринованное мясо) научил делать сосед-кореец. Он, как и мои родители, приехал осваивать целину, а после решил, что никуда из Казахстана не уедет.

Бок о бок жили казахи, немцы, греки, татары, корейцы... Потому и стол у нас был интернациональный. Но для меня ничто на свете не может сравниться с азиатскими сладостями! И вкуснее хрусткого хвороста, золотистых колобков баурсаков, пастилы и прочих лакомств разве что чак-чак, вобравший в себя всё лучшее из восточных рецептов.

После обязательного сражения пасхальными яйцами и насыщения воздушным куличом с изюмом под сладкой цветастой «тюбетейкой» на покатой вершине я набрасывался на сладкую горку из специально обжаренной лапши, политой медовым сиропом...

Всю жизнь храню я в своём сердце воспоминания о тех уютных пасхальных праздниках — аромате свежееиспечённого кулича и восточных пряностей, светлых улыбающихся лицах моих родных и казахской земле, принявшей людей из разных уголков...

ЧАК-ЧАК

ДЛЯ ТЕСТА

- *Мука пшеничная — ок. 500 г*
- *Яйца куриные — 4—5 шт.*
- *Сахар — 2 ч. ложки*
- *Молоко — 3 ст. ложки*
- *Масло растительное — 2 ч. ложки*
- *Водка — 1 ст. ложка*
- *Соль*

ДЛЯ ФРИТЮРА

- *Масло сливочное* — 200 г
- *Масло растительное* — 200 г

ДЛЯ МЕДОВО-САХАРНОГО СИРОПА

- *Мёд* — 500 г
- *Сахар* — 100 г

ТЕСТО. В миске смешаем яйца с сахаром. Добавим молоко, масло, водку, соль. Всыплем муку и замесим тесто. Оно должно быть достаточно упругим (скорее мягким!), не слишком крутым. Тесто хорошо промять, чтобы не прилипало с рукам и столу, после чего прикрыть миской или полиэтиленом, чтобы не обветрилось, и дать полежать 15—20 минут. Вылежавшееся тесто разделим на несколько небольших кусков. На присыпанном мукой столе раскатаем их в тонкие лепёшки (толщиной 2—2,5 мм). Нарежем сначала длинными полосками шириной 3—3,5 мм, а затем поперёк — как лапшу. В кастрюле прокалим растительное масло и растопим сливочное. Лапшу небольшими порциями опускаем в кастрюлю и, помешивая, жарим до золотистого цвета (обычно минут пять на среднем огне). Вынимаем шумовкой на сито и даём остыть.

СИРОП. В отдельной кастрюльке растопим мёд. Добавим сахар и доведём до кипения, снимем пену, уменьшим огонь, поварим ещё около 10 минут, не давая снова закипеть. Капнем для пробы сироп в холодную воду, если капля свёртывается в шарик, то готово.

Обжаренное тесто выложим на широкое блюдо, затем его нужно облить горячим сиропом, перемешать. Влажными руками сформируем чак-чак в горку.





СЕКРЕТ РАННЕЙ ВЕСНЫ

— Вова, вставай! — кто-то тряс меня за плечо.

Я с трудом поднял тяжёлые веки. Солнце уже золотило лучом портьеру в моей комнате. У изголовья стоял отец.

— Па-ап, что так рано? — жалобно протянул я.

— Вставай, вставай, сынок. Мы же вчера с тобой договорились...

Хоть я был спросонья, всё же припомнил вчерашний секретный разговор. Так вот, сегодня же 8 Марта! Значит, надо вставать. Я быстро оделся, глотнул горячего чая, на ходу съел бутерброд. На пороге меня уже ждал отец. Прокравшись мимо спальни родителей, прошёл в прихожую, натянул резиновые сапоги и куртку. Осторожно, чтобы не клацнул дверной замок, отец прикрыл за нами входную дверь.

Весеннее утро встретило нас зябким ветерком. Улицы просыпались звонким чириканьем, оглашающим город из распустившихся нежной зеленью ветвей карагачей, откуда-то из-за серых громад пятиэтажек доносился неуверенный ещё шум машин. Редкие прохожие спешили на рынок, где уже разворачивалась бойкая торговля цветами. Цыгане, казахи, кавказцы громко нахвалявали свой «вечноцветущий» и «неувядающий» товар.

Не задерживаясь у многоголосых лоточных рядов, мы поспешили дальше, к окраине города. Там в просветах между домами уже виднелась бескрайняя казахская степь. Когда мы вышли за город, солнце поднялось настолько высоко, что можно было видеть уходящее за горизонт застывшее волнение Сары-Арка — «жёлтого хребта» казахского мелко-сопочника. Примеряющая на себя зелёное покрывало степь оживала под нашими ногами стрекотом, осторожным шорохом и шелестом прошлогодних выцветших трав. Земля, обогретая первым теплом мартовских солнечных лучей, питала материнским соком всё вокруг. В своих

поисках мы ушли довольно далеко, когда, поднявшись на южный склон очередной сопки, я заныл:

— Наверное, уже не найдём, пап... Собрали уже всё.

Отец, прищурив глаза, ободряюще улыбнулся:

— Знаю я тут одно место... С прошлого года ещё знаю. Вон за той сопкой, как спустимся, с северной стороны лощина небольшая есть. Там и наберём.

Уже подустав, мы поднялись на указанную отцом сопку. Солнце нещадно пекло наши спины, а внизу, бережно укрытые тенью между островками ноздреватого грязного снега, виднелись бархатистые кремовые бутоны подснежников, прорвавшиеся сквозь паутину прошлогодних трав...

Как ни старались мы обратно мимо цветочного рынка пройти незамеченными, это не удалось. Рядом с нами, то и дело сбиваясь с быстрого отцовского шага и поэтому иногда припрыгивая, вился «негоциант», он торопливо вскидывал одной рукой козырёк огромной кепки, наползавшей ему на глаза:

— Нет, ты только посмотри, — и он тряс в другой руке поникшие ландыши, — один мужик у мене утром купил такой цветы. Так его жена уже три раза приходил ко мне — целовал!

Отец вдруг остановился, молча распахнул тряпичную сумку, полную подснежников, и показал содержимое надоедливому продавцу.

— Ва-ах! Маладес! — только и сказал тот и отстал.

А дома уже не спали.

— Спасибо, сынок! — расплылась в улыбке мама, зарывшись лицом в охапку подснежников.

У меня на душе стало так тепло и радостно от этой улыбки, что я мигом позабыл об усталости.

— Наверное, проголодались, мужчины? — мамины глаза лучились любовью и нежностью. — Пойдёмте, я вас сейчас мантами угощу, — сказала она, бережно поставив на стол вазу с цветами.

...С тех пор к запаху домашних мантов моя память всегда подмешивает едва уловимый, чуть сладковатый аромат подснежников из казахской степи.





МАНТЫ

ДЛЯ ФАРША

- *Баранина бескостная — 300 г*
- *Лук репчатый — 2 шт.*
- *Жир курдючный — 40 г*
- *Уксус столовый 9% — 1 ст. ложка*
- *Соль*
- *Перец*

ДЛЯ ТЕСТА

- *Мука пшеничная — 250 г*
- *Сметана — 100 г*
- *Яйцо куриное — 1 шт.*
- *Соль*

Мякоть баранины и курдючный жир мелко нарежем и смешаем в миске. Добавим измельчённый лук, соль, перец и столовую ложку уксуса.

Замесим тесто из одного яйца, сметаны и муки (её нужно вводить постепенно, сразу вымешивая). Раскатаем тесто не очень тонко (ок. 5 мм), нарежем квадратами. Выложим начинку на квадрат, слепим ближние края (получится подобие завязанного мешочка).

Готовить получившиеся манты нужно в пароварке ок. 40 минут.

ГОВОРЯЩИЙ ПОПУГАЙ


Мой друг Вадик с детства мечтал о говорящем попугае, а тут ещё случай представился...

Снял он, значит, квартиру на свои честно заработанные. Родители помогли чаду переехать на новое место. Вадик и не скрывал радости. То, игнорируя лифт, бегал вниз по этажам за очередным стареньким стулом, то суетился у машины, попутно рассказывая «старикам», что да где он поставит. Те только улыбались и вздыхали: «Вырос сынок...»

А Вадик-то уже соображал, что теперь ему никто не запретит обзавестись домашним питомцем! Не то чтобы мой друг фанатично любил животных, нет. Но он всегда симпатизировал домашним тварям. Правда, был у него как-то хомячок... Хомяк как хомяк — пушистый такой, с влажными глазками и розовым носом. Когда Яша не спал (так Вадик назвал хомячка в честь детского друга), то неустанно что-то перемалывал, пережёвывал, смешно шевелил лоснящимися, будто капроновыми, усиками, затем подбегал к решётке, протискивал между никелированными прутиками кнопку носа, надувал щёки. Вадик догадывался: Яша что-то хочет рассказать ему — то, о чём не должны знать взрослые. Тогда он доставал тёплый комочек из клетки, подолгу держал мохнатую мордашку у самого уха. Яша лишь тоненько попискивал, щекотал капроновыми антеннами усов, а Вадик как будто бы улавливал информацию. Сеанс окончен — и Яша снова оказывался в никелированных застенках своего жилища.

Потом у Вадика случился лишай. Его постригли наголо и нескончаемо долго смазывали розоватые ссохшиеся пятна противной вязкой холодной мазью. «Подарок от Яши. Животных в доме не держать!» — приговор доктора. Хомячка куда-то унёс папа. Чтобы Вадик не переживал, он сказал, что Яша будет выступать в цирке. «Там готовится номер «Яша и питон»», — добавил он с усмешкой. Мама промолчала, только





с укоризной взглянула на папу и ткнула его локтем в бок. А Вадик и не переживал: он не простил Яшу — теперь из-за него приходилось прятать голову под панаму от насмешек дворовых мальчишек.

Ещё Вадик отчётливо помнил, когда впервые увидел живого попугая. Они всей семьёй были в гостях. Взрослые отмечали Первомай, а по праздничному столу между тарелками с остатками салатов важно расхаживала ярко-зелёная птица. Вадик уже не помнил название того салата, что так заинтересовал попугая. Пристально, с любопытством всматриваясь в рубиновые зёрна граната, пернатый долго ходил вокруг одной тарелки. Наконец, набравшись храбрости, попытался скovyрнуть зёрнышко выгнутым, словно коготь, клювом. Кто-то из захмелевших гостей вдруг выкрикнул наглой птице:

— Попка — дурак!

Птица вспорхнула, оставив после себя на столе невесомое пёрышко. Усевшись на хозяйской портюре, проскрежетала несмазанной телегой на потеху остальным:

— Чё уставился? Попка — умный!

Тогда, в детстве, по понятным причинам Вадика попугая не купили. Теперь, когда съехал от родителей, он твёрдо решил, что обязательно заведёт и даже сам научит птицу говорить.

— ...Бери только молодого самца! — советовали ему знатоки на птичьем рынке. — У них надклювье бледно-бирюзового цвета.

Сказано — сделано.

Клетка была просторной. Две перекладыны разной толщины для гимнастики лапок, качелька, в углу — маленькое зеркальце, поильник, кормушка. В общем, всё как надо. Некоторое время нефритовый самец беспокойно метался по новому жилищу, но, найдя в зеркальце достойную своей красоте компанию, успокоился.

Тем временем Вадик мастерил нехитрое приспособление, которое должно было выступить в роли учителя словесности, пока он будет на работе. Разобрал магнитофонную микрокассету, распустил плёнку, отрезал от неё двенадцать с половиной сантиметров и склеил так, чтобы, пройдя по всем движущимся и подающим её частям, она образовала замкнутый круг. Идущая по кругу плёнка шла не внатяг, а значит, не давала меха-

низму натяжения отключить магнитофон, плюс хватало места записать одно-два слова. Для первого урока больше и не надо!

Утро выдалось хмурым. Внизу в молоке тумана, нащупывая фарами серую полосу асфальта, ползли длинной вереницей машины. На тротуарах — пешеходы, редкие купола зонтов, чуть выше, напротив окна, — тоскиво-серые дома...

— Бр-р! — Вадик приоткрыл форточку. — Будешь принимать воздушные ванны, — он подмигнул попугаю, потом вспомнил: — А к уроку готов?

Из клетки на него с любопытством посмотрели.

— Как же тебя назвать?.. Будешь Яшей! — Вадик был рад собственной идее.

Вставил в магнитофон подготовленную с вечера кассету, нажал на кнопку REC, наклонился к микрофону, чтобы звук был чётким, громко произнёс:

— Яша!

Чуть отмотал назад, включил PLAY.

— Яша! — прокричали динамики. — Ш-ш... — шикнуло на месте склейки и снова: — Яша!

Вадик удовлетворённо кивнул, накинул куртку, задержался у магнитофона и после недолгого раздумья увеличил громкость.

— Учи. Вечером приду — спрошу!


День выдался под стать утру. На станцию пришли вагоны, и Вадик до позднего вечера контролировал отгрузку импортного маргарина. Конечно, можно было уйти пораньше, но он совсем недавно с таким трудом получил это место менеджера, что решил отработать по полной. Уже было совсем темно, когда на деревянных от усталости ногах поплёлся домой.

Вадик вышел из лифта на лестничную клетку, и перед ним открылась странная картина. Рядом с его дверью сидел дед. На нём были старенькие, но вполне себе добротные штаны и такой же потёрханный пиджак. В руке держал лыжную палку, которой задавал ритм по оцинкованной двери. На четвёртом или пятом ударе он устало бросал в дверь охрипшим голосом:

— Яша, фашист, открой!

Только сейчас Вадик понял, что слишком громко включил магнитофон. Из его съёмной квартиры надрывно выкрикивали имя попугая.





«Что-то с валумом я переборщил, — испугался он. — Не хватало ещё испортить отношения с соседями!»

Дед, заметив Вадика, встрепенулся, встал на ноги. Тихонько звякнули медальки на пиджаке.

— Сынок, это не ты ли вселился сюда давеча? — ветеран сурово вскинул бровь.

— Я, дедушка, — Вадик оторопело уставился на дедовы награды.

— Яковлевна говорила, что один жилец у неё будет. Из порядочной семьи. Откуда Яша взялся? — он гневно ткнул палкой в дверь. — С самого ранья заладил свою психическую атаку, фашист, Яша да Яша! С ума сойти можно!

— У меня попугайчик говорящий, немецкий волнистый, — нашёлся Вадик, — сейчас я его утихомирю. Клетку накрыть покрывалом надо.

— Я уже понял, что немецкий, — дед недоверчиво хмыкнул. Вадик скользнул к двери, открыл замок.

— А ну-ка предъяви мне своего трофейного, — дед отпихнул Вадика, первым вошёл в квартиру.

«Ну всё, — подумал тот, — теперь выселят».

Комнатка была небольшой. Прихожая переходила в коридорчик, он упирался в кухню. В центре кухни на столе стояла клетка. В ней, расправив крылья, в изящном реверансе сидела птица. В её раззявленном клюве нервно подрагивал язык, наклонив голову, одним своим глазом она смотрела в маленькое зеркальце, вторым пялилась на чуть приоткрытую форточку. Ни дать ни взять — говорящая!

Не снимая обуви, Вадик первым пробежал в кухню, накинул полотенце на клетку, затем пронёсся мимо топтавшегося в прихожей деда — в комнату. К счастью для Вадика, магнитофон занимал нишу в хозяйском серванте и был спрятан от глаз непосвящённых.

— Тьфу! — дед тихо ругнулся. — Ты, сынок, товой... — стоя в коридоре, он указал палкой в сторону клетки. — Аккуратней с птицей.

Сосед ушёл. На следующий день, когда Вадик вернулся с работы, клетка оказалась пустой. Дверка была распахнута. Форточка приоткрыта. Может, попугай ухитрился открыть, а может, хозяйка приходила...

САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»

- *Куриное филе отварное — 600 г*
- *Картофель, сваренный в мундире, — 2 шт.*
- *Репчатый лук — 1 шт.*
- *Морковь варёная — 1 шт.*
- *Яйца куриные, сваренные вкрутую, — 2 шт.*
- *Орехи грецкие очищенные — 200 г*
- *Майонез — 200 мл*
- *Зёрна граната — 100—150 г*
- *Соль*

Уже сваренные картофель и морковь очистим от кожуры и натрём на средней тёрке. Лук (сырой!), отварное куриное филе нарежем кубиками. Грецкие орехи, яйца вкрутую тоже измельчим.

В центр блюда поставим стакан. Подготовленные продукты выложим на блюдо вокруг стакана слоями, смазывая каждый майонезом. Первый слой — куриное филе, второй — лук, третий — картофель, четвёртый слой — морковь, пятый — грецкие орехи, шестой — яйца.

Сверху нужно густо посыпать салат зёрнами граната и перед подачей поставить его в холодильник на несколько часов.





ПОД ЗВУКИ ГУДАСТВИРИ...

Стук колёс на меня всегда действует одинаково — усыпляет, и, знай древние греки железную дорогу, быть бы их Морфею поездом. Мы ехали с ребятами на сборы по плаванию из Адлера в Тбилиси. Вторя стуку колёс, мерно качался вагон, в окна нашего плацкарта заглядывал и снова кутался в чёрное полотно неба молодой месяц.

«Тудух-тудух, тудух-тудух...» — поёт свою колыбельную железная магистраль, «ву-ух, ву-ух...» — аккомпанируют ей за окном пролетающие мимо столбы электропередач. Из динамика под потолком плывут тихие, печальные звуки гудаствири*. Низкий, протяжный голос мествири** уносит меня всё дальше к заснеженным вершинам Кавказа. Веки тяжелеют — и я снова проваливаюсь в омут бессознательных миров... Вокруг всё затрясло и... кто-то бесцеремонно вытолкнул меня в приглушённый свет плацкартного вагона.

— Вова! — меня настойчиво трясли за плечо.

Открыл глаза. Рядом со мной уюстилась Галя.

— Вова, скажи, что я твоя девушка! — прошелестела она.

— Чего?! — я моментально проснулся.

— Скажи тем двум парням, грузинам, что я с тобой. Пристают.

В сторонке, возле двери в тамбур, стоял незнакомый черноволосый парень и поглядывал на нас.

— А где второй? — спросил я, машинально обуваясь.

— В тамбуре, — и, чуть запнувшись, добавила: — с Викой.

Вика Коростылёва была самой красивой девушкой в нашей команде по плаванию. Ну, или одной из самых красивых. В поезде мы ехали без наставников, потому что наш тренер улетел раньше и теперь должен встретить нас на вокзале в Тбилиси.

* Гудаствири — грузинская волынка.

** Мествири — бродячий певец, музыкант, рассказчик.

Надо было что-то делать! Тут уж не до гудаствири!

— Говорил вам, не играйте с ними в карты, — зло буркнул я. Со мной они так никогда не хихикали! — Теперь расхлёбывай за вас.

Галя виновато молчала.

— Уважаемый, это моя девушка! — мне было пятнадцать и опыт общения на востоке подсказывал, что не все дела улаживаются нахрапом. Я пытался выглядеть суровым, хмурия брови. Из-за моей спины выглядывала Галка.

— Зачем такой сэрдитый? — во все тридцать два ослабилась парень. — Твой дэвушка никто не тронет. Всэм скажу! — он сделал выразительный жест рукой.

— Теперь — за Викой, — шёпотом направляла меня осмелевшая Галя.

В тамбуре вился сизый дымок.

— Куда такой красавица едит? — спрашивал Вику давешний напарник по «дураку», играя в зубах папироской.

— На ЦС «Буревестник» по плаванию, — Вика была немного напугана, отвечала кавалеру быстро и чётко, без лишнего кокетства, будто и не хихикала недавно с ним за картами.

— Буревестник?! Какой гордый птица, а! Лерма-антов читал «Кавказский пленник», а? — сладко протянул парень, чуть наклонился к Вике.

— Уважаемый, это моя девушка! — встрял я и подумал: «Если вышло в первый, то должно прокатить и во второй раз».

— Слушай, он всэх красивых здесь забрал! — услышал я за спиной Галкиного ухажёра. — Вриот, навэрно!

Викин ухажёр недобро глянул на меня, полез за чем-то в карман. В затылок мне гневно дышали. «Не прокатило!» — я готовился к худшему.

— Это мой парень! — сделав шаг в сторону, Вика (сама недоступная красавица Вика!) вдруг прижалась к моему плечу.

— Наш парень, — своевременно добавила Галя и прижалась к другому.


Мне сделалось жарко. За такое и пострадать не жалко!

— Правда?! — парни даже удивились.

Чтобы не выдать дрожь в голосе, я коротко кивнул.

— Ва-ах! — в голосе одного из парней восхищение смешалось с удивлением.





Я повёл девушек из тамбура в их плацкарт, чувствуя на себе восторженные взгляды кавказцев.

Улеглись. В вагоне стало тихо. Снова о чём-то грустила по радио гудаствири. Из вагона-ресторана потянуло пряным мясным духом. Я к тому времени проголодался и уже не мог уснуть, подумывая о завтраке.

И вдруг:

— Дэвушкэ, дорогой!.. — послышалось в конце вагона.

Я машинально вскочил с постели и высунулся в проход вагона. Мои недавние знакомые стояли у чьего-то изголовья. Мы встретились глазами. «Это тоже твой?» — прочитал я по губам их вопрос.

Я отрицательно мотнул головой и снова лёг. «Лучше бы опять к «моим» пристали», — под томные звуки гудаствири мечтательно вздыхал я, ворочаясь, и вновь ощущал близость девчачьих плеч.

ДЖОРДЖИЯ

- *Свиная вырезка* — 500 г
- *Филе куриное* — 500 г
- *Шампиньоны* — 400—500 г
- *Майонез* — 250—300 мл
- *Сыр сулугуни* — 500 г
- *Растительное масло для жарки*
- *Соль*
- *Перец*

Филе куриное и свиную вырезку промоем, нарежем небольшими кубиками. Выложим на сковороду и обжарим на растительном масле до полуготовности, посолим, поперчим. Нарежем шампиньоны пластинками и тоже обжарим. На противень выложим мясо, затем слой шампиньонов, сверху — майонез и тёртый сыр. Запекать нужно в духовке при температуре 180 градусов до готовности.

«САМИ МЫ НЕ МЕСТНЫЕ...»

В Алма-Ате у нас сложилась большая весёлая компания. Ни один праздник не обходился без шумного застолья, на котором, кроме всего прочего, мы, как водится, говорили обо всём — ну, травили байки. Эту историю я услышал от моих друзей Валеры и Наташи. Дело было так...

— ...Валера, ты не забыл? Сегодня мы идём к моей маме на лагман. — Наташа с пристрастием посмотрела на мужа, собирающего в огромную сумку горнолыжные принадлежности.

Валера бросил тоскливый взгляд на зачехлённые лыжи в кладовке, тяжело вздохнул и неуверенно, будто виновато, предложил:

— Может, завтра? Смотри, какая погода, — самое время на Чимбулак ехать. Я и сыну обещал...

И, действительно, за окном, под ярким алма-атинским солнцем сияли вечными ледниками вершины Заилийского Алатау. После нескольких снегопадов город основательно укрыло белым одеялом. Улицы наконец сбросили с себя серость и уныние долгих осенних дождей.

— Сейчас в самый раз на склон идти... — с мольбой смотрел он на Наташу.


Но жена была непреклонна:

— Мы и маме обещали сегодня прийти. А потом, сам знаешь, по «пухляку» сложно без опыта, тем более ребёнку. Вот завтра на укатанный снег и поедете, — она примирительно обняла мужа. — Поехали к маме, а?.. К ней сегодня Газель Жумакалиевна приедет. А у неё всегда такой лагман вкусный получается.

Валера немного помолчал и сдался. Лагман от тёщиной подруги — весомый аргумент.

— Артур, пойдём сегодня к бабушке? — наконец спросил он у сына.





Пятилетний сорванец часто закивал.

— Тогда собираемся, — Валера снова вздохнул и убрал спортивную сумку в кладовую. — Артур, одевайся. Пока мама готовится, мы пойдём за машиной, — он выразительно посмотрел на свою молодую супругу, прихорашивающуюся у зеркала.

Валера стал обуваться и вдруг вспомнил...

— Наташа, есть у тебя привычка открывать дверь на каждый стук, — строго сказал он жене. — Предупреждаю: вчера по телевизору сказали, что у нас в городе банда орудует. Представляются беженцами из Таджикистана, просят милостыню, а сами грабят. Открывай только знакомым. Хоть раз воспользуйся дверным глазком. Понятно?

— Хорошо, открою только тебе, — не отрываясь от своего отражения, беспечно пообещала Наташа.

...Валера и Артур всё не возвращались. Наташа поминутно бросала тревожные взгляды на часы. Наконец, в дверь позвонили. Она сорвалась с места в полной уверенности, что пришли её мужчины и, лишь повернув один оборот дверного замка, вдруг вспомнила наставление мужа.

— Кто там? — спросила она на всякий случай.

— Сами мы не местные, — послышалось за дверью с характерным акцентом, — памаги чем можна. Хлэп, канфэт... — в глазок было видно, что перед дверью стоит женщина с ребёнком на руках.

Наташа опешила. Сколько раз она делилась с попавшими в беду людьми! Если просят — значит, беда у людей, нужно им помочь. И неважно, кто это — цыгане, русские, таджики... Так её воспитали. Но как же поступить теперь?.. Предупреждение мужа о грабителях накрепко засело в голове, а люди за дверью слышали — дома кто-то есть. Охваченная противоречивыми чувствами Наташа бесшумно отступала вглубь комнаты. И вдруг... Тишину нарушила предательски скрипнувшая половица. В дверь снова позвонили. Теперь уже требовательно. Там всё слышали! Что делать? Решение пришло быстро. Наташа опустила на четвереньки (недаром же в детском саду психологом работает!) и, бойко топая по полу руками и коленями, «подбежала» к двери.

— А никого дома нету! — раздался её тоненький голосок из замочной скважины. — Мама и папа ушли на улицу...

Вместо ответа кто-то вставил ключ в замочную скважину. И вдруг — дверь распахнулась! На пороге стоял испуганный муж.

— Наташа, что с тобой?..

Долго потом смеялись.

— Я-то думала, что это бандиты! — хохотала Наташа.

— А я подумал, что без психушки не обойтись, — хватался за живот Валера. — Слышу: моя жена со мной детским голоском разговаривает, открываю — а она на четвереньках стоит!

— Так я для того на четвереньки и опустилась, чтобы голос шёл снизу вверх, как у детей! — утирала она слёзы от смеха.

— Может, тебе перейти на другую работу? — уже серьёзно зачем-то спросил Валера.

— Не смешно, — Наташа спохватилась и посмотрела на часы. — Поехали к маме, а то опоздаем к лагману.

ЛАГМАН


ДЛЯ ЧУЗМЫ

- *Мука пшеничная — ок. 1 кг*
- *Вода — 1 стакан*
- *Яйца куриные — 2 шт.*
- *Соль — 1 ч. ложка*
- *Растительное масло — 100 мл*

ДЛЯ ВАДЖИ (ПОДЛИВЫ)

- *Баранина или говядина — 400 г*
- *Картофель 2—3 шт.*
- *Редька маленькая — 1 шт.*
- *Морковь средняя — 2 шт.*
- *Капуста белокочанная — 100 г*
- *Лук репчатый — 3—4 шт.*
- *Болгарский перец — 1 шт.*
- *Помидоры — 3—4 шт.*



- 
- *Мясной бульон — 1—1,5 л*
 - *Чеснок — 6—7 зубков*
 - *Растительное масло для жарки*
 - *Пряности: звёздочка бадьяна, щепотка зиры, щепотка молотого кориандра, чёрный или красный перец*

ЧУЗМА. Замесим крутое тесто из яиц, воды, соли и муки. Хорошо его вымешаем, обернём пищевой плёнкой и дадим вылежаться в холодильнике полтора часа.

Затем тесто тонко раскатаем (толщиной ок. 2 мм), слегка присыплем мукой, свернём рулетом и нарежем как на лапшу. Чузму нужно отварить в подсоленной воде (отвар не выливать!), а затем промыть два-три раза холодной и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. После этого её нужно поместить в другую посуду и влить 100 мл тёплого растительного масла.

ВАДЖА. Мясо, картошку, помидоры нарежем мелкими кубиками, редьку, капусту, болгарский перец, морковь — соломкой, лук — полукольцами. В казане или на сковороде-вок на растительном масле обжарим мясо, добавим лук, помидоры, измельчённый чеснок и продолжим жарить, затем присоединим остальные овощи, соль, пряности. Смешаем мясной бульон с бульоном, в котором была сварена чузма, вольём в ваджу, потушим на слабом огне ок. 40 минут.

Когда будет готово, уже сваренную чузму окунём в кипяток, поместим на блюдо, зальём подливой, сверху положим ещё чузмы и ваджи.

РЕЙСЫ ДАЛЬНЕГО СЛЕДОВАНИЯ

Винтокрылая машина «Ил-18» осторожно, словно сомневаясь в тверди бетона, коснулась намокшего покрытия. Рёв двигателей пошёл на убыль. Лопасты, будто устав взбивать осенние дождевые капли в водяную пыль, замедлили вращение, наконец, с трудом повернувшись в последний раз, замерли. Гул самолёта совсем стих, уступая место шуму дождя. На земле «Ил» уже встречала красная пожарная машина, по которой капли остервенело выбивали дробь. Она ненадолго задержалась на взлётной полосе и спустя короткое время, выполнив полагающиеся в таких случаях формальности, остановилась возле будки диспетчерской.

— Всё, мужики, кажется, на сегодня рейсов больше не будет — погода ни к чёрту, — наш звеньевой Николай Новиков первым выпрыгнул под дождь.


Боевой пожарный расчёт вышел из кабины. Свой барабанный марш дождь обрушил на четыре пожарные каски, загоняя нас в тепло диспетчерской. Здесь сняли боёвки — огнеупорную одежду пожарных, уложили её по-особенному — так, чтобы потом можно было надеть за считанные секунды. За год с небольшим, что я работал пожарным-спасателем в аэропорту Петрозаводска «Бесовец», вновь привык к армейской дисциплине. Всякое может случиться во время дежурства...

В дверь диспетчерской постучали.

— Ребята, пустите обогреться в диспетчерскую, а то совсем промок. — Прикрывая голову кожаной папкой, на пороге стоял капитан только что прилетевшего «Ила». Его влажная форменная рубашка облепила тело. — Я ненадолго, только борт под охрану примут... — загорелое лицо расплылось в просящей, чуть виноватой улыбке.

— Ну, если ненадолго... — неуверенно ответил мой напарник Андрей. — Сам понимаешь, посторонним здесь не положено находиться.





Проходи на кухню, у нас как раз кипяток подоспел, — пригласил гостя внутрь.

Дождь за окном то ослабевал, то набирал силу. Резкие порывы ветра катили небесную влагу по перрону аэропорта. А у нас за столом было тепло и уютно.

— ...Это ещё что... — говорил капитан, откусывая намоченное в чае печенье. Дружеская беседа и горячий байховый напиток вконец отогрели его. Он сдвинул фуражку на затылок, вальяжно откинулся на спинку стула и продолжил: — Я до этого на Дальнем Востоке работал... Летал, значит, на Курилы... Там вообще понятие погоды относительное. Но, доложу я вам, природа там...

— Неужто лучше, чем в Карелии? — не утерпел я.

— Ну... Не то чтобы лучше, она там другая. Всё-таки океан рядом... — на слове океан капитан мечтательно улыбнулся.

Я спросил:

— А дом у тебя где?

— Где?.. — переспросил он, и глаза его с хитринкой сузились. — Вообще-то, я из Владивостока, но с нашей работой... Страна большая: где рейс кончится — там и дом! — усмехнулся капитан.

А я задумался: здесь, в Карелии, у меня уже дом или очередной рейс?.. Я сам не так давно перебрался в Карелию из Казахстана. Теперь уже и страна другая, чужой город, новые люди... И тут успел хлебнуть лиха, даже хотел отсюда рвануть к морю-океану. А сейчас — вроде и на своём месте. Прикипел. Тогда, получается, что дом здесь.

— А у нас тут океана хоть и нет, а морепродуктов хватает! Они к нам по суше идут и по воздуху летят! — пытался пошутить мой напарник Андрей.

— Так-то оно так... — как будто нехотя согласился капитан. — Да кухня разная! Там ведь с океана — да на стол! У меня вот племянница такие фаршированные кальмары готовит — пальчики оближешь... — тут капитан совсем было разомлел от воспоминаний.

— Что за кальмары? — загорелся я, поскольку давно интересуюсь кулинарными делами.

И вдруг вместо ответа гостя из репродуктора на стене раздался голос старшего по смене:

— Внимание! Борт из Хельсинки на подлёте. Встречайте!

Капитан понимающе кивнул:

— В следующий раз расскажу рецепт.

Мы заторопились на задание. Затянув потуже широкие ремни спасателей, на ходу нахлобучивая каски, спешили занять места в кабине пожарной машины, согласно существующему боевому предписанию. Под всполохи синих маячков тронулись с места. В сером мгlistом небе слышался нарастающий гул. Где-то вдалеке, в створе взлётно-посадочной полосы, мигнули огни. В такие минуты, когда рядом чувствуешь крепкое плечо товарища, уже не кажутся пафосными слова нашего командира: «Есть такая работа — встречать и провожать самолёты».

А тот самый «следующий раз» долго ждать себя не заставил...

ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ

- *Тушки кальмаров (очищенные) — 500 г*
- *Крабовое мясо — 300 г*
- *Морковь по-корейски*
(купить или приготовить) — 300 г
- *Оливки*
- *Листья салата*

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ

- *Морковь — 300 г*
- *Набор приправ для моркови по-корейски —*
количество рассчитать по весу
(рецепт обычно написан на упаковке)
- *Уксус столовый 9% — 1 ст. ложка*
- *Масло растительное рафинированное — 50 мл*
- *Семена кунжута*
- *Чеснок — половина головки*
- *Соль*
- *Сахарный песок*





Морковь нужно натереть на «корейской» или просто на крупной тёрке. Добавим в неё соль, сахарного песка по своему вкусу, давленный чеснок, приправы. Вольём столовую ложку 9% уксуса. Семена кунжута нужно пассеровать до золотистого цвета, смешать с морковью. Затем раскалим растительное масло, зальём им морковь и остудим.

Чищенные кальмары отварим (ок. 3 минут) и нашпигуем морковь по-корейски, перемешанной с мелко нарезанным крабовым мясом. Украсим оливками и листьями салата.

ДАЧНЫЙ ПЕРЕПОЛОХ

— Света, бросай ты эту картошку! — в оконном проёме летней кухни возникло покрасневшее от жара плиты лицо молодой женщины. — Пусть мужики занимаются! Лучше помоги мне с обедом — вдвоём скорее управимся.

Голос у Ларисы, моей сестры, звонкий, как и у всех в роду по женской линии, а ещё бойкий характер и нескончаемая вера в высшую справедливость. «Вот видишь, Света, как вам с Борькой повезло — дачу дали. Недаром столько на «Онежце» горбатитесь», — говорила Лариса своей двоюродной сестре, приехав как-то в гости в Петрозаводск. «При чём здесь «Онежец»? — недоумевала Света. — Вообще-то этот кооператив для военных, мы его через родню Бориса выбили». «Какая разница? Выбили же, — с напористым энтузиазмом отвечала тогда сестра. — Опять-таки ребятишкам раздолье — ламба рядом».

А теперь, заглотив побольше воздуха, Света выкрикнула что есть сил:

— Сейчас, только куст выкопаю!

Загнав в рыхлую землю штыковую лопату рядом с пожухлыми стеблями ботвы, надавила на черенок и вывернула куст. Среди жирных ноздреватых комьев прятались светлые картофелины. В такие минуты они всегда казались ей беспомощными, даже как будто ослепшими от дневного света. Собрав из лунки клубни, Светлана уложила их на мешковину к остальным, ещё не успевшим обсохнуть от соков земли. Поправила съехавший на глаза платок, потянулась, выгнула спину, подперев руками поясницу, и вместе с лопатой пошла на летнюю кухню.

— Совсем иступилась, — пожаловалась Светлана, ставя её в угол. — Пусть Боря подточит.

Лариса только того и ждала:

— Вот и я говорю: лучше мне помоги. Где у тебя прихватки? Все руки себе попалила.





Света обвела своё хозяйство глазами:

— Здесь над плитой старый шарф Борин висел... Куда он делся? Ты чего это тут затеяла? На Маланьину свадьбу готовишь?

На раскалённой плите шипели на сковороде овощи. Рядом что-то булькало в кастрюле, распространяя повсюду аромат мясного бульона. У невысокого кухонного столика хлопотала Лариса в тряпичном переднике. На дно большой, глубокой тарелки она выкладывала уже подрумяненные дольки баклажанов.

— Так что?.. Людей-то много... Сейчас и ребята прибегут, — будто оправдывалась она. — Боря с Серёгой рыбу принесут — пожарим, — тыльной стороной ладони Лариса отбросила от вспотевшего лица налипшую прядь волос.

— Ага. Щас! — усмехнулась Света. — На нашей ламбе одна мелюзга! Что, забыла? На уху бы хватило — и то ладно. Это я так отпустила... — она махнула рукой. — Мужики и рады на свою рыбалку убежать. Ты же знаешь, их вдвоём отпускать нельзя, — она выразительно щёлкнула пальцем по горлу. — А дети у ламбы играют — вот я и отправила их за детьми присматривать.

— Чего за ними смотреть? — Лариса пожалала плечами. — Лене — четырнадцать. Эдику скоро девять будет. Лена же сейчас с ним? Она у тебя нянька что надо. То с младшими в игры играет, то стихи читает, то кукольный театр затеет... Выдумщица! Вот увидишь — учительницей станет... А может, и артисткой!

— Как же, артисткой... А кто за Леной присмотрит? Ты живёшь там, в своём Питере... и не знаешь, что у нас здесь где-то маньяк ходит! — Света указала рукой в сторону выстроенных в ряд домиков вдоль пыльной просёлочной дороги, отделяющей узкую полосу леса с ламбой от дачного кооператива.

— Не может быть?! — Лариса, вытирая о фартук руки, растерянно опустилась на стул, даже как будто про кастрюли забыла. — Откуда ему здесь взяться?!

— Милая моя, ты когда в последний раз к нам приезжала? Лет пять назад? Никифоровна, соседка, говорила, что трёх девочек уже ищут...

В дачной кухоньке повисла мёртвая тишина, было только слышно, как на сковороде осуждающе шкворчат овощи. Из леса, что через огоро-

дик, донёлся непонятный шум. Светлана, замерев, прислушалась, напряглась... Как будто стон из кустов...

И вдруг — приглушённое:

— Отпусти! Не хочу!

Света узнала родные нотки голоса дочери. Сердце её захолонуло. По оторопелому выражению лица Ларисы она поняла: они слышат одно и то же.

— Ой, мама! — снова раздалось из кустов.

Лицо Светы налилось пунцовыми пятнами.

— Убью!!! — только и смогла выдохнуть, тут же выскочила из дома и, не разбирая дороги, по грядкам, напрямки, понеслась в сторону леса. — Боря, Серёга!!! — орала так истошно, что крик вспугнул двух сорок, что-то высматривающих в комьях свежевскопанной земли, обернулась: — Лариса! Лопату хватай!

— А как же ты? — донеслось от сестры.

— Я его, гада, руками задавлю, руками! — Света исчезла за густым кустарником.

Лариса следом влетела в заросли и напоролась на спину Светланы. Тяжело дыша, сёстры устали на испуганных детей. Эдик, вжавшись спиной в ствол сосны, держал в руках концы отцовского замасленного шарфа, на другом конце с накинутой на шею петлёй стояла на коленках Лена.

— Пожар?.. — дрогнувшим голосом спросила девочка, косясь на лопату в руках двоюродной тётки.

— Вы!.. Вы что здесь делаете? — выдохнула Лариса, хватая ртом воздух.

— Играем в рабыню Изауру, — не понимая, что, собственно, происходит, Лена переводила взгляд с тётки на лопату и потом на молчаливую с посеревшим тяжёлым лицом маму.


— Я Изаура...

— Вижу, — Лариса почти отдышалась. — А этот, с лицом маньяка, кто? — она кивнула в сторону притихшего Эдика.

— Архитектор Мендисабаль, — пожалала плечами Лена.

— Мендисабаль играл в «Богатые тоже плачут»! Артистка погорелого театра! — Светлана, наконец, полностью совладала с эмоциями и обрела дар речи.





— Я знаю, — Лена поднялась с колен и, гордо вскинув голову, парировала: — Я пересмотрела сценарий. Архитектор как никто другой подходит на роль...

От ламбы послышался треск сушняка и хриплый мужской голос:

— Иди левее, Серёга!

К сосне с двух сторон выскочили полураздетые мужчины, раскрасневшиеся, как варёные раки. В руке у каждого — по веслу от надувной резиновой лодки.

— Что случилось?! — задыхаясь, спросил Серёга, муж Ларисы.

— Где он?! — прорычал Борис, шаря глазами по кустам.

Обе женщины разразились громким хохотом.

— Ой, не могу! — схватилась за живот Света. — Играем в рабыню Изауру... Вот он, архитектор М-м-м...

— Тыфу ты, бабы! Орёте, как на пожаре! Из-за вас мы вот такую щучку упустили, — Борис развёл руки, что на языке рыбаков означало: два-два с половиной килограмма. — Теперь без ухи останемся!

— Пожар?! — спохватилась Лариса. — Баклажаны, у меня баклажаны сгорели! — во весь голос заголосила она.

— Что хоть готовила-то? — сквозь смех крикнула Светлана вслед убегающей Ларисе.

— Да баклажаны под маринадом — Борькины любимые! — разнеслось над огородом, когда Лариса пожарной машиной летела в кухню спасать синенькие.

БАКЛАЖАНЫ ПОД МАРИНАДОМ

- *Баклажаны — 1 кг*
- *Лук репчатый — 400 г*
- *Морковь — 400 г*
- *Горький перец — 1 шт.*
- *Томатная паста — 3—4 ст. ложки*
- *Головка чеснока*
- *Уксус 9% — 1 ст. ложка*

- *Сахар*
- *Соль*
- *Чёрный перец*
- *Растительное масло для жарки*

Лук нарежем полукольцами и обжарим на растительном масле. Натрём на средней тёрке морковь, добавим в сковороду, затем — нарезанный горький перец, томатную пасту, чеснок, пропущенный через чесноковыжималку, и жарим ещё минут пять. Вливаем уксус, солим, перчим и готовим ещё пару минут. При необходимости можно добавить немного воды.

Баклажаны нарежем пластинками. Если они горчат, то зальём подсоленной водой, оставим на 30 минут, затем обсушим салфеткой и поджарим на растительном масле, посолим и поместим на блюдо, сверху — маринад. Дадим настояться 1—2 часа.





СЕДОЙ БАЛХАШ

Мы с моим старинным другом прятались от полуденного южного солнца в тени широкой кроны туранги — разновидности азиатского тополя. Позади нас, цепляясь к стволу растяжками, раскинулся небольшой рыбацкий лагерь из трёх палаток и выбеленного степной пылью внедорожника. В нескольких метрах впереди шуршит Балхаш, перебирая на береговой линии отполированные ажурной пенистой волной камешки. Солнце прошло зенит, тень стала чуть длиннее, и, казалось, это крона протягивает свои иссохшие ветви к воде, мечтая окунуться в прохладу озера.

— Честно говоря, Витёк, я уже отвык от такой жары, — жалуясь я другу.

— Да-а, это не у вас в Карелии, — довольно протянул он и, повернувшись ко мне широкой загорелой спиной, пошёл из тени на горячий песок. — Сколько ты в Казахстане не был? — оборачивается он.

— Уже лет эдак... — я призадумался, подсчитывая в уме стремительно пролетевшие годы, — шестнадцать лет! — сказал и не поверил сам.

— Фить-фу! — присвистнул друг. — А казалось, ты уехал совсем недавно. Ну что, окунёмся? — и, не дожидаясь ответа, Витёк неожиданно резво сорвался с места. Громко плюхая босыми ступнями по воде, поднимая целый фонтан радужных брызг, он пробежал ещё немного и со всего маху ухнул в набежавшую волну. Я тоже помчался за ним — хотелось в прохладе озера смыть полуденный зной и ленивую дремоту.

С Витей Гохакидзе мы знакомы сто лет! Первый раз я увидел его в СКА-12 — Спортивном клубе Армии Алма-Аты, куда он прибыл из военной части заниматься подводным плаванием. Когда пару дней назад он встретил меня в аэропорту уже Алматы, то казалось, что с тех пор

он ничуть не изменился, разве в весе чуть прибавил да седины стало больше.

Наплескавшись вдоволь, мы вернулись в спасительную тень на туристические коврики. Скоро со стороны озера послышался слабый звук работающего двигателя.

— Серёга Созонов возвращается с рыбалки, — голосом знатока отметил Витёк, чуть повернув голову в сторону мыса Сарыесик, с заросшим камышом береговой линией, — обещал сазана выловить на коктал. Коктал-то не забыл, как готовить? — с интонацией бывалого усмехнулся он. Витёк всегда так делал, когда хотел подтрунить над собеседником.

— Да ладно, будто в Карелии рыбы мало! — я с готовностью принял этот его шутейный вызов. — Во всём Казахстане нет столько рыбы, сколько у нас в одной лесной ламбе водится! — мы живо включились в спор рыбаков — тут уж не зевай: знай себе привирай да прихвастывай.

— Какая рыбалка может быть в ваших степях? — в тон Витьку засмеялся я.

— Как это какая?! Карась, — Витёк даже обиделся немного и начал загибать пальцы в кулак, — сазан, окунь, лещ, плотва. В Балхаше жерех водится, в Каспии — осётр.

— Ну-у, — нарочито задиристо протянул я, — нас этим не удивишь. В наших краях разве сазана не встретишь и ещё жериха.

— О чём спор? — мы даже не заметили, как к берегу причалила лодка.

— Да вот, Серёга, спорим, где рыбалка лучше, — рассмеялись мы.

— Не знаю, как у вас в Карелии, а у нас вот такие «поросята» водятся, — и Сергей поднял со дна лодки огромного сазана. Он с видимым усилием держал за жабры огромную золотистую рыбину с крупной чешуёй и двумя парами усов на верхней губе.

— На что ловил, Серёга? — от удивления я даже позабыл о споре.


— Секрет фирмы, — заговорщицки подмигнул он.

— На свою фамилию — он же Созонов, — пошутил Витька.

— Сегодня будем ужинать кокталом! — не обращая внимания на шуточки, Сергей вынес добычу на берег.

Вечером после сытного и вкусного ужина мы расположились возле костра. Дул лёгкий береговой бриз. В сухом воздухе стоял горьковатый





запах бурьяна. Где-то впереди за покрывалом ночи шумели волны. Мы смотрели, как танцуют языки пламени. А над нами раскинуло свой звёздный шатёр ночное небо. Говорили много, вспоминали наши юношеские годы. Сергей долго и с увлечением рассказывал об озере, рыбалке и небольшой верфи, где он строит рыбацкие лодки и катера.

А я уже подумывал о доме, и мне не давал покоя один вопрос:

— Послушай, Сергей, я заметил, что волны здесь, в Балхаше, пенистые — как кружевные. У нас, в Карелии, такого не увидишь. Почему так?

Сергей пожал плечами, подобрал ветку саксаула в костёр, задумался о чём-то, глядя, как языки пламени облизывают кручёный ствол дерева, оставляя после себя чёрные ожоги.

— Хотя вспомнилось сказание одно... Старая легенда... — увидев живой интерес в наших глазах, Сергей неторопливо начал рассказ: — Очень давно в Семиречье жил грозный хан и чародей Балхаш. И была у него любимица красавица-дочь Илú. Мечтал колдун о богатых и знатных женихах для своей дочери. Когда настало время, по всей степи понеслась весть о том, что грозный хан выдаёт свою дочь за самого богатого, красивого и сильного джигита. Со всех сторон потянулись именитые женихи. Были среди них и сыновья монгольского хана, и богатые бухарские купцы, даже два сына китайского императора прибыли на состязание за право обладать прекрасной Илú. Не знал жестокий хан, что дочь его и батрак Каратал давно влюблены друг в друга. Особенной статью выделялся среди других возлюбленный Илú. Начались состязания. Старики рассказывают, что тридцать дней длилась байге — скачка на лошадях — и выиграл её самый сильный, самый смелый, самый выносливый и самый бедный — джатак* Каратал. Хан должен был сдержать своё слово и выдать свою дочь за бедняка, но вместо этого он дал тайный приказ убить юношу. Илú узнала об этом, и ночью влюблённые сбежали. Наутро за ними отправилась погоня. Долго длилась бешеная скачка, но никак не мог догнать беглецов Балхаш. В последнем стремлении разлучить свою дочь и батрака

* Джатак — бедняк, который, не имея скота, вынужден был и лето проводить на зимовке.

злой колдун превратил их в реки, а чтобы они никогда не соединились, сам старик Балхаш упал между ними седым от пенных волн озером. Вот такая история, — после недолгой паузы подытожил Сергей. — Илú впадает в западную пресную часть озера, мы проезжали реку вчера. Помнишь? — я согласно кивнул. — А за мысом Сарыесик через узкий пролив Узынарал в солёную часть озера впадает Каратал. — Сергей махнул рукой, указывая на восток.

У костра стало тихо. Порывы ветра усилились. Был слышен шум набегающей волны, и отчего-то казалось, это сердится седой Балхаш. Ночь вдруг ожила звуками. «Ток-ток-ток!» — заголосили в тростнике встревоженные чем-то бакланы, а со стороны Узынарала порывистый ветер донёс чей-то жалобный крик, лебедя-кликуна, а может, плач прекрасной Илú, так и не встретившейся со своим возлюбленным.

КОКТАЛ

- *Рыба с чешуёй*
(сазан, сиг, лосось, форель, сёмга) — ок. 2—3 кг
- *Майонез* — 100 г
- *Сметана* — 100 г
- *Лук репчатый* — 2—3 головки
- *Болгарский перец* — 1 шт.
- *Помидоры* — 2—3 шт.
- *Маринованные огурцы* 100 г
- *Зелень (укроп, петрушка)*
- *Соль*

Не очищенную от чешуи рыбу нужно разрезать вдоль хребта от головы до хвоста, удалить жабры, внутренности, промыть. Щедро посолим и оставим на полчаса. Затем хорошенько промоем в проточной воде — нужное количество соли рыба уже взяла. Подготовленную рыбу выложим на решётку коптилки чешуёй вниз. Можно готовить и в духовке на решётке (под неё установить противень — сок будет стекать).





Одну небольшую луковицу и помидор надо отложить для заправки. Оставшийся лук очистим и нарежем кольцами, помидоры — кружками, зелень порубим.

Для заправки отложенную луковицу, помидор, маринованные огурцы и болгарский перец нужно мелко нарезать, добавить к ним майонез и сметану, перемешать. Смажем заправкой рыбу и уложим сверху слоями овощи и зелень: первый — кольца репчатого лука, второй — помидоры, третий — мелко порубленная зелень. Сверху выложим остатки заправки. Если рыба крупная, то слои можно повторить. Коптить (или запекать в духовке при температуре 180 градусов) до готовности.

«ИЛИ УЧИТЬСЯ, ИЛИ ДО СВИДАНИЯ!...»


Через сутки томительного ожидания мне, наконец, выдали пропуск. Повесив на шею синюю карточку с моим фото и надписью «Селигер-2010», я теперь уже беспрепятственно прошёл через строгую охрану. За раскрашенным в цвета российского триколора забором раскинулся огромный лагерь, наполненный людьми, снующими между палатками, ангарами, спортивными площадками, дощатыми сценами, административными постройками.

На первый взгляд, в кажущемся беспорядке лагерного городка легко заблудиться. Но это было не так. Стоит встать на дощатую дорогу, центральную артерию лагеря под открытым небом, как людской поток подхватит и потащит по многокилометровому «проспекту». Тут уж не зевай — только читай указатели на деревьях, где какой отряд находится. А дорога сама выведет на пляж, к центральной сцене, библиотеке, интернет-клубу, остановит у расписания с занятиями, проводит к помещениям, где читаются лекции...

Лишь один раз я в нерешительности остановился у ангара с красноречивой фразой во всю стену. Возле гигантского портрета президента (в ту пору — Дмитрия Медведева) огромными буквами сообщалось: «Или учись, или до свидания!». Я облегчённо вздохнул, вспомнив про свой студенческий билет заочника. А уж времени на изучение лагеря у меня было предостаточно! Мои группы должны были приехать только через день, а значит, моя кураторская деятельность в «Зворыкинском проекте» ещё не началась.

Лагерь походил на растревоженный улей. Завершилась международная смена, и сотни людей с белой, жёлтой, красной, чёрной кожей, ещё не успевших покинуть палаточный городок Селигера, спешили к своим автобусам.





— Скажите, во сколько завтра отправляется казахская делегация? — меня остановила девушка с широким скуластым лицом. По-видимому, её внимание привлёк мой синий бейдж организатора.

— Из Казахстана?! — с удивлением воскликнул я.

И вот моя новая знакомая Айгуль уже ведёт меня в свой отряд.

— Как же так — встретить земляка за тысячи километров и не позвать к достархану? — она укоризненно качала головой в ответ на мои попытки вежливо отказаться. — У нас тут все: и китайцы, и немцы, и украинцы, — лицо её расплылось в улыбке, отчего раскосые глаза-щёлки сделались ещё уже.

Между высоких сосен, цепляясь за вбитые в землю колья, горбились палатки казахстанцев. На столе из струганых досок стояло большое плоское блюдо. А там, перебивая лесные запахи смолы и хвои, поверх варёных лепёшек дымились куски варёной баранины. «Бешбармак!» — сразу догадался я. Радужные хозяйка усадили меня за стол рядом с другими гостями. Передо мной в глубокой пиале поставили ароматную шурпу...

— Гюнтер, профессор, — представился мне сосед по скамье, седовласый поджарый мужчина. — Я здесь читаю лекции по экономике, — по-русски он говорил почти без акцента.

— Вы отлично говорите по-русски! — не смог я сдержать восхищения.

— Спасибо, — благодарно кивнул новый знакомый. — Моим первым учителем русского был отец. Он работал здесь, в России. Потом мы жили в ГДР.

— Да, много немцев уехало во время Перестройки... — кивнул я, припомнив и своих друзей.

Гюнтер напряжённо растянул губы в улыбке:

— Вы меня не так понимать. Мой отец — военнопленный. Он воевал за фашистскую Германию. После войны он немного был в лагере для военнопленных здесь, в монастыре Нилова пустынь, на Столобном острове, — он махнул в сторону озера. — До войны там был тоже лагерь для польских охвицеров.

Заметив моё неловкое молчание, он снова широко улыбнулся:

— О! Но всё прошло. Надо понимать уроки прошлого. Я тоже простил свой отец. Мой отец был охвицер. Он спас много русских пленных — убил

СС-начальника лагеря. После победы Красной Армии нас, семью дочерей зольдат, не принимали русские, а за спиной осуждали сами немцы. У нас не стало друзей. В детстве меня дразнили Ваней, предателем...

Я на минутку представил, что значит быть изгоем для всех, когда в силу обстоятельств и разных условий мир людей выталкивает тебя и замыкается кольцом. Сейчас все вместе сидим за столом — нет ни своих, ни чужих. Встретил земляка за тысячи километров от дома — и рад. Простая житейская радость от того, что кто-то ходил с тобой одними улицами. Но как без неё — без радости ближнему? Сумеи уловить её или... до свидания.

Две недели интереснейших знакомств, незабываемых встреч, туристских походов, лекций ведущих специалистов страны, защита проектов пролетели для меня как один шумный яркий день, который хочется переживать снова и снова. Настало время расставаться. Солнце цвета киновари уже катилось по волнам озера Селигер мимо Столобного острова, когда автобус, сонно чихнув, мелко задрожал — всё было готово к отъезду. Я уезжал домой, в Карелию. В багряном небе горели красным золотом купола Ниловой пустыни. Краснобокое солнце, вдруг вспыхнув с одного края, брызнуло в глаза нестерпимо ярким светом. Сбросив утреннее покрывало, заискрились кресты в лучах обновлённого светила, растворяя кроваво-красные следы в безоблачной синеве. Я ещё раз взглянул на золотые кресты Ниловой пустыни и загадал вернуться сюда снова.

БЕШБАРМАК

ДЛЯ ТЕСТА

- *Мука пшеничная — 600 г*
- *Вода или бульон — 200 мл*
- *Яйца куриные — 2 шт.*
- *Соль*



ДЛЯ ШУРПЫ

- Баранина — 1,3 кг
- Вода — 4 л
- Репчатый лук — 4 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Перец душистый
- Лавровый лист
- Перец чёрный молотый
- Соль
- Зелень (петрушка, укроп)

Варим шурпу. Для этого промоем мясо, нарежем его крупными кусками, выложим в кастрюлю, зальём 4 литрами холодной воды, поставим на средний огонь — пусть закипит, затем нужно сделать минимальный огонь и варить 3—4 часа. За час до окончания варки добавим очищенные морковь и луковицу целиком, душистый перец, лавровый лист, соль. Пену в процессе варки удаляем, а часть жира нужно периодически снимать ложкой в отдельную посуду — он понадобится.

Сделаем тесто, как на лапшу. Для этого просеем муку, половину всыплем в миску, вольём слегка взбитые яйца, подсолим, добавим холодную воду или бульон, замесим крутое тесто, постепенно подсыпая оставшуюся муку. Обернём готовое тесто пищевой плёнкой или слегка влажным полотенцем, оставим на полчаса.

Для формовки от теста отрываем кусочки размером с яблоко (остальное нужно заворачивать в плёнку или полотенце, чтобы не обветрилось), раскатываем на густо посыпанной мукой рабочей поверхности очень тонко (1,5—2 мм толщиной), разрезаем каждый пласт на полосы, а полосы — на ромбики. Посыпаем готовые тестяные ромбики мукой — пусть полежат.

Вынем из бульона мясо, а также все овощи и пряности, процедим. Мясо нужно отделить от костей и разобрать на мелкие и средние кусочки по волокнам.

Нарежем кольцами лук, половину выложим на сковороду со снятым с бульона при варке мяса жиром, подсолим и обжарим. Оставшийся лук выложим в дуршлаг, опустим на 1 минуту в кипящий бульон. Достанем лук из бульона, обсушим и щедро посыплем свежемолотым чёрным перцем.

В отдельную кастрюлю вольём 4 черпака шурпы, добавим воду, соль, доведём до кипения и бросим ромбы из теста. Отварим их до готовности — как макароны, до состояния «аль данте», не переваривая. Откинем ромбы на дуршлаг и перемешаем с обжаренным луком — они не должны склеиться.

ПОДАЧА БЕШБАРМАКА. Большое плоское блюдо нужно подогреть, положить на него ромбы из теста с луком, сверху уложить мясо, на него — бланшированный лук с перцем. Подать в отдельных пиалах шурпу (она должна быть чистой, прозрачной) с рубленой зеленью.

Секрет бешбармака

*Важно достаточно тонко раскатать тесто и не переварить ромбы.
В шурпу из баранины можно добавить свежие помидоры.*





ИОАННОВО ЗЕРНО

— ...Именно поэтому у орла на российском гербе две головы — светской власти и духовной. Вместе они и каждая по отдельности борются с врагами государства. Это же Симфония! — наблюдая за реакцией пассажира, отец Иоанн под скуфьёй выразительно поднял брови, ещё раз подчеркнув важность своих слов.

Я блуждал взглядом за окном машины. Оставив позади Осташковский полуостров, мы, участники лагерной смены на Селигере, ехали по трясной дороге мимо пустующих пахотных земель. Сторожили эту унылую запустелость гигантские, в два с половиной метра, борщевики, будто просшие в Тверской области из самого Юрского периода.

...Молодёжь, что собралась на форум, не надо держать за забором... Им бы хоть изредка показывать, что у нас с сельским хозяйством творится, — вздыхает отец Иоанн, монах Ниловой пустыни. — Земли монастырские, пахотные, отдали под лагерь — форум проводить. Дело хорошее. Но нас на форум не пускают к прихожанам — плохо это. Как же без духовного слова пастыря? — сокрушается он. — Спасибо, что хоть к нам в монастырь на экскурсии людей отпускают. А места здесь чудотворные! Взять хотя бы святой Оковецкий источник, куда мы едем, или исток Волги, что неподалёку! Ведь все эти места таким духом полнятся, такой силой наделены!.. Сюда надо молодых возить, к истокам нашей православной культуры. Не зная своей истории, будущего не построить!

Отец Иоанн, глядя в окно машины, о чём-то задумался. В салоне авто стало тихо, слышны были лишь монотонная работа двигателя да шум дороги.

На тот момент с монахом я был знаком всего ничего — тем утром мне предложили посетить Оковецкую часовню. Расписание лекций, что вёл я на форуме «Селигер-2012», вполне позволяло. «Володя», — протянул я руку монаху в чёрном подряснике и скуфье, когда тот впервые подо-

шёл к нам. «Владимир... — то ли поправил, то ли отметил для себя отец Иоанн. — Значит, поедем одними братьями», — оглядел он нашу небольшую мужскую делегацию.

...За разговорами дорога шла легко и быстро. Мы проезжали живописный городок Селижарово.

— Здесь главное — не заблудиться, — наклонившись вперёд, чтобы его было лучше слышно, объясняет Иоанн дорогу нашему водителю: — Смотрите, там мост идёт через Селижаровку. А рядом тоже мост — через Волгу. И реки почти одинаковой ширины, и мосты похожи. Правда? Чтобы не сбиться с верной дороги, я всегда советую, — глаза монаха насмешливо заискрились, — свернуть на тот путь, куда указывает Ильич.

Посреди главной площади, на распутье дорог, ведущих к удивительно похожим мостам, бронзовый Ленин, чуть наклонившись, подсказал рукой «верную дорогу» с указателем чуть дальше: «Святой ключ».


Оковцы — небольшая деревушка с единственной школой и заброшенным детсадом. Оставив машину на стоянке возле соснового бора, мы пошли по хорошо утоптанной лесной дороге и дальше — по деревянным мосткам. Часовня находится на возвышенности, которую, словно подкову, окаймляет река Пырошня. На сосне, среди ветвей, стоит чудотворная икона Божьей Матери Ржевской или Оковецкой, что явилась двум ворам, пришедшим сюда в стародавние времена делить награбленное. Чуть дальше, рядом с часовней, сам источник.

— ...Хотели воду эту бутылировать, уже и линию поставили в детском садике, но... — отец Иоанн пожал плечами. — Не пустили нас москвичи на рынок. А воду эту возим молоковозами в монастырь на Нилову пустынь для всех желающих.

По деревянному жёлобу из источника бежала студёная кристально чистая вода. Долго в такой руку не продержат — немеет от холода. Окачивается, круглый год температура воды в купели всего четыре градуса. А потом и мы разделись, зашли в чашу...

К себе домой, за обеденный стол, нас пригласил настоятель Оковецкой часовни, приветливый молодой батюшка с короткой стрижкой и такой же бородой.





— А что, видели в часовне росписи на стенах? — не без гордости спрашивал он, поправляя очки. — Когда мастера закончат, не хуже московских будут. К нам многие едут — пусть красоте радуются.

— Я смотрю, со стоянки дельцы пропали? — спросил отец Иоанн.

— Да были тут то ли бандиты, то ли бизнесмены... С прихожан деньги брали якобы за охрану машин. Долго мы с ними воевали, выгнали всё-таки, — пояснил нам, гостям, Оковецкий батюшка и опять начал потчевать: — Вы хлеба нашего попробуйте, печенья. У нас пекарня своя, хозяйство небольшое. К нам деревенские идут работать — в деревне-то работы нет. Садик уже давно пустует, может, и школу закроют...

— Как же без школы, если ребята в деревне есть? — спрашиваем.

Развёл руками:

— Будут в соседнюю деревню ездить. Как ещё? Вот раньше школы при церквях были...

За большим столом с длинными скамьями шла неторопливая беседа. На бревенчатых стенах — иконы, на почётном месте в центре стола — хлеб, выпечка. Тут же копчёный терпуг, линь, а ещё блины с печенью — попадаья расстаралась.

— Вот так наши предки и жили... — отец Иоанн по привычке поднял под скуфьёй брови. — Сидели за общим столом на скамьях, чтобы рядом сидящего плечо чувствовать, ощущать, так сказать, родовое единство. Если кому понадобится выйти из-за стола — встать всем приходится.

Крепко у меня в голове засела эта фраза. Проросла в мыслях, как брошенное в пашню зерно. О плече родном — родовом единстве... Разговор за столом тёк своим чередом, но теперь как будто мимо меня. Мне вспомнился уютный родительский дом и то ощущение защищённости и взаимосвязанности, зарождённое в нас с сестрой любовью отца и матери, — будто все мы сообщающиеся сосуды: отдаём и принимаем, подпитываясь теплом друг друга. Наверно, потому я, видевший любовь и выросший в ней, и ищу это в людях — не только в родных.

Лёгкий стук отвлек меня от мыслей. С улицы в окошко заглянула белка. Как-то уж очень обыденно прыгнула она на деревянную раму, цокая по стеклу острыми коготками.

— ...Будете уезжать, у стоянки непременно попробуйте пирожков, — зачем-то наставлял нас Оковецкий батюшка перед прощанием, а сам будто малость стеснялся своих слов. — Их продаёт наша учительница по литературе. Уж очень они у неё вкусные, — как оправдывался он. — Вот и вы не обойдите вниманием — купите.

Я пообещал непременно попробовать тех пирожков, а сам дивился: «Напоили, накормили, а за пирогами отправляют...» Угощений за столом и так было в избытке.

У стоянки, действительно, на старом ящике уместилась миниатюрная пожилая женщина, а при ней — большая кастрюля, укутанная шерстяной ветошью. Учительница заметила нас издалека. Неловко улыбаясь, она то порывалась встать перед нами, как положено продавцу, то начинала суетливо что-то искать в потрёпанном ридикюле, боясь показаться слишком навязчивой. Тут я сделал уверенный шаг навстречу и полез в карман за деньгами. Сомнения улетучились — женщина привстала и сняла крышку с кастрюли. И, хотя не был голоден, я купил один с капустой. Вкусный — батюшка был прав.

Тут я и понял «умысел». Зарплаты учительские маленькие, вот и приходится ей приторговывать, пока в школе каникулы. Ученикам продавать ей стыдно, а здесь — прихожане, туристы приезжают... Батюшка за паству переживает, вроде как со стороны хоть чем-то помочь людям старается.

Вечером мы возвращались в лагерь. Мимо нас снова проплывали заброшенные поля, а я вспоминал слова Иоанна, его рассуждения о симфонии власти, заботе о прихожанах, о молодом поколении, что не помнит своих корней. Сам монах тоже молчал, лишь иногда бросал на меня свои лукавые взгляды, будто пытаясь понять, что извлёк я из нашей встречи, какие всходы дадут его слова. Уже у самого моста, что ведёт на Столобный остров к Ниловой пустыни, нам попались бурёнки. Прижимаясь друг к другу покатыми боками, они устало шли мимо лотков с сувенирами, тарасили по сторонам большие влажные глаза.





БЛИНЧИКИ С ПЕЧЕНЬЮ

- *Мука пшеничная — 200 г*
- *Молоко — 0,5 л*
- *Яйца куриные — 3 шт.*
- *Сахар*
- *Соль*
- *Масло сливочное для смазывания*
- *Масло растительное для жарки*

НАЧИНКА

- *Печень говяжья — 300 г*
- *Лук репчатый — 1 шт.*
- *Морковь — 1 шт.*
- *Масло сливочное для жарки*
- *Соль*
- *Перец*

В миску нужно разбить яйца, добавить соль и сахар на свой вкус, перемешать. Вольём 200 мл молока и снова тщательно перемешаем. Добавим частями муку и перемешаем до однородности. Вольём оставшееся молоко (около 300 мл), перемешаем. Тесто должно получиться жидким. Добавим в него 1 ст. ложку растительного масла, перемешаем и дадим постоять 15—20 минут.

В отдельной миске или сотейнике предварительно растопим сливочное масло.

Хорошо разогреем сковороду для блинов и смажем её растительным маслом. Испечём блины. Каждый горячий блинчик сразу обильно смажем растопленным сливочным маслом.

Прокрутим на мясорубке печень, обжарим на сливочном масле до готовности, посолим. Добавим обжаренный лук, морковь. Начинка готова.

В центр блина положим начинку, а края свернём конвертом. Положим блинные конвертики на сковородку швом вниз и обжарим с двух сторон.

ДЕЛА СЕРДЕЧНЫЕ

У каждой влюблённой пары есть своя история знакомства. А у нас с Леной их несколько. Каждая рождалась по ряду объективных причин и случайных обстоятельств. Словом, в своё только для неё отведённое время. Мы так привыкли к ним, что теперь, по прошествии времени, трудно разобрать, где на самом деле вымысел, а где быль. Истории эти давно живут своей жизнью, и у них на это есть право. В конце концов, не всё же в них вымысел!

...Маршрутное такси, управляемое пилотом кавказской внешности, лихо подрезало попутные иномарки.

— Да-а, у нас за такую езду давно бы права отобрали...

Мои давние друзья, супружеская пара из Германии, всего несколько часов назад прилетели в «Пулково». Теперь они с любопытством разглядывали улицы Петербурга. Вот уже пять лет как они не были в России, и по всему было видно, что уже успели отвыкнуть от неё.

— Смотри! — Женька, а по немецкому паспорту Ойген, легонько пихнул свою супругу локтем, указывая бровью на дверь «газели».


Над выходом краснела табличка с надписью: «Место для удара головой». Он не выдержал и рассмеялся:

— Весело тут у вас!

— Вакзал вихад ест? — сверкнула золотом улыбка водителя.

Осторожно, чтобы не задеть головой то самое «место для удара», мы вышли из авто. Времени до отхода нашего поезда на Петрозаводск было предостаточно, и мы направились в ближайшую кафешку. Играла лёгкая музыка. Сели за столик в углу, подальше от других посетителей. Друзей интересовало всё: во сколько начало бракосочетания, сколько будет гостей, приедут ли наши общие друзья... Но больше всего вопросов было связано с моей будущей супругой.





— Володя, расскажи, как вы с ней познакомились! — в голосе Светы послышалось придыхание, а глаза влажно заблестели.

Я понял, что просто обязан внести в наш разговор немного романтики, раз ей так хочется. Не мог же я отказать женщине! Отодвинув кружку с пенным напитком, загадочно вздохнул и начал:

— Помните, я когда-то увлекался конной ездой?

— Да, помню, — Света нетерпеливо кивнула, — все выходные ты пропадавал на ипподроме.

— Так вот в прошлом году я отдыхал на море. Зная мою слабость к лошадям, один мой приятель где-то раздобыл на пару дней для меня отменного рысака. Конная прогулка по берегу моря в лучах восходящего солнца... — я рассказывал и попутно наблюдал за реакцией друзей. Света мечтательно улыбалась, Женька удивлённо приподнял бровь. Я решил добавить накала: — Света, этого ощущения просто не передать! И вот во время прогулки я услышал крик о помощи. Было ещё рано, когда я выехал на пустынный берег, и поэтому сразу заметил человека, барахтающегося в воде. Конечно, сразу бросился в воду. Когда я подплыл, моя Лена уже совсем выбилась из сил. Вот так мы и познакомились...

— Подожди, — вмешался вдруг недоумевающий Женька, — ты же мне писал, что познакомился с Леной в библиотеке! Вы искали один и тот же материал о Бразилии. При чём здесь море?

— Володька, чтобы я тебе ещё раз поверила!.. — увлажнившиеся было глаза Светы моментально высохли.

— И в библиотеке было, — стал оправдываться я, а на лице гуляла улыбка чеширского кота. — Только это уже другая история...

И не знаю, как долго мне пришлось бы объяснять, что для нас с Леной каждая встреча как первая, к тому же я не мог себе позволить разочаровать Свету, жаждущую романтики, если бы в это самое мгновение ко мне на помощь не подоспел официант:

— Пожалуйста — ваш заказ: креветки и салат San Valentino...

САЛАТ SAN VALENTINO

- *Авокадо — 1 шт.*
- *Помидоры — 3 шт.*
- *Креветки неочищенные — 200 г*
- *Перепелиные яйца — 5 шт.*
- *Сок половины лимона*
- *Лавровый лист — 3 шт.*
- *Репчатый лук — 1 шт.*
- *Соль*

Мелко нарежем сваренные вкрутую перепелиные яйца. Авокадо аккуратно разрежем вдоль и удалим косточку. Вычистим чайной ложкой мякоть из кожуры. Сбрызнем мякоть лимонным соком, разомнём её вилкой. Креветки отварим с лавровым листом, очистим от панциря, мелко нарежем, а несколько штук оставим для украшения. Два помидора и лук нарежем мелкими кубиками. Один помидор оставим для украшения. Соединим всё вместе: помидоры, лук, креветки, мякоть авокадо, яйца. Посолим по вкусу и перемешаем. Затем наполним оставшиеся половинки из кожуры авокадо салатом и украсим зеленью, помидорами и креветками.





ОТПУСК В БРАЗИЛИИ

Торговые ряды, магазинные прилавки действуют на меня угнетающе. Беспредметное хождение следом за женой по закоулкам и тупикам из прилавков и павильонов кажется вечностью. Вот и в этот раз я, теряя всякое терпение, плёлся по лабиринту рынка мимо белорусских колгот, турецких блуз, краснодарского сала, египетской картошки, а также вьетнамских и кавказских продавцов, торгующих всем этим и ещё бог весть чем.

— Смотри — акция, — уже на самом выходе из галдящего рыночного зева сказала Лена, указав в сторону плаката на витрине павильона. Красочный, с пальмами он сулил незабываемый отпуск в Бразилии.

— Надо купить три банки кофе и отправить по адресу крышки, — поделила она главное из рекламного листа. — Да, ещё рассказ нужно написать, почему мы хотим поехать в Рио-де-Жанейро.

— А мы хотим? — лично я сейчас больше всего хотел домой, но никак не в Бразилию.

— Конечно, хотим! — в голосе жены не было ни капли сомнения.

— Тогда бери три банки. Только быстро. — Я был согласен на любые жертвы, пусть даже это будет полугодовой запас растворимого кофе.

Тем временем у меня в голове созрел план...

«Если земной рай находится в какой-либо части Земли, то, думаю, он находится здесь», — начал я рассказ словами Америго Веспуччи. И по всему вышло, что нас с Леной обоих всегда влекло в края, открытые великим мореплавателем. Так что будто бы и познакомились мы с будущей супругой за столиком в библиотеке, изучая прелести «земного рая»... Этот невинный обман должен был убедить строгую комиссию как можно скорее выслать моей жене две путёвки в Рио.

Через пару месяцев отправленный по указанному адресу конверт с письмом и тремя мембранами от кофе внутри позабылся, а надежда

Лены на жаркую карнавальную ночь под пальмами на известных пляжах растаяла без следа вместе с сугробами на улицах Петрозаводска.

Вот уже и март пролетел. Наконец, наступило первое апреля. Праздник не праздник, а повод сходить в гости. В этот раз я убедил Лену пойти к её родным.

— Дочь, тут на твоё имя письмо пришло из Москвы, — с порога объявил отец.

Лена, сбросив пальто, хищно вцепилась в конверт, отмеченный красными оттисками. Я замер.

— Это ответ насчёт конкурса!

Она рванула край конверта, вынула сложенный вдвое «казённый» лист и стала читать вслух, быстро шевеля губами, проглатывая отдельные слова:

— ...Кофе... конкурс... выиграли... **ДЕСЯТЬ ТЫСЯЧ ДОЛЛАРОВ!!!** Рио...

Когда Лена стала приплясывать в такт словам, как будто она уже там, на карнавале, понял — пощады мне не будет. Я срочно нуждался в саморазоблачении! Когда она дошла до того места, где предлагалось нам, удачливым, выслать копии паспортов для визы в жаркие страны, я решился.

— Леночка, с первым апреля тебя, — я взял её за плечи и прижал к себе. Ещё несколько мгновений в её синих глазах отражалось бразильское солнце. И вдруг оно превратилось в холодную белёсость северных широт.

— Ну что ж, — сказала она ледяным тоном, — тогда тебе придётся везти меня в Бразилию без выигрыша в конкурсе.

— Да, конечно, — поспешил согласиться и, помня о планах на ужин, добавил: — А в качестве аванса я приготовлю для тебя «Подкидыш». Блюдо бразильской кухни! — нашёлся я (чего уж там, первого апреля пусть будет из бразильской).


Лена вроде как сменила гнев на милость.

— Тебе ещё повезло, что я успела потратить всего семь тысяч... — невинно улыбнулась она.

— Когда?! — вздрогнул я, лихорадочно воскрешая в голове сумму на нашей сберкнижке.

— Когда читала письмо! — рассмеялась жена.





У меня от сердца отлегло. Помня обещание, надел фартук и начал готовить. «В следующий раз надо будет получше продумать последствия розыгрыша», — подумал я.

«ПОДКИДЫШ»

- *Бескостная свинина (свиная шея) — 500 г*
- *Кефир — 200 мл*
- *Майонез — 200 мл*
- *Сок половины лимона*
- *Свежий зелёный горошек — 300 г*
- *Репчатый лук — 300 г*
- *Помидор — 3 шт.*
- *Чеснок — несколько зубчиков*
- *Соль*
- *Пряности*
- *Растительное масло для жарки*

Свинину нарежем на порционные куски, отобъём, сбрызнем соком лимона, посолим, добавим пряности. Приготовим маринад из равного количества кефира и майонеза. Зальём мясо и поставим под гнёт на два-три часа. Мясо лучше готовить на углях, а если в домашних условиях (в аэрогриле или в духовом шкафу), то в маринад нужно влить одну столовую ложку «жидкого дыма».

ГАРНИР. Лук нарежем полукольцами, помидоры — дольками. Лук обжарим, добавим горошек, помидоры, давленный чеснок, соль по вкусу. Доводим до готовности.

РАВИЛЯ

Той весной в Мордовии непривычно рано потеплело. Всегда охочие покудахтать куры теперь сонно ходили по двору, ища тень, чтобы спрятаться от солнечных лучей. Над порошком крыльца кружил крупный шмель. Он исследовал красную ковровую дорожку с размытыми бутонами жёлтых цветов, ведущую с улицы в прохладную глубину дома. Когда шмель опускался слишком низко, пыль под частыми взмахами его крылышек взбивалась едва приметным облачком и тут же оседала посреди разбросанных на дорожке кружочков конфетти и серебра монет. Присев на скамеечку возле дома, Равиля безучастно смотрела на разнополосого трудягу, вспоминала, всё ли на празднике было хорошо. Может, кого обидела нечаянно, всем ли гостям уделила должное внимание? Дом, кажется, тоже отдыхал. Шутка ли — разместить в нём столько народу — каждого усади, накорми...

— Мама, мы скоро поедem Володю с Леной провожать, — на крыльцо выбежал крепкого сложения парень. Он вспугнул шмеля, и тот, сердито жужжа, улетел.


— Эдик, беляшей им в дорогу возьмите. Утром нажарила, — Равиля поднялась со скамейки навстречу сыну.

— Спасибо, мама, — он крепко обнял её и поспешил обратно в дом, за скользнувшим в дверном проёме комнаты лёгким силуэтом.

— Вот же растишь... А что ждёт их впереди? — Равиля вздохнула. — Это хорошо, когда молодые любят. Как жить без любви?

Она вспомнила своего мужа Сашу, утёрла накатившую слезу. Жаль, не видит он, как вырос и возмужал их сын. Казалось бы, ещё недавно из армии ждала, а теперь свадьбу сыграли. Как ещё сложится у них с Татьяной? Трудно сейчас молодым. Вот в город уедут. Они хоть и медицинский окончили, а работу всё равно так просто не найти. Так ведь





и раньше было непросто. Женщина тяжело вздохнула, вспомнила вдруг про беляши:

— Нет, сами ведь не возьмут... — спохватилась. — Молодым сейчас не до этого. Пойду соберу для них.

Равиля пошла в дом, что строили они вместе с мужем, где растили детей. Старшая дочь уже давно замужем. Правду говорят в народе: хороший зять — сына приобрели, плохой — дочь потеряли. Ильдар что сын для неё. Вот опять откомандировали их батальон в Моздок. И снова на шесть долгих месяцев. Поплакали, конечно, немного, когда провожали. Ничего, они с дочкой и внучкой уже привыкли ждать.

На крыльце Равиля постояла немного, вспомнила, как из загса встречала здесь хлебом-солью молодых. Хорошая тогда получилась свадьба, весёлая и шумная, с выкупом да плясками! Вот так же и они с Сашей на своей свадьбе веселились — пол ходуном ходил. Она снова смахнула слезу. И чего плакать? Радоваться надо. Скоро ещё внуки пойдут. В таком большом доме нужно, чтобы много детей было. Пусть себе шумят, здесь всем хватит места. Вот и племянник Сашин приехал из Карелии. Познакомил со своей женой. Жаль, что недолго гостили.

Чтобы беляши не остыли дорогой, Равиля обернула их фольгой, укутала полотенцем. Собрать-то детей в дорогу недолго, гораздо дольше ждать их возвращения...

...Из старинного татарского села Лямбиров в Мордовии дорога нам с Леной предстояла в Саранск, а потом — домой, в Карелию. И вдруг я поймал себя на мысли, что мы будто и не покидали родных мест, настолько приветливым и радушным был приём на мордовской земле. Объезжая ухабы, Эдик медленно катил машину по грунтовке. Лена и Татьяна щебетали о своих женских делах. Я обернулся. У дороги, прикрыв внучку рукой, как крылом, стояла Равиля и печально улыбалась. Долго ещё она махала нам вслед, пока машина не скрылась за поворотом. Всевидящий материнский взгляд, обречённый и всепрощающий, незримым лучом прокладывал нам дальний путь.

РАВИЛИНЫ БЕЛЯШИ

- *Мука пшеничная — 500 г*
- *Молоко — 1 стакан*
- *Яйца куриные — 3 шт.*
- *Маргарин — 100 г*
- *Дрожжи (свежие) — 15 г*
- *Говяжий фарш — 400 г*
- *Лук репчатый — 2 головки*
- *Чеснок — 2 зубчика*
- *Растительное масло для жарки*
- *Соль*
- *Пряности*
- *Сахарный песок*

В тёплое молоко кладём дрожжи. Добавляем 3 яйца, соль, сахарный песок по своему усмотрению, муку, маргарин (можно заменить его 2—3 ст. ложками растительного масла), замешиваем тесто — такое, чтобы к столу и рукам не прилипало. Тесто накроем полотенцем и поставим в тёплое место на 30 минут. Когда оно поднимется, примнём его. Когда тесто поднимется во второй раз, готово.

Лук нарежем мелкими кубиками и смешаем с фаршем. Добавим давленный чеснок, соль и пряности. Руки смажем растительным маслом, тесто разделим на шарики и оставим на 20—30 минут на столе, густо посыпанном мукой. Когда поднимутся, раскатаем скалкой лепёшки. В центр каждой поместим фарш. Зацепим беляш так, чтобы фарш в центре был чуть-чуть виден. Хорошо разогреваем глубокую сковороду с растительным маслом. Кладём беляши отверстием ко дну сковороды, жарим с двух сторон в большом количестве растительного масла. Подавать со сметаной.





ДВА ОКНА

Что ни говори, а зима рано или поздно обязательно состоится. Вот и сейчас, на Рождество, город наконец-то основательно засыпало снегом, заморозило. Петрозаводские окна в морозных узорах. Я смотрю сквозь инистый муслин на заснеженный двор, где барахтается ребяшня.

Рыжая дворняга звонко лает возле мальчишечьей кучи-малы. Ждёт, когда кто-нибудь из озорников запустит снежный ком. Наконец, пёс самоотверженно прыгает вверх, забавно извиваясь косматым телом. Хватает снежок. Потом под общий смех ещё долго фыркает, мотает мордахой, стряхивает налипшие снежинки...

Я вспоминаю своё детство, и мне видится другое окно — с белыми занавесками, на плотной ткани которых зеркально друг к другу вышиты крестом два больших красных петуха. Когда этих бравых забияк разводишь в стороны, видишь покрытый невысоким кустарником яр, а за ним — бескрайнее поле подсолнечника, тянущееся почти до самой кромки вдали синеющего леса.

У моей бабушки в доме можно было найти массу интересных вещей. Таких в городе не встретишь. Справа у окна висел отрывной календарь с неровно оторванной бахромой — «бородой» ушедших дней. Каждый раз, когда мы приезжали к бабушке, он показывал месяц серпень. Иногда мне казалось, для бабушки время в нём остановилось, у неё всегда серпень. Я часто перелистывал календарные страницы, изучая названия следующих месяцев и всегда было немного жаль, что уже не смогу увидеть старых, оторванных листов. Слева от окошка с петухами — радио, «брехунец», как иногда в шутку называла его моя бабушка. Радио «брехало» про погоду. Изредка можно было услышать какую-нибудь сказку, но чаще всего играла музыка. Она лилась из маленького репро-

дуктора звуками бандуры, казалось, проникающими в комнату прямо с яра, что за окном.

В углу, у дверей в сени, стоял огромный деревянный сундук. Папа говорил, что в нём когда-то лежали три или четыре серебряные монеты царской чеканки. А потом на нём висел большой амбарный замок. Бабушка сказала, что монет тех давно нет и в сундуке у неё лежит «всё на смерть». Я не очень этому верил. Во-первых, я знал, что бабушка будет всегда. Во-вторых, надеялся, что монеты просто закатились на дно сундука и когда-нибудь я их обязательно найду. А ещё над кроватью, убранный в тяжёлую раму, висела старинная гравюра. На ней был изображён город Киев с проплывающими над ним на облаках святыми и ангелами. Её толстое стекло от края до края изрезала уродливая трещина. Бабушка рассказывала, что появилась эта трещина во время одной из немецких бомбёжек.

В комнату вошёл отец, загорелый, сильный, с блестящими капельками воды на лице и голом торсе — он с огорода, уж там всегда найдётся работа. Я слышал, как он обливался во дворе колодезной водой — подошло время обеда и отдыха.

— Вот, сынок, возьми. Мама нашла в малинике.

Я выудил из его широкой влажной ладони потемневший от времени царский медный пятак.

— Надо же, сколько лет обрабатываем, а земля всё хранит секреты... — улыбнулся он.

И пока я рассматривал свой клад, бабушка принесла из погреба миску со сметаной и запотевшую крынку с квасом, а мама выставила на стол большую кастрюлю с густым украинским борщом...

...В Петрозаводске вечереет. Мальчишки за окном разбежались кто куда. Рыжий пёс теперь звонко лает на соседскую овчарку — она гордо вышагивает рядом с хозяином. В окнах напротив зажглись праздничные гирлянды. А мой сын с интересом крутит в руках подаренный на Рождество старинный медяк, хранящий тепло безвозвратно ушедших дней моего детства.





БОРЩ

- *Свинные рёбра — 500 г*
- *Белокочанная капуста — 300 г*
- *Картофель — 500 г*
- *Болгарский перец (лучше красный) — 1 шт.*
- *Лук репчатый — 2 шт.*
- *Помидоры — 3 шт.*
- *Домашний томатный сок — 2 стакана*
- *Свёкла крупная — 1 шт.*
- *Сало солёное — 300 г*
- *Соль*
- *Перец*
- *Укроп*
- *Лавровый лист*
- *Сметана*

Свинные рёбра промоем, положим в кастрюлю и зальём холодной водой, добавим две очищенные маленькие картофелины целиком и поставим вариться бульон. Когда картофель сварится, его нужно вынуть и размять вилкой. Бульон поставим на медленный огонь и добавим размятый картофель, а оставшийся нарежем кубиками и тоже опустим в кастрюлю.

ЗАЖАРКА. Нарежем кубиками сало, на медленном огне обжарим его. Добавим мелко нарезанный лук и на среднем огне обжарим ещё ок. 3 минут. Нарежем болгарский перец мелкими кубиками и выложим на сковороду. Добавим нарезанную соломкой свёклу, томатный сок и готовим примерно 7 минут. Полученную массу вольём в бульон. Варить ещё минут 15. Затем добавим нашинкованную капусту и нарезанные полукольцами помидоры. Посолим, поперчим. Варить нужно до готовности капусты, но не разваривать. Добавим укроп и дадим настояться. В качестве приправы к борщу можно подать смалец — провёрнутое на мясорубке солёное сало с чесноком, которое можно добавить в тарелку, намазать на хлеб.

ПРИЗРАКИ ОЛЕССКОГО ЗАМКА

Мы с Леной давно мечтали побывать во Львове — древней столице Галицко-Волынского княжества и современной столице Западной Украины, в городе с богатой славянской историей, полной легенд и мифов. А тут представился случай погостить у нашего друга писателя-фантаста Владимира Михальчука. Не раздумывая, отправились в дальнюю дорогу.

По случаю нашего приезда хозяева накрыли праздничный стол. Супруга Володи Ольга приготовила изумительный сырник из творога. Торт не торт, да и не запеканка... Нашего сына Сашу от львовского сырника было не оторвать, а «взрослая» беседа за столом оживилась.

— ...Володя, посоветуй, на каком языке мне говорить с местными, скажем, в магазине или в музеях? — задаю, наконец, вопрос, который не давал мне покоя. Вопрос непростой, с подковыркой, с двойным дном. — Я на суржике могу немного, — даю подсказку на всякий случай.

Володя удивлённо вскидывает брови и немного обиженно басит:


— Зачем же на суржике? Говори на русском.

— Ну, я как-то в сети прочитал, что к русским во Львове относятся не очень... — поспешил я оправдаться за свой не вполне корректный вопрос.

— Да ну, брось ты, нашёл, где читать — в Интернете ещё не то понапишут! — улыбнулся он, беззаботно махнув рукой, и, чуть понизив голос, добавил: — Вот поляков, откровенно говоря, у нас недолюбливают, — тут его взгляд задержался на моей футболке с московским гербом и надписью: «Делегация города Москвы». Секундой позже он смущённо сказал: — Ты только футболку переодень... Без надписей этих чтоб...

«Ясно...» — подумал я, но промолчал, решив, что друзья плохого не посоветуют.





Наутро мы отправились посмотреть город. Старинная булыжная мостовая гулко бухала под колёсами автомобиля. Мы катили по узким извилистым улочкам Львова, мимо проплывали «панские» дома с масонской лепниной, базилики, арки... Над городскими крышами искрились в солнечных лучах купола церквей, карабкались в небо стрельчатые пики готических зданий. На Мытной площади — это центр старого Львова — настороженно смотрели на нас бойницы старинной крепости, строго взирали окна монастырей.

Володя вёл машину и рассказывал нам историю старинных зданий и площадей, проплывающих за окнами авто, о событиях давних и не очень.

— ...А вот по этой улице Д'Артаньян ехал, — из окна автомобиля указывает на выложенную булыжником улочку.

В памяти всплывают кадры культового советского фильма.

— ...А вот в этом здании мы давали симпатичные «откаты» в 90-х, когда я занимался бизнесом, — смеётся он, когда мы проезжаем мимо какого-то административного новостроя.

— У нас часто снимают исторические фильмы, — возвращается к истории города Володя. — Сами видите — город красивый, да и памятников старины не счесть. Львов и королей польских видел, и атаманы казацкие им правили. Про события, что здесь происходили, снимали фильм «Огнём и мечом».

Моя жена Лена интересуется, где именно.

— Мало кто знает, но некоторые сцены из этого фильма снимали в Олеском замке. Ему уже точно больше пяти столетий.

— В замке?! — у моей жены горят глаза.

— Можем поехать туда завтра, — Володя вмиг уловил романтическое настроение моей жены.

На следующий день с утра пораньше мы прибыли в посёлок Олеско.

— ...В замке этом в середине XVII века родился будущий король Польши Ян III Собеский. А было это во время нашествия крымских татар. Говорят, в тот день разыгралась сильная гроза и от попадания случайной молнии мраморный стол, на котором был рождён будущий король, треснул пополам...

Володя ещё долго рассказывал о том, как возводились стены городской крепости, монастыря и городской ратуши, как в разные века сражались за независимость Львова его горожане. Он хорошо знает историю своего края.

А вот на высоком холме и сам Олесский замок (украинцы говорят — «Олеский»), построили его ещё во времена Киевской Руси.

— ...А ещё замок знаменит тем, что в нём, говорят, до сих пор живёт призрак — душа Адама Жолкевского, — наблюдавший за реакцией моей впечатлительной жены Володя был, что говорится, в ударе, да и красноречия ему было не занимать. — Так вот, этот шляхтич влюбился в дочь хозяина замка Мариану. Тот отказал ему отдать свою дочь, и безнадежно влюблённый юноша на месте вонзил себе в сердце нож. Хоронить на кладбище шляхтича не стали, а просто сбросили в болото как самоубийцу. Душа его застряла между тем миром и этим, — Володя выразительно поднял указательный палец вверх, а затем опустил его вниз. — Вот и ходит его призрак с тех пор по подвалам замка...

Тут моя Лена вконец изменилась в лице, словно тот самый призрак и увидела. К счастью, к тому времени мы прибыли на место. С нетерпением поднялись по крутой обрывистой насыпи, служившей когда-то единственной дорогой, связывающей замок с окружающим миром.


Первый сюрприз нас ждал сразу же за коваными дверями крепости. Приветливые служащие этого когда-то грозного сооружения облачили нас в одежду той эпохи и водрузили на головы короны.

— Ну прямо король с королевой!.. — светилась от счастья моя супруга, глядя в зеркало.

Долго мы ещё ходили по залам старинного замка, любуясь великолепно сохранившимися гобеленами, предметами быта, искусной филигранной резьбой на мебели в королевских покоях. И всюду нас сопровождали строгие, подозрительные взгляды польских королей с портретов на стенах замка, словно не доверяли нам бывшие хозяева неприступной крепости. В этот момент я вспомнил про свою «шпионскую» футболку и даже порадовался, что не пренебрёг советом друга.

Узкие каменные ступеньки, пропитанные сыростью и, как нам с Леной казалось, страхом, уводили из светлой просторной опочивальни





тёмными низкими коридорами в темницу, где, должно быть, по ночам стенает душа бедного влюблённого шляхтича среди орудий пыток — свидетельств царивших здесь когда-то суровых нравов...

Наконец, хлебнув острых ощущений, отправились в небольшой ресторанчик, открытый тут же, на месте бывшей королевской кухни. Официантка принесла нам увесистый фолиант меню. Под обложкой из толстой свиной кожи с тяжёлыми коваными пряжками манили названиями местные блюда.

— Нам хотелось бы попробовать что-нибудь традиционное для этих мест. Может быть, то, что ели встарь, — попросили мы.

Сделали заказ. А вот и аперитив — перед нами графинчик с тёмным содержимым. Малиново-черничная настойка — мягкая, чуть терпкая на вкус. Интересуемся, как её готовят, но официантка лишь загадочно улыбается в ответ.

Да, много тайн ещё хранят отражавшие вражеские набеги стены Олеского замка, старинные улочки дивного Львова... И всё-таки один секрет нам удалось увезти с собой!

ЛЬВОВСКИЙ СЫРНИК

- *Творог жирный — 500 г*
- *Яйца куриные — 4 шт.*
- *Крупа манная — 1 ст. ложка*
- *Сахарный песок — 200 г*
- *Масло сливочное — 100 г*
- *Цедра одного лимона*
- *Пригоршня изюма*
- *Мука пшеничная для обсыпки формы*

ГЛАЗУРЬ

- *Сахарный песок — 2 ст. ложки*
- *Сливочное масло — 1 ст. ложка*
- *Сметана — 2—3 ст. ложки*
- *Какао — 2 ст. ложки*

Творог пропустим через мясорубку или протрём через сито. Желтки разотрём с сахаром до однородной массы. В другой миске добавим к творогу манку, масло, изюм и вольём массу из желтков и сахара. Хорошо перемешаем миксером, добавим цедру лимона. Затем взобьём миксером белки до крепкой пены. Выложим белки в творожную массу и аккуратно перемешаем ложкой.

Форму для выпекания смажем маслом и обсыплем мукой. Выложим массу в форму и поставим в разогретую до 190 градусов духовку примерно на 40 минут. Следите, чтобы не пригорел.

Когда сырник будет готов, достанем его из духовки и дадим полностью остыть, затем вынем из формы, перевернув её, и польём горячей глазурью.

ГЛАЗУРЬ. Масло растопим с сахаром на маленьком огне, всё время помешивая. Затем добавим сметану, какао. Продолжаем варить на маленьком огне, постоянно помешивая. Доведём до кипения и выключим огонь.

Готовый сырник с глазурью должен выстояться в холодильнике часов 5—6, а лучше всю ночь. Ни в коем случае не пытайтесь съесть сразу после приготовления!





ЖИВУЩИЕ В КОНЦЕ ЗАЛИВОВ

На рейсовом автобусе от Петрозаводска до Лахденпохьи всего несколько часов. В мягком кресле с удобной откидывающейся спинкой дорога не кажется утомительной даже в Долине смерти с её бесконечным дорожным ремонтом. За окном — неизменный карельский пейзаж августа: в просветах мелькающих сосен виднеется платина лесных озёр, серебряной лентой проносятся порожистые речушки, проплывают разномастные деревенские строения.

В Лахденпохью меня пригласила Анастасия, или Ася. Она художник-педагог, работает в Лахденпохской детской художественной школе. Мы познакомились с ней в одной из социальных сетей всего за пару дней до поездки. Видимо, я вызываю доверие у малознакомых людей, если практически с ходу был приглашён в качестве шеф-повара на пленэр, который должен проходить где-то на островах среди шхер северо-западного ладожского побережья.

А мне всегда хотелось увидеть рождение картины. Понаблюдать, как на чистый холст рукою мастера один за другим ложатся мазки, вроде бы изначально не связанные между собой, но постепенно они превращаются в единое пространство. Когда это происходит, в какой момент оживает полотно?..

И теперь на свой страх и риск я ехал в незнакомый город к улыбчивой девушке, которую видел только на фотографии. Хотя если уж и говорить о риске, то в большей степени он касался Аси, ведь на меня, человека практически ей не знакомого, возлагалась важная и ответственная задача — четыре дня снабжать лагерь художников свежей и здоровой пищей. Я немного нервничал. Ведь готовить я люблю — это привычное дело для меня. Но как угодить всей компании, вкусы-то у людей разные? Для особого случая я припас рецепт овощного рагу — беспроигрышный вариант для мясоедов и вегетарианцев.

Как выяснилось, участниками пленэра были не только наши карельские педагоги. Свою школу здесь представлял Ярославль. В Лахденпохье нас встретила Лена Тимофеева, петрозаводский художник и скульптор, она и проводила всю нашу компанию в сборный пункт — художественную школу, где мы заночевали.


Утро следующего дня ознаменовалось в Лахденпохье сразу двумя событиями — Днём города и Днём ВДВ. Одно-, двухэтажные дома старой части города компактно разместились между скалистыми возвышенностями. Когда-то засекреченная набережная, скрытая островами Якимварского залива, теперь была отдана под народное гулянье. На смену подводным лодкам сюда пришла цивилизация в лице продавцов попкорна, лимонадов и различных увеселений для детей и взрослых. Среди надувных башен-батутов с заморскими драконьими головами и прилавков с китайским ширпотребом я пытался отыскать сувениры карельских мастеров. Увы, тщетно...

Закинув на плечо древко с флагом ВДВ, к концертной площадке сонно брёл десантник. За ним — ещё один. В специальных колбах вовсю трещала и прыгала иноземная еда — так готовится попкорн. Ярмарка набирала обороты, а мы, немного разочарованные, ушли на выставку юных художников — результат совместного проекта с финскими ребятами из города-побратима Париккала.

Наконец, все были в сборе — пора было выдвигаться на место. Упаковав рюкзаки, отправились на остров Койонсари в заливе Терву. Путь по узкой дамбе, соединяющей остров с материком, перегородил шлагбаум. Машинам на Койонсаари хода нет. Наш лагерь мы разбили недалеко от песчаного пляжа, тянущегося около трёх километров вдоль острова жёлтым полумесяцем. Без преувеличения скажу, что редко где встречал столь пленяющие своей красотой места.

— Карелы селились в глубине Ладожских заливов — фьордов. Вдоль залива и на островках они строили крепости. Кострами предупреждали о приближении врагов. Так как Карелия лежала на Восточном пути викингов, они часто нападали на поселения карелов, — рассказывает Надежда Бахметьева. Она тоже художник-педагог, работает в Куркиёкском краеведческом музее плотником-реставратором.





Мы стоим на самой высокой точке Койонсаари. Перед нами бухта, изрезанная берегами полуострова Терву, со скалистыми «кочками» островов. Один из таких островков мы уже посетили. Он всего в двухстах метрах от берега или около того. По грудь в воде на него можно добраться вброд. А там обдуваемые ветром, вросшие в скалы приземистые деревца, лишайники, отполированный ладожской волной камень...

— Викинги так и называли эти места «Кирьялаботнар». Кирьялы — «живущие в конце заливов». Кстати, один из таких островов-крепостей, Шапка Мономаха, виден с другого конца острова. С него писал картину Николай Рерих, «Святой остров» называется.

А по мне так, остров Шапка Мономаха похож на голову гигантского клоуна, показывающего из воды огромную лысину. По берегу с двух сторон голых камней — сосны, будто включенные волосы зелёного парика. Стоит лишь чуть присмотреться и, кажется, ещё немного — из воды поднимется шар огромного красного носа.

Уже под вечер с разных сторон Койонсаари в наш палаточный городок возвращаются художники, тут же среди сосен на укрытой хвоей земли выставляют свои этюды, обсуждают, делятся впечатлениями.

Четыре дня, проведённые на острове, прошли незаметно. Остались позади напряжённая работа, купание в Ладоге, добыча дров, походы за черникой, беседы у костра. Было немного грустно за праздничным столом в последний вечер пленэра.

Ночью я проснулся от шума в соседнем лагере. Ещё днём на остров приехали туристы. Слышалось пение, кто-то играл на гитаре. Я вышел на пляж. Песок ещё хранил тепло солнечного дня. От соседних палаток в омут ночного неба одна за другой взмывали ракеты салюта. Глядя, как их отражение плывёт по ряби чёрной ладожской воды, я вдруг понял: картины оживают под нашими взглядами.

РАГУ ИЗ КАБАЧКОВ

- *Молочные (молодые) кабачки — 1 кг*
- *Репчатый лук — 1 кг*
- *Помидоры — 1 кг*
- *Сметана — 500 г*
- *Мука пшеничная для панировки*
- *Растительное масло для жарки*
- *Соль*

Репчатый лук, кабачки и помидоры нарежем кольцами. На дно казана (кастрюли) вольём масло и положим первый слой из колец репчатого лука. Нарежем кабачок кружками, обваляем в муке, обжарим на медленном огне. Это будет второй слой. Третий — кружочки помидоров. Так чередуем слои. Посолим, зальём сметаной. Тушим на медленном огне 30—40 минут.





СЕЙДЫ ОСТРОВА КУХКА

Наш катер, словно плугом, вспарывал тёмную ладожскую волну. Она взрывалась изумрудным светом под лучами низкого северного солнца, сердито пенилась и, отвалив по бортам, воссоединялась вновь за кормой, за далеко тянущимся шлейфом, оставленным мощными винтами.

Из-за надрывного рёва дизеля было трудно разобрать слова собеседника. Говорили коротко. В основном восхищались красотой ладожских шхер или изломанных скалистых берегов тех островов, что проплывали мимо. Мы сидели на корме, на открытой продуваемой всеми ветрами палубе. Иногда винты закидывали на нас холодные брызги, они неприятно холодили, загоня в трюм за тёплой одеждой, так что скоро мы все переоделись из летнего в вещи для начала октября.

— А это остров Пупок! — крикнула из рубки Ася, указывая на одиноко торчащий из воды островок с двумя-тремя деревцами, увенчанными низкими, склонёнными ветрами к земле кронами.

Ася — художник. В этот раз на свой ежегодный пленэр она пригласила меня с семьёй. Прячась от ветра, ко мне жалась Лена, укутанный одеялами спал у неё на коленях сын Саша.

— Дрова там хоть будут или самим рубить придётся? — я вовсю мечтал о костре и горячем чае.

— Сами добудем, — Виталик, высокий крепкий парень лет тридцати, приподнял «Хускварну», стоявшую у его ног.

— Серьёзная техника, — одобрил я.

— На островах без неё никуда! — перекрикивал он рёв мотора. — Не каждое дерево сможет вырасти на этих скалах. Ветра здесь сильные и гуляют, как им вздумается. Поэтому стволы деревьев в таких местах вые, одним топором не справиться.

Остров Кухка встретил нас далеко выступающим в воду каменным лбом причала. Мы в количестве тринадцати человек высыпали на берег и по отлаженному сценарию погрузки, выстроившись цепочкой, передали на берег вещи. Оказалось, их очень много. Планшеты, рюкзаки, лодка, удочки, пакеты с едой из расчёта на семь дней, складные столы...

Махнув на прощанье рукой, капитан встал за штурвал. Скоро катер исчез за каменистым мысом. Мы остались на острове одни...

А уже через два дня выяснилось, что спрятаться от людей нам так и не удалось. Медленно, но верно остров захватывали дачники. Высаживались десантами спортивные школы из Лахденпохьи.

Утро третьего дня выдалось ярким, солнечным и безветренным. Быт нашего палаточного лагеря наладился. Под навесом, недалеко от очага, главного места в лагере, сложена аккуратная поленница, рядом — обеденный стол (под ним — ежедневно пополняющийся пакет с ярко-рыжими лисичками), палатка с провизией.

С восходом солнца наш лагерь пустел: увешанные планшетами художники в поисках только им понятного «нужного освещения» разбредались по острову.

С каждым их возвращением пакет с лисичками становился всё объёмнее.

— Папа, раньше здесь люди жили? — спросил меня Саша.

— Конечно, — ответил я, хотя сам вовсе не уверен.

— Вот бы здесь найти клад! — мечтательно протянул сын.


Мы тоже пошли погулять по каменистому пляжу. Розовый с фиолетовыми разводами-кляксами, будто петроглифами, он походил на природную галерею. Вот рядом с фиолетовым жёлобом застывшей в камне реки разместились розовые «лучники», чуть подалее — причудливая рыбина с большим плавником-гребешком, жираф с длинной сломанной пополам шеей...

— Папа, смотри! — зовёт Саша. — А вот олень! Видишь, как он вскинул рога?

— Как ты думаешь, Саша, на что похоже это место? — спрашивает Лена. — Что мы с тобой сейчас читаем?

Саша после недолгого раздумья расплылся в улыбке.





— На «Листы каменной книги». А что, здесь жил Лыйок?
Мы рассмеялись.

— Может, и жил когда-то очень давно... — я посмотрел вверх, туда, где лысина сопки, карабкаясь вверх, наползла на самую высокую точку острова, и не поверил своим глазам. Над нами, словно древние хранители этих мест, нависали своими громадами сейды. Ещё не веря в то, что обнаружили, мы поднялись на сопку.

Огромные валуны, опирающиеся на камни поменьше, были выстроены в полукруг. Казалось, все они очутились здесь по чьему-то сакральному замыслу, непреклонной воле и тревожно всматривались вдаль. Площадка капища была обращена на Ладогу. Перед нами лежал остров Пупок, а в отдалении, там, где сходились небо с ладожской водой, в лёгкой дымке еле различимо горели крапом золота Валаамские купола...

Не помню, сколько мы там простояли, жадно хватая взглядами ошеломляющее величие севера. Наконец, опомнились и решили вернуться в лагерь. Там было оживлённо, народ собирался к ужину, но только мы рассказали о своей находке, стало не до еды.

— Идём туда! — тут же решили художники.

Обратно в лагерь мы вернулись уже поздно вечером, когда солнце закатилось за горизонт. У костра за ужином долго делились впечатлениями. А у наших ног, в сложенном из камней очаге хороводили языки пламени, согревая нас своим танцем и облизывая котелки с Асиными лисичками.

ЛИСИЧКИ ПО-КАРЕЛЬСКИ

(рецепт от Аси Примак)

- *Лисички — 1 кг*
- *Картофель — 1 кг*
- *Лук репчатый — 500 г*
- *Вода — 200 мл*
- *Соль*
- *Растительное масло для жарки*

Лисички промыть и целыми сыпать в казан (кастрюлю). Влить стакан воды, чтобы грибы не пригорели. Лук очистить, нарезать полукольцами, добавить в казан и поставить на медленный огонь. Тушить до готовности 25—30 минут. По мере уваривания можно добавлять грибы, сливая лишнюю воду. Картофель очистим, нарежем шпалками, поджарим до готовности, посолим. Подавать лисички целыми с жареным картофелем.





КУХМОЛАЙСЕТ РЁНТТЁСЕТ

Из десяти машин, стоявших в очереди у таможни в Вяртсиля, на российско-финляндской границе, только наша была с русскими номерами.

— Сейчас из наших мало кто ездит в Финляндию — дорого. Теперь в основном финны к нам едут за бензином и инструментом, — поясняет водитель. — Раньше я на микроавтобусе возил людей в Финку, а теперь вот на «Шкоде» легковой езжу, — он с сожалением пожал плечами. — А вы прикупить чего или отдохнуть едете?

Мы с женой в двух словах объяснили, что едем в Финляндию с выступлениями по культурному обмену. Будем рассказывать о наших карельских авторах, презентовать книги, изданные в этом году при поддержке правительства, приглашать финских писателей в Карелию на литературный фестиваль «Петроглиф». Забавно на самом деле: мы везли с собой русскую Карелию, а колесили в сторону финской Карелии — Кухмо ведь неподалёку. Но нашему водителю нынче было совсем не до рассуждений о высоком, он мигом смекнул:

— Понятно, тогда, если не против, я возьму на вас водки в дьюту-фри для продажи? На троих — это уже три литра. На одного человека только литр спиртного положено ввозить. У меня финн знакомый покупает водку... — в его голосе послышались нотки извинения. — Какой-никакой, а навар имею...

Мы согласно кивнули.

Пограничный пункт пропуска прошли быстро, без задержек. Финляндия встретила нас ухоженными лесными посадками вдоль прямых, как стрела, дорог. По обочине на многие километры тянулись металлические сетки, а там, где их не было, меж деревьев жёлтой лентой вились страховочные ремни.

— Это чтобы лоси на дорогу не выходили, — пояснил водитель.

До города Кухмо, где мы с женой должны были выступать в фонде «Юминкеко», было ещё далеко — почти триста километров. Навигатор завёл нас на лесную дорогу. На минуту мне даже показалось, что мы едем по нашей родной Карелии — те же сосны в голубоватом промёрзшем воздухе, то же белое безмолвие. В затянутом облаками небе проглядывало холодное карельское солнце, оно привычно катилось вслед за нами, отталкиваясь от нахохленных заснеженных вершин. Будто в подтверждение моим мыслям нам навстречу выплыл дорожный знак «Via Karelia!». Ну точно — будто не уезжали. Иногда у дороги можно было заметить небольшой домик с приземистым сараем и банькой неподалёку. Встроенные в ландшафт, они были почти незаметны в сосновом лесу. И потом снова на многие километры никаких признаков жизни.

— Интересно, как люди живут здесь? — задумчиво сказала Лена, провояжая взглядом очередной одинокий домик. — Ведь надо же и в школу детей водить, и в магазин ходить за продуктами...


Вскоре небо расчистилось, выпустив яркое солнце. Кухмо оказался маленьким городком с невысокими постройками, деревянной церковью в глубине и магазинами вдоль дороги. У супермаркета припаркованы автомобили, велосипеды и... шведские сани-подкури на длинных полозьях. Удивительно: сани — и на парковке! Но ведь если поразмышлять, то в царской Карелии такие сани, наверное, в каждой семье были, а теперь их разве что у кого-то в сарае и найдёшь среди прочего ненужного хлама. В Финляндии же до сих пор увидеть пожилую домохозяйку, катящую на таких санях, — обычное дело.

Фонд «Юминкеко» мы заметили сразу. Он находился в деревянном здании с необычной архитектурой.

— Терве! — на финском приветствовал нас Маркку Ниеминен, писатель и председатель фонда. — Сегодня первый день так ясно, давно такого солнца не было. Наверное, вы из Карелии привезли, — улыбался он, приглашая нас внутрь. Маркку — высокий, седовласый и статный, говорит плавно, не спеша.

— Это здание строилось по проекту известного в мире финского архитектора, — Маркку с любовью обводит взглядом стены фонда. — Здесь даже дышится легко! Никакого пластика, только дерево.





Как радушный хозяин Маркку провёл для нас экскурсию по зданию с высокими воздушными потолками. Рядом с нами Ольга Зайцева — хрупкая молодая женщина, сотрудница «Юминкеко», она переводит.

Мою супругу Лену похвалили за хороший финский, а вот у меня, признаюсь, с языками туго. Правда, иногда мы с Маркку переговариваемся на английском.

— Have you read «Kalevala»? — спрашивает он меня.

А как же! Нашу-то карельскую «Калевалу»!.. Я копаюсь в голове, пытаюсь выудить из памяти уроки школьного английского. Кажется, нашёл:

— Ай хев рэд «Калевала».

— А это наша гордость, — Маркку указывает на полки с книгами, — здесь хранятся издания карело-финского эпоса «Калевала».

Заметив мои потуги, меня спасла Ольга:

— «Калевала» переведена во многих странах и переиздавалась не один раз. Отсюда и такое количество книг на наших полках. Есть у нас и первое издание «Калевалы». Вышла книга в 1835 году тиражом всего в пятьсот экземпляров на финском языке, — мы стояли у застеклённой витрины с двумя пожелтевшими от времени томиками.

— На распродажу этого тиража ушли годы — вся интеллигенция того времени говорила и читала на шведском языке. А вот второй тираж 1849 года, — Маркку указал на томик рядом, — разлетелся быстро.

Нас проводили в выставочный зал, где проходит фотовыставка «В гостях в Северной Карелии». На стенах вывешены чёрно-белые фото карельской глубинки. Финской ли, русской?.. Фото были сделаны с разницей в двадцать лет. Но различить их, указать на более ранние или поздние снимки, оказалось практически невозможно. Время как будто остановилось на них. Чёрно-белые фотографии на стене, словно окна в прошлое Карелии, — схожие дома, просёлки, люди... Дворовая босоногая ребятня на крыльце сельмага... Портреты пожилых людей... Вроде бы ничего особенного, но в городе не встретишь таких лиц. На каждом — отпечаток непростой судьбы с посконной, как говорится, деревенской правдой и особым, свойственным только жителям глубинки, пониманием жизни.

Снова вернулись в гостиную. У окошка между полок с книгами мы с Леной разместились за столом. Перед презентацией нам нужно было

хорошенько подготовиться: договориться обо всём, согласовать порядок и очерёдность выступлений.

— Успеете ещё, — супруга Маркку Сирпа выставила на стол калитки, — вот попробуйте наших пирожков.

— А с чем они? — удивился я.

Вместо привычного картофельного пюре или пшена калитка была наполнена чем-то красным или даже свекольным.

— Это рэнттёсет — наши фирменные пирожки из Кухмо, — (оказывается, в финском языке нет слова «калитка»!). — Нигде таких больше не пекут. Даже в Финляндии не везде знают о рэнттёсет! — с гордостью ответила хозяйка. — А начинка здесь из пюре и толчёной брусники.

На вкус рэнттёсет оказались ни на что не похожими. Удивительное сочетание картофеля с брусникой придавали выпечке мягкую кислинку, она лишь отдалённо напоминала наши карельские калитки.

Два дня в Финляндии прошли в долгих переездах. Из Кухмо мы направились в Оулу на встречу с коллегами из Литературного общества (Kirjailijaseura). И снова — выступления, тёплые встречи с земляками, интересные знакомства с финскими писателями и разговоры о жизни.

Было уже за полночь, когда мы, возвращаясь домой, в Карелию, подъехали к пограничному пункту пропуска на границе. От долгой езды, несмотря на усталость, мне не спалось. В голове — монотонный шум дороги, перед глазами мелькают лица недавних знакомых. Лена тоже не спала, она сидела с закрытыми глазами, откинув голову на спинку сиденья, и чему-то улыбалась.

— О чём думаешь? — поинтересовался я, чтобы отвлечься от дорожной чехарды.

— Забавно: мы едем домой, а Кухмо будто везём с собой!

Я с недоумением взглянул на Лену.

— Когда приедем домой, обязательно испечём рэнттёсет! — пообещала она.





РЁНТТЁСЕТ

(www.maku.fi/reseptit/ronttoset)

ДЛЯ ТЕСТА

- *Вода — 300 мл*
- *Дрожжи свежие — 10 г*
- *Соль — 1 ч. л.*
- *Ржаная мука — 2,5 стакана*
- *Пшеничной муки — 0,5 стакана*
- *Сливочное масло — 50 г*

ДЛЯ НАЧИНКИ

- *Картофель — 2 кг*
- *Ржаная мука — 1 стакан*
- *Толчёная брусника — 2,5 стакана*
- *Сахар — 1 стакан*
- *Соль — 0,5—1 ч. ложка*

В тёплой воде растворим дрожжи, всыплем муку, посолим, замесим тесто. Добавим размягчённое сливочное масло.

Картофель сварим без кожуры, растолчём, остудим. В тёплое пюре нужно добавить ржаную муку. Поставим массу в тёплое место на 2 часа, периодически помешивая. Когда выстоится, в неё добавим толчёную бруснику, сахар, чуть-чуть соли.

Раскатаем тесто, разрежем на прямоугольники. В центр положим начинку, края нужно защипать. Сформируем пирожок. Выпекаем в духовке 15 минут при 250 градусах. (Обязательно учитывайте особенности своей духовки!)

Готовые рёнттёсет можно смазать сливочным маслом.

ПРАЗДНИК УРОЖАЯ


То лето в Карелии выдалось щедрым на солнце, свадьбы знакомых и урожай. Скучная северная земля, обогретая на удивление обильными для нашего края солнечными лучами, уродила плоды. Дачники всюду закрывали сезон: выкапывали, собирали, закатывали, солили, консервировали... А в сентябре даже в самый погожий день чувствовалось приближение предстоящих холодов. Ещё тёплый, но уже с осенней льдинкой онежский ветер срывает с клёнов жёлто-красные листья с рваными краями.

В те сентябрьские деньки наши с женой друзья Денис и Женя Дудко тоже хлопотали на грядках. У них, как у нас с Леной, трое мальчишек. «Не хотим отставать от вас!» — посмеялась как-то Женя. Мы дружим давно и вот, как у нас заведено, собрались к ним на дачу. Добираться до неё всего ничего. Стоит выехать из города — и каких-нибудь двадцать минут по трассе, затем столько же по грунтовке — мы уже вне цивилизации, в добротном бревенчатом доме на берегу лесной ламбушки.

Хозяйство у друзей небольшое. На шести сотках поместились две теплицы с огурцами и помидорами, три грядки с клубникой, тут же растут капуста, лук и другая зелень. Бесспорно, гордость приусадебного хозяйства — баня. В ней и пару с лихвой, и веник берёзовый всегда найдётся, связанный по-особенному — косичкой, как встарь карелы вязали. На полках — отвары трав. Разведёшь такой в ковше с водой, плеснёшь на раскалённые камни — и в ламбушку. Вода холодная и чистая — каждый камешек на дне видно.

А ещё Дудко славятся хлебосольностью. Каждый год в конце дачного сезона мы семьями собираемся у них, так сказать, на празднике урожая. Вот и в этот раз к нашему приезду хозяева постарались — из дома доносился аромат приготовленных кушаний.





— Нет, сначала в баньку! — с порога заявил Денис, глава семейства и главный банщик. — А то какие же из нас после ужина парильщики?

Три часа за беседой с вениками пробежали незаметно.

— Вы долго там, банщики? — слышится с улицы голос Жени. — У меня всё готово!

Расположились мы на веранде. Солнечные лучи проникали внутрь и рассеивались между посудой, уютно подсвечивая стол.

— Вот теперь не грех отведать наши разносолы! — светло улыбалась круглолицая Женя.

Среди мисочек с карельскими солёными грибами, маринованными баклажанами, пупырчатыми огурчиками и помидорами в росинках прозрачного рассола — большое круглое блюдо.

— Что-то новенькое! — удивился я, с интересом рассматривая необычный на вид салат.

От центра блюда к краям тянулись разноцветными лучами разные овощи, а среди них — ломтики тушёного мяса. В центре блюда на светлой горке майонеза — бордовая лилия из свекольных лепестков, а вокруг неё — ягоды брусники.

— Вот не знаем, как назвать салат, — посетовала хозяйка. — Наши знакомые называют его «Ботва» — это из-за овощей. Но когда вы его попробуете... — она не договорила, а потянулась к подставке с приборами.

Двумя ложками салат был тщательно перемешан.

— ...Ребята, а ведь салат действительно очень вкусный, — сказала моя жена, подставляя тарелку для добавки. — Мне кажется, он прекрасно будет выглядеть на любом семейном празднике. Давайте назовём его «Семейный».

Разговор за столом ещё долго не утихал. Уходящий день хранил тепло осеннего солнца, лучи которого освещали лица дорогих мне людей. Розовый диск устало клонился на запад, окрашивая позолотой верхушки бесконечно высоких сосен. У дороги, ведущей к дому, берёза в сентябрьской полудрёме роняла жёлтую листву. А я, разомлев после бани и душевного застолья, вместе с последним теплом года впитывал уют и сердечность этого вечера, надеясь сохранить его до следующей встречи.

САЛАТ «СЕМЕЙНЫЙ»

- *Капуста белокочанная — 200 г*
- *Лук репчатый — 200 г*
- *Морковь — 200 г*
- *Свёкла — 200 г*
- *Картофель — 200 г*
- *Свинина бескостная — 300 г*
- *Уксус столовый 9% — 1 ст. ложка*
- *Майонез — 200 мл*
- *Масло растительное для жарки*
- *Соевый соус*
- *Соль*

Капусту нужно нашинковать, немного присолить и примять, чтобы она стала мягкой. Выложим её на большое блюдо в виде луча. Лук очистим, нарежем полукольцами, ошпарим кипятком и добавим к нему уксус. Дадим постоять 15 минут, затем так же лучом выложим на блюдо. Морковь и сырую свёклу натрём на крупной тёрке и выложим на блюдо. Картофель очистим, нашинкуем тонкой соломкой, поджарим на сковороде до готовности и выложим на блюдо. Свинину режем на пластинки, отобьём и нарежем соломкой. Поместим мясо на разогретую сковороду без масла (!) и обжарим. Вольём туда же соевый соус и жарим ещё 5—7 минут. Готовое мясо выложим на блюдо, в центр — майонез. Салат нужно перемешать, когда гости уже сядут за стол.





ПРО КАРТОШКУ И ОКРОШКУ

Когда я жил в Казахстане, наша дача находилась в солончаковой степи под неистовым южным солнцем. В редкие минуты отдыха от дачных дел ловишь жидкую тень под небольшим плодовым деревцем или ищешь прохладу у огромного бака с дождевой водой, бросая заинтересованные взгляды на закопанный в землю, обёрнутый в полиэтилен трёхлитровый бидон с холодной окрошкой — время обеда ещё не подошло.

Скорее, всё же у нас была не дача, а так — просто участок земли с фундаментом под дом и маленьким деревянным строением сами знаете для чего. Каждые выходные мои родители ездили туда на электричке «отдыхать». Нас с сестрой это тоже касалось. Навьюченный сумками с провизией и питьевой водой, наш семейный караван выдвигался спозаранок.

Ещё некоторое время у меня теплилась надежда, что расписание изменилось и электричка пойдёт слишком поздно или её вовсе не будет, но такая удача в моём пионерском детстве случалась крайне редко и совсем скоро, так и недосмотрев сон на жёстких деревянных скамьях вагона, мы выходили на платформу посреди утреннего степного марева. Потом, набираясь ультрафиолетом, ещё чапали километра четыре до своего участка, и к тому времени со всей безысходностью я осознавал, что сегодня меня не дождутся дворовые мальчишки, ведь впереди целый день «плантационных» работ. А потом, упахавшись под знойным солнцем, с лопатой в руках клялся самому себе, что больше — никогда... ни за что в жизни... да лучше её купить, эту картошку!..

Вихрем пронеслось время. Да вот уже папа — это я, мама — моя жена Лена и дача не на казахской, а на карельской земле. И посадка картошки — та же морока.

Откинув в сторону плуг, хорошенечко потянувшись, чтобы размять натружённые мышцы, я скинул жаркую резину сапог и, не торопясь, зашагал босиком по пашне, ощущая гудящими от усталости и зноя ногами приятную прохладу земли. Меня догонял помощник — старший сын Саша. Подхватили на ходу пару-тройку берёзовых поленьев у дровни и прямой дорогой — в баню.

После бани и купания в лесной ламбушке вся семья собралась на открытой веранде за холодной окрошкой. Готовилась она с самого раннего утра, чтобы успела настояться.

Лена, как когда-то моя мама, встаёт раньше нас с сыновьями и начинает хлопотать в кухне, готовясь к жаркому дачному дню. Под острым лезвием её ножа розовые кружочки «Докторской» аппетитно ложатся рядком друг на друга. И пока нарезанная колбаса готовится отправить в кастрюлю, пары кружков хозяйка обычно не досчитывается — это проснувшиеся домочадцы (то есть мы!) подтягиваются в кухню. Две молочные сосиски делают богаче вкусовую палитру холодного супа. К аромату колбасы примешивается запах свежих огурцов, редиса, туда шёл уже «раздетый» от мундира и нарезанный картофель, рубленые варёные яйца. Оставалось нащипать с грядок веточек укропа и приготовить заливку.

Секрет заливки я сберёг из детства, помня, как её делала мама. Сначала двумя большими деревянными ложками нужно приподнять продукты с самого дна кастрюли, осторожно перемешать окрошку, а затем влить кефир, добавить майонез, сок лимона и лишь потом — сильногазированную минеральную воду.

— Папа, а у вас в Казахстане картошка растёт? — спрашивает меня старший сын, разглядывая что-то на дне опустевшей тарелки.

— Растёт, — улыбаюсь я.

— А ты, когда маленький был, тоже картошку сажал?..

Время бежит бурной рекой — не удержишь поток в руках. А картошка... Картошка всё та же!





ОКРОШКА

- *Варёная колбаса — 200 г*
- *Свежие огурцы — 200 г*
- *Картофель, сваренный в мундире, — 400 г*
- *Яйца, сваренные вкрутую, — 2 шт.*
- *Лук репчатый — 1 шт.*
- *Редис — 100—150 г*
- *Зелень (зелёный лук, укроп)*
- *Майонез — 150 мл*
- *Кефир — 0,5 л*
- *Сок лимона*
- *Сильногазированная минеральная вода — ок. 1 л*

Варёный картофель, колбасу, огурцы, редис и яйца режем кубиками, добавим мелко рубленый репчатый лук, укроп, зелёный лук, по вкусу соль и перец. Двумя ложками аккуратно перемешаем, приподнимая ингредиенты со дна кастрюли, вольём кефир, майонез, сок лимона, в конце — сильногазированную минеральную воду. Тщательно перемешаем и дадим настояться.

При подаче в окрошку можно добавить горчицу.

ВЕЗУЧАЯ...

То утро началось с удивительного происшествия: во дворе детской больницы, где лежала моя жена Лена с маленьким сыном, сел вертолёт. Из окна их палаты не было видно подробностей, и все сразу согласились с чьим-то доводом:

— Наверное, большого начальника привезли. Кого же ещё?

Стих шум винтов, потревоживших дрему старых сосен больничного парка. Спустя полчаса в палату вошла девушка с малышом на руках. Короткая стрижка, широкое лицо, открытый взгляд серых глаз, пожалуй, это всё, чем она запомнилась.

Представилась:

— Настя.


Следующим утром день начался с обследований и процедур. Настиню малыша поместили в инкубатор — он родился недоношенным.

— ...До сих пор не могу поверить, как в нашей глуши оказался этот вертолёт? — удивлялась Настя. — Врачи наши уже не верили, что можно спасти Серёженьку. Вообще-то, я везучая, — сказала она, улыбаясь как будто чуть виновато, — это ещё в детдоме поняла.

Иногда день, проведённый на больничной койке, кажется вечностью. А в детской больнице порой думаешь, что никогда не прекратятся плач и крики малышей. Настю же никто не видел уставшей или раздражённой. Всегда с улыбкой, всегда рада прийти на помощь... Она настолько светила жизнелюбием, что кое-кого из мамаш в палате это раздражало. Но Настя будто не замечала. Её девичий голосок постоянно звучал то в палате, то в процедурной, то в детской — она легко откровенничала с едва знакомыми людьми, как с попутчиками в поезде.

Оказалось, Настю забрали в детдом в четыре года. Повидала бурные застолья родителей, пьяные дебоши. При этом она легкосердечно





не винила их, знала: маме трудно было с пятью детьми. Вот подрастёт она немножко, и мама обязательно заберёт её домой, дрожа от страха и холода, частенько думала маленькая Настя, стоя босиком на холодном полу в детдомовской подсобке. Она уже не помнила, за какие шалости так наказывали, но с тех пор не переносит темноту и холодные полы. Однажды к ней прицепились мальчишки из соседнего крыла. Заволокли в кладовую. Она тщетно пыталась отбиться от жадных грубых рук. «Снимай трусы, кому говорю!» — шептали ей прямо в ухо чьи-то слюнявые губы. Но Насте повезло. Тогда её спасла другая воспитанница, внезапно заскочившая в кладовку на приглушённые визги и возню, — Катю уважали и побаивались все, даже мальчишки.

Но по-настоящему повезло, когда в детдом пришла супружеская пара и из многих девочек и мальчиков выбрали именно её, Настю. В четырнадцать лет она навсегда покинула стены детского дома.

— Мне везёт на хороших людей! — Настя снова засветилась неподдельным счастьем, когда в палате осталось несколько мамочек. — Муж хороший, и на работу взяли, на госслужбу. Просто повезло с начальником. Обычно я допоздна на работе засиживаюсь, в выходные дни, если надо, тоже прихожу. Вот начальник меня и оставил!

— А со своими родными ты видишься? — спросил кто-то.

Настя как будто ждала этого вопроса.

— Конечно! — с готовностью откликнулась она. — Когда ехала к ним с подарками, казалось, поезд ползёт. Хотелось выскочить, подтолкнуть вагон!

— А что потом? — оживились женщины, чутьём угадывая мелодраматический финал.

— Потом? — Настя на мгновение запнулась. — Потом был настоящий пир!.. — уже не так уверенно воскликнула она. — Мама приготовила мои любимые комы! — обвела взглядом палату, будто хотела угадать, удивила ли необычным названием. Потом Настя взахлёб стала рассказывать о родных: что теперь в их семье никто не пьёт, все работают и не абы кем и в посёлке их уважают.

И вдруг грубый женский голос перебил:

— Да врёт она всё! Знаю я этих детдомовских!

Настя вдруг умолкла и отвернулась к окну. Её плечи обмякли, подбородок дрогнул.

В палате повисла тишина, только приглушённый шум детских голов доносился из игровой. Наконец Лена легонько коснулась Настиного плеча:

— Дашь мне рецепт этих комов?

Настя чуть развернулась к ней и едва заметно кивнула, не решаясь смотреть в глаза.

На следующий день Лену с сыном выписали. Это было неожиданно, потому попрощаться с Настей она не успела — только положила ей на кровать листочек с адресом. Через месяц, когда Лена уже перестала ждать письма, в почтовом ящике обнаружила конверт. На последней странице аккуратным девичьим почерком было написано...

КОМЫ

- *Картофель — 500 г*
- *Куриное филе — 200 г*
- *Свинина — 200 г*
- *Репчатый лук — 1 шт.*
- *Соль*
- *Перец*
- *Растительное масло для жарки*

Сырой картофель очистим и натрём на мелкой тёрке. Получившуюся массу нужно отжать через марлю, чтобы удалить лишнюю влагу. Лук мелко порубим и обжарим на сковороде. Мясо мелко нарежем, добавим соль, перец, обжарим с луком до готовности. Затем сформируем на ладони лепёшку из тёртого картофеля, сверху положим начинку и сформируем колоб. Получившееся «комы» поджарим до готовности.

Мясную начинку можно заменить грибами.





ПИСЬМО В БУДУЩЕЕ

В наш город пришла зима. Сперва лютовали морозы, почти как крещенские, а потом, после короткой оттепели, сбивая сосулочную наледь с наготы деревьев, завьюжили метели. На улицах оранжевыми светлячками копошились дворники, оставляя за собой узенькие дорожки, уже очищенные от снега. На площадях Петрозаводска засверкали огоньками новогодние ёлки. Город готовился к празднику. И мы тоже.

Давно закончились в кухне споры о новогоднем меню, а лесная красавица, отогревшись теплом нашей квартиры, благоухает смолой и хвоей. Что ж, настало время достать ёлочные украшения. Спускаю с антресолей припылённую вместительную коробку. Осторожно, чтобы не разбить, достаём игрушки по одной. Для меня с детства это немного волнительно, будто становишься причастным к новогоднему чуду, прикасаешься к нему руками в надежде на доброе и светлое, обещанное простой сменой календаря.

И вдруг — сложенный листок в руках!

Всегда приятно получать старые уже позабытые письма, адресованные самому себе. Пишет их моя жена ближе к концу новогодней канители. Свои послания она называет «письмами в будущее». Обычно они получаются у неё немного печальными, даже чуть тревожными. Наверное, оттого, что праздник к тому времени остаётся позади, но никогда не знаешь, что тебя ждёт в новом наступившем году. И тем радостней читать их в канун наступающего нового года, вспоминая о приятных событиях предыдущих трёхсот шестидесяти пяти или -шести дней, случившихся будто бы наперекор той неизвестности.

«Сегодня мы убирали ёлку. Всегда грустно снимать праздничные разноцветные шары, заворачивать их в бумагу, упаковывать в коробку и оставлять на целый год в самом дальнем углу антресолей, — вслух

читает моя жена. — В этот день, наверное, не грустил только наш кот. Он играл упавшей мишурой, растаскивая по полу осыпавшиеся ёлочные иголки. В наступившем году я бы хотела пожелать нам...» — Лена вдруг загадочно улыбнулась и умолкла.

А сын уже вовсю суетился вокруг коробки. Саша любит наряжать ёлку — тут он первый помощник.

— Мама, папа! Смотрите, здесь что-то написано, — повесив на колючую ветку первый радужный шар, он протянул нам смятый тетрадный лист, до поры бережно хранивший среди прочих ёлочную игрушку.

— Это же наше прошлогоднее меню! — Лена передала мне листок. — Хороший тогда получился праздник, добрый, — снова задумчиво улыбнулась она. Шестым чувством угадав, что сейчас проснётся крошечный младший сын, жена вышла из комнаты.


«Да, в этом году у нас сбылось всё,» — подумал я, и на душе ещё больше потеплело.

А в меню посреди названий разнообразных закусок и горячего в центре листка было крупно выведено: «Центральное блюдо — «Сокровища губернатора Тортуги».

ЗАКУСКА «СОКРОВИЩА ГУБЕРНАТОРА ТОРТУГИ»

- *Филе красной рыбы — 1 кг*
- *Огурцы свежие — 1 кг*
- *Плавленый сыр (мягкий) — 250 г*
- *Майонез — 250 г*
- *Отваренные и очищенные креветки — 300 г*
- *Лук репчатый — 1 шт.*
- *Чеснок — 2 зубчика*
- *Икра чёрная (белковая) — 100 г*
- *Икра щучья подкопчённая — 100 г*
- *Укроп — 1 пучок*



- 
- *Лимон — 1 шт.*
 - *Жидкий дым — 1 ст. ложка*
 - *Соль*

Филе красной рыбы нарежем кусочками, как для шашлыка, посолим. Лук репчатый режем полукольцами, слегка придавим, чтобы он дал сок. Измельчим укроп и добавим к луку, сбрызнем соком лимона, перемешаем с кусочками рыбы, добавим одну столовую ложку жидкого дыма и поставим под гнёт на час. Свежие огурцы нарежем бочонками (7—8 см), удалим семечки и закроем дно кружком огурца, чтобы из бочонка не вытекла начинка.

Сыр смешаем с майонезом и тёртым чесноком, наполним бочонки, сверху выложим икру чёрную и щучью подкопчённую, воткнём веточку укропа и креветку.

Рыбу готовим в аэрогриле 20 минут при температуре 260 градусов. (Можно подобрать режим приготовления в духовке.) Готовую рыбу выложим на большое плоское блюдо. По краям разместим огуречные бочонки. Украсим дольками лимона.

СОДЕРЖАНИЕ

От автора	3
«Едят — не говорят!»	4
Главный немец	9
Пельмени с... грибами!	13
Чем пахнет утро воскресенья?..	16
«Здравствуйте, я ваш... племянник!»	19
Пасхальный чак-чак	23
Секрет ранней весны.	26
Говорящий попугай	29
Под звуки гудаствири...	34
«Сами мы не местные...»	37
Рейсы дальнего следования	41
Дачный переполох	45
Седой Балхаш	50
«Или учись, или до свидания!..»	55
Иоанново зерно.	60
Дела сердечные.	65
Отпуск в Бразилии	68
Равиля	71
Два окна	74
Призраки Олесского замка	77
Живущие в конце заливов	82
Сейды острова Кухка.	86
Кухмолайсет рёнттёсет	90
Праздник урожая.	95
Про картошку и окрошку	98
Везучая....	101
Письмо в будущее	104



Софиенко Владимир Геннадьевич

Жизнь по зёрнышкам

Зарисовки о насущном

Редактор *Елена Бермус*
Корректор *Элина Растатурина*
Художник *Алексей Максимов*

12+

Подписано в печать 07.12.2017. Формат 60×84¹/₁₂.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,37. Тираж 500 экз. Заказ № 374.
Издательство «Версо». 185031, г. Петрозаводск, наб. Варкауса, 1 а.
Отпечатано в ООО «Версо».