

Суп, второе и компот

Автор:

Маша Трауб

Суп, второе и компот

Маша Трауб

Проза Маши Трауб. Жизнь как в зеркале

Еда – это действительно самый короткий путь к сердцу. А еще еда – это семья, генетическая память. «Мамин борщ», «бабушкины пирожки» – те самые семейные скрепы, на которых все держится. Для детей я готова совершать кулинарные подвиги. Готовлю каждый день, чтобы всем в моем доме – домашним, гостям – было вкусно. В этой книге я впервые делюсь не только историями, но и любимыми рецептами, каждый из которых связан с дорогим для меня воспоминанием. И точно знаю: если однажды кого-то накормила, этот человек – ребенок или взрослый – останется в моей судьбе надолго. Разве это не счастье?

Маша Трауб

Маша Трауб

Суп, второе и компот

© Трауб М., 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

* * *

Недавно мне подарили набор открыток с настоящими осетинскими рецептами. Открываю, и первая же открытка – осетинский сыр, который я безумно люблю. Начала читать: «Взять высушенный говяжий желудок или высушить его самим, предварительно хорошенько просолив...» Сижу расстроенная, чуть не плачу. Видимо, настроение было такое.

– Что-то случилось? – обеспокоенно спросил муж.

– Случилось. Я не знаю, где взять высушенный говяжий желудок, и даже предположить не могу, чем его заменить, – призналась я.

Муж успокоился. После того как я безжалостно отрезала веревку от детских санок, стоящих на балконе на случай прихода в дом маленьких детей, моего супруга удивить уже сложно. Вережку я продолжала кромсать, добиваясь одинаковых по длине отрезков. И лишь когда я пыталась сплести из этих кусков нечто и начала ругаться и швыряться кусками, муж уточнил, все ли со мной в порядке.

– Нет, – рявкнула я, – хала не получается.

Муж решил на всякий случай не уточнять, какое отношение хала, то есть хлебобулочное изделие, имеет к веревке от санок.

Да, мне непременно нужна была веревка, достаточно толстая, а не нитки и не бечевка. Потому что в одной кулинарной книге я нашла секрет плетения халы из шести косичек (с тринадцатью сопроводительными рисунками).

Косички дочке я умею плести самые разные – и «обратные», и «французские», и «колосок», он же «рыбий хвост», но с халой мой навык оказался бесполезен. Потому что в сопроводительном абзаце перед инструкцией имелось строгое предупреждение: «Чтобы преодолеть первоначальную робость, начните плести халы не из теста, а из веревок. Возьмите веревку, настригите шесть одинаковых кусочков и приступайте к делу». И хотя у меня не было никакой первоначальной робости, она немедленно появилась. Так я еще скотчем к каждому куску веревки бумажки с номерами приклеила.

В этой книге есть и истории, и рецепты, но все способы приготовления максимально адаптированы под современные условия. Все специи можно заменить, как и травы. Я так и не смогла преодолеть появившуюся «первоначальную робость» и готовлю, чтобы было вкусно, быстро и несложно.

Здесь нет ни одного рецепта, который предполагает кулинарный подвиг и стояние у плиты в течение двух суток. Не хотите резать ножом – положите ингредиенты в блендер. Нет желания давить чеснок – туда же его, в блендер, вместе с зеленью. Кухня – это не про подвиг, а про удовольствие. Любите готовить, готовьте в радость. Не любите – зачем мучиться? Для меня готовка – психотерапия. Способ переключиться. Мне нравится кормить гостей, особенно тех, кто вкусно ест. Поверьте, сейчас большая удача – найти гостя, который умеет есть вкусно. И вот тогда наступает настоящее счастье – подкладывать, выставлять на стол одно блюдо за другим. «А вот еще соус и еще один. Да, это не горячее, а горячая закуска, горячее еще в духовке томится». Я всю жизнь сижу на диете, но очень люблю вкусно поесть (за «кушайте с удовольствием», которое встречается в рецептах, мне хочется оторвать автору рецепта руки). Не отказывайте себе в этой радости. Ну сколько у нас рецептов? Сколько источников удовольствия? Не так уж и много. Так дайте вкусовым рецепторам пищу. Еда ведь отвечает не только за талию и фигуру, здоровье и энергию, а еще за эмоции, общение и такое банальное чувство, как счастье.

Вот, написала и сама чуть не расплакалась. Я вообще начинаю всхлипывать, когда читаю в описаниях: «Так готовила моя прабабушка. Этому рецепту уже двести лет!» Или «этот секрет варенья передавался в нашей семье по материнской линии. Тайна хранилась многими поколениями». Я прекрасно знаю, что это неправда. Потому что у прабабушки вряд ли имелись разрыхлитель в фасованных пакетиках и быстродействующие гранулированные дрожжи. Как, впрочем, и сметана непременно двадцатипроцентной жирности. Сметана была одной жирности и так и называлась: «сметана». Или магазинная, или сепараторная, или домашняя. Никто не готовил на сливочном масле – слишком дорого. Все блюда, особенно мясные, жарились на жире: бараньем, гусином – любом. Жир никогда не выбрасывался, а складывался в банку, закручивался и использовался по мере необходимости.

Кухня была полем битвы не на жизнь, а на смерть в прямом смысле слова. Лишь от хозяйки дома зависело, сможет ли она накормить семью. Даже не накормить, а прокормить. Достать, перемолоть, сделать сытнее, вкуснее. Приготовить овощи так, чтобы они пахли мясом.

Самый простой кулинарный фокус, лайфхак, как сказали бы сейчас, в детстве меня просто потряс. До сих пор им пользуюсь. Если приходят гости, которым по каким-то причинам нельзя есть чеснок, половинкой зубчика можно натереть тарелку. Аромат проникнет в блюдо, а гость не будет страдать.

- Что ты делаешь? - спросил муж, увидев меня с листом наждачной бумаги в руках.

- Ошкуриваю, - ответила я.

На лбу моего дражайшего, терпеливого и выдержанного супруга пронеслась бегущая строка. С его точки зрения, «ошкуривать» могло означать, что я снимаю шкуру с животного. Когда он увидел, как я тру наждачкой по кругу, вырезанному из дерева, ему стало легче.

- У нас будет новый кофейный столик? - Муж предпринял попытку пошутить.

- Нет! - резко ответила я. Ошкурить мне предстояло два тонких деревянных круга.

Этот подарок я ждала много лет. Просила знакомых, знакомых знакомых. Любые деньги готова была заплатить, лишь бы печь пироги на настоящей осетинской сковороде. Все забывали привезти мне эти сковородки из Осетии, не считая это важным. Пока случайная знакомая, оказавшаяся прекрасной девушкой Светланой, не написала мне в соцсеть, где я тоже успела пожаловаться на отсутствие столь вожаделенной кухонной утвари. Светлана спокойно, даже буднично, сообщила, что, если для меня сковороды еще актуальны, она привезет. Через месяц где-то. Я поблагодарила, но в чудо не поверила. Через месяц я получила в подарок не только сковороды, но и лопатку, чтобы снимать пироги и перекладывать на блюдо. А потом я увидела чапельник. Тот самый, настоящий, из моего детства.

- Mam, это что? - спросил сын, рассматривая непонятный гаджет.

- Чапельник! Как можно не знать? - ахнула я и показала, как использовать приспособление. Рука легла легко и сразу же. Мне показалось, что я могла жонглировать сковородой, подхватывая ее чапельником.

После этого еще много раз я слышала вопрос: «Что такое чапельник?» Как ответить? Съемная ручка для сковороды? Железная держалка? Нет, все не то. Чапельник – это чапельник. Мое детство. Мое всё.

Но самое ценное – не сковороды, не чапельник, а те самые два вырезанных из дерева круга. Мне их привезли новыми, яркими, требующими обработки наждачной бумагой. В селе же они служили нескольким поколениям. С их помощью пироги приобретали идеальную форму, а начинка распределялась равномерно. Положить на одну круглую форму мешочек теста с начинкой внутри, сверху другой деревянный круг. Придавить, промять, перевернуть. Снова придавить, разровнять, перевернуть. И так несколько раз, пока тесто не станет толщиной в два миллиметра, а начинка не распределится по самым краям пирога. Ведь главный показатель идеального осетинского пирога – когда нет «пустых» боков. Когда тесто тоненькое. Надрезаешь с любого края и наслаждаешься идеальной прослойкой. Богатой, щедрой, лишь слегка прикрытой тестом.

Что такое домашняя кухня? Вкусы, запахи. Специи, которые бабушка раскладывала по полотняным мешочкам. Цветы ромашки, разложенные на столе, на огромном полотенце. Над печкой – пучки трав. Чабрец, липа... Гирлянда лаврового листа, нанизанного на толстую нитку. А сверху – связка поменьше. Стручки острого перца.

– Бабушка, почему нельзя лаврушку в банку сложить? Зачем на нитку? – спросила я.

Бабушка усадила меня перед горой лавровых листов и вручила иглу с ниткой.

– В банке некрасиво, а гирляндой – красиво. Будет висеть вот здесь, рядом с печкой, и пахнуть, – ответила бабушка.

Сейчас бы этот процесс назвали: «Как сшить из лаврушки украшение на стену. Декор своими руками. Просто и быстро». Ой, совсем непросто. Секрет в том, что лавровый лист нужно протыкать именно посередине прожилки, иначе он порвется, будет болтаться на нитке. А так листики будут висеть как один. Нанизывать настолько плотно, чтобы нитка не виднелась. Бабушка любила лаврушку, клала в любое блюдо. Кажется, даже в кашу манную умудрялась

засунуть лавровый лист. Обрывала гирлянду аккуратно, чтобы не было заметно прогалин.

Нанизывать на нитку острый перец – наказание из наказаний. Хуже молодой крапивы, которую нужно нарвать в огороде, отделить листья от стебля, промыть, ошпарить кипятком, высушить. Часть шла на суп, часть – на ополаскиватель для волос. В деревне женщины сами делали и шампуни, и ополаскиватели, и бальзамы. Из крапивы, ромашки, меда, яиц. А из острого красного перца делали настойку, которую втирали в кожу головы. Почти каждая женщина могла похвастаться густой косой, пусть и спрятанной под платок. Сейчас в аптеках тоже продается настойка острого перца, уже готовая. Секретный рецепт шикарных волос.

Считается, что молодая крапива не жжется. Еще как жжется! Мы ее рвали голыми руками. Максимум бабушка могла выдать полотенце, чтобы обернуть ладони. Про резиновые перчатки в то время слухом не слыхивали. Суп из молодой крапивы я ненавидела. Как и настойку перца, которую бабушка втирала мне в голову. Голова горела. Крапива же мне казалась невкусной. Зато я любила суп из щавеля со сметаной – легкий, кислый. Щавель давал кислоту, а сметана сладость. Идеальное сочетание.

– Только не три глаза, – говорила бабушка, усаживая меня нанизывать на нитку острый перец. И, естественно, глаз тут же хотелось почесать.

Перец требовалось оборвать непременно со стебельком. Сантиметра два, не больше. И нитку привязывать к ножке, у самого края, иначе засушенный перец отвалится. Тоже плотно. Узелки крутить аккуратно. Моя одиннадцатилетняя дочь, которая шьет, вяжет, кроит, никак не может справиться с узелками. Я ей много раз показывала, но она не понимает, как закрутить быстро и на самом кончике. Она делает узелок, но «хвостик» нитки все равно нужно обрезать. Мы же в детстве сначала учились делать узелки, а потом – все остальное.

Мне часто снился по ночам кошмар – я нанизала на нитку перец или лавровые листья и протянула донизу, до узелка, который оказался маленьким. И все, что я нанизывала, рассыпалось по столу. Нужно приниматься за работу заново.

Пока я заливалась слезами и промывала глаза, бабушка любовалась получившимся декором – нитка лаврового листа, украшенная небольшой

гирляндой с перчиками.

– В следующий раз надо сделать вместе. Чтобы листы с перцами чередовались в одной связке, – говорила бабушка.

– Нееееет! – кричала я и сбегала гулять с подружками.

Щавелевый суп

Я варю на курином бульоне, хотя можно и на овощном. В бульон положить порезанную кубиками картошку и морковку. Сварить до готовности. Щавель промыть, удалить стебли. Нарезать. Петрушку мелко порубить и смешать с растолченным зубчиком чеснока. Щавель и зелень добавить в суп в самом конце. Подавать со сметаной.

Моя бабушка никогда не умела готовить. То есть пыталась, интересовалась процессом – что, сколько класть, в какой момент. Но ее кулинарные произведения даже всеядные кошки ели с опаской, понимая, что рискуют жизнью. Бабушка совершенно не страдала по этому поводу. Она вообще много чего не могла делать из того, что положено женщине, живущей в селе на Северном Кавказе. Бабушка не умела доить козу, шить по выкройкам из журнала «Я шью сама», плести веники, выращивать в теплице помидоры и огурцы, разводить кур, вышивать, вязать. Но главный недостаток, который вызывал у односельчанок скорее искреннее удивление, чем порицание, – полная неспособность накрыть стол. Более того, искреннее бабушкино нежелание тратить свое время на чистку, варку, запекание.

Хотя нет, иногда на нее находила решимость. Как правило, в тех случаях, когда не шел текст или она обдумывала заголовок для статьи, то есть в минуты усиленной мозговой деятельности или творческого ступора – бабушка была главным редактором районной газеты. Но банки для закрутки овощей оставались забытыми на колышках забора, куда выставлялись для просушки, потому что, например, в тот момент бабушку могло вдруг озарить, и она убежала писать текст. Или уже закрученные банки взрывались все сразу, и сбежавшиеся

на звук канонады соседки думали, что бабушка решила поколоть грецкие орехи гранатой. Что было вполне в ее стиле. Сковородками она придавливала листы рукописи, чтобы не разлетались, сотейник служил подставкой для карандашей и ручек. А в кастрюле можно было обнаружить баночки с чернилами или черновики – записи для будущего репортажа. Если я теряла тетрадку или дневник, сразу шла на зимнюю кухню, где хранилась кухонная утварь. Тетрадь могла обнаружиться в сковородке, придавленной сверху еще одной, при этом она не подлежала восстановлению – бабушка писала на всем, что выглядело как бумага и попадалось ей под руку.

Моя подружка-соседка, Фатимка, если не сделала домашнюю работу или не написала сочинение, склоняла голову и со слезами в голосе говорила учительнице: «Я написала, но Нина мою тетрадь разорвала. На мелкие кусочки!» Нина была ее младшей сестрой. В свои полтора года она действительно все рвала и еще не говорила. Так что Фатимку выдать не могла. Я же, явившись на урок без тетради, говорила: «Бабушка опять мою тетрадь на свои черновики взяла». Меня учительница никогда не ругала.

Иногда бабушка шла на зимнюю кухню и начинала громыхать посудой так, что сбегались все соседки.

– Мария, что ты хочешь приготовить? Скажи. Мы скажем, что тебе искать! – переживали они.

Бабушка же искала срочно понадобившийся черновик, который засунула не пойми куда, но точно в посуду.

– Нашла! – кричала в ответ бабушка, размахивая листочком, который вытащила из чайника.

Попытка бабушки сварить варенье закончилась пожаром – сгорел сарай с хозяйственной утварью. Соседки ее успокаивали, обещали помочь восстановить, а бабушка радовалась. Сарай ей мешал – лопатами и вениками она не пользовалась, но избавиться от столь ценного в селе сооружения вроде как считалось неприличным. И тут вдруг он сам сгорел. На его месте силами соседей водрузили новый сарай, который стал бабушкиным кабинетом. Но черновики она по-прежнему прятала на зимней кухне.

У бабушки на огороде росла и колосилась только крапива. Сад и огород давали не то чтобы бедный урожай, но по сравнению с соседскими хозяйствами собирать там было особо нечего. Пусть уже этот укроп и лук умрут на грядке, чем позориться перед людьми. Бабушкина крапива же считалась в селе самой «злой» и «кусачей». Если требовалось призвать к порядку ребенка, то все соседки грозились нарвать крапивы «у Марии» и надавать по попе. При этом у бабушки благодаря моей маме, ее дочери, жившей в столице, всегда были свежие модные журналы с выкройками, самые прогрессивные удобрения и самые необычные семена цветов, из которых могло вырасти все что угодно. Например, декоративная петрушка с раскидистыми кудрявыми листочками вместо обещанных пионов. Или патиссон вместо морковки – мама тоже была равнодушна к цветоводству и огородничеству.

Когда на грядке вырос патиссон, все соседки прибежали смотреть на диковинную морковку. Патиссоны в селе никто не видел, и от греха подальше решили его сразу выбросить. Но бабушка позвонила маме в Москву и спросила, что делать с патиссоном. Мама посоветовала замариновать, как огурцы. Бабушка – о чудо – справилась с закруткой и позвала на пробу соседок. Соседки очень любили и уважали бабушку и не могли ей отказать. Однако, видимо, сыграла свою роль психосоматика. Они проглотили по кусочку неведомого овоща, вежливо сказали, что очень вкусно, но всем вдруг стало нехорошо. Совсем. Подступала тошнота, желудок странно крутило. Соседки тайно, чтобы не расстроить бабушку, побежали к местной знахарке и гадалке, ближайшей бабушкиной подруге Варжетхан и честно признались, что ели то, что они не знают, как называется. Круглое вроде бы. И белое. В банке, как огурцы, замаринованное. Но огурцы – те соленые, с перцем, укропом, а это просто соленое и жидкое. Вроде ешь, а как-то непонятно, что во рту. Вроде ваты, но мокрой. Или соплей, но соленых. А теперь как-то странно в желудке. Непонятно. И оттого страшно. Может, это вообще нельзя было есть?

Варжетхан велела клиенткам сесть под старой яблоней в собственном дворе и никуда не уходить. Сказала, что пойдет за нужным ингредиентом для снадобья. Ведь это неизвестный продукт, и поэтому, чтобы его извести из организма, старые, привычные средства не годятся. Нужен непременно корень сельдерея. Без него никак.

Про сельдерей женщины ни разу не слышали, но звучало очень убедительно. Варжетхан побежала к бабушке.

- Мария, чем ты их накормила, дай мне сейчас же! - закричала она еще от ворот.

Бабушка выдала Варжетхан открытую банку.

- Это кабачки, что ли? - Варжетхан попробовала патиссон.

- Да, только другой формы, - ответила бабушка.

- Так зачем ты женщин напугала? Что мне теперь с ними делать? Они от испуга животами мучаются.

- Да я ничего в рассол не клала. Соли надо было поменьше. - Бабушка надкусила патиссон. - И петрушку сюда я зря положила, да?

- Мария, умоляю, давай ты больше не будешь делать закрутку? Женщины сами тебе банки какие захочешь принесут, - попросила Варжетхан.

- Ой, а я хотела их крабами угостить. Ольга прислала несколько банок. А я их не очень люблю. И Маша не ест. Не пропадать же продукту. Банки-то дорогие, - расстроилась бабушка.

- Даже не думай! - замахала руками Варжетхан. - Мне отдай.

- Да, пожалуйста. - Бабушка выдала несколько банок.

- Ладно, скажу им, что ты так огурцы замариновала, что они изменились в лице, - решила Варжетхан. - В это они точно поверят и успокоятся.

- Ну ты меня сейчас обижаешь! - возмутилась бабушка. - Ты сама мои огурцы хвалила. Нормальные они были!

- Да, только красные! - напомнила Варжетхан. - Зачем ты в банки с огурцами клубнику добавила? И малину? Забыла? И вместо соли сахар положила. У тебя огурцы так лицо поменяли, как Залина на собственной свадьбе. Помнишь, тоже вдруг красная от нервов стала, так я не знала, что с ней делать. Хоть побелкой ей лицо крась! Кому нужна красная невеста? Сватали белую! Ой, разговоры бы пошли - почему вдруг покраснела? Стыдно стало? Поведение недостойное? Ох, я

тогда с ней измучилась. И водой холодной ее умывала, и настойки дала тройную дозу. А она все равно красная. В комнате сидит, не выходит. Вот и твои огурцы. Такие красные с виду, что лучше им из банки не появляться, как Залине из комнаты.

– Ну и что? У меня лишняя клубника оставалась и малина. На полную банку компота не хватало. Зачем ты тогда мои огурцы нахваливала? – Бабушка уперла руки в боки.

– Потому что я тебя так люблю, что иногда ненавижу! – ответила Варжетхан.

К счастью, все закончилось хорошо. Женщинам Варжетхан в виде противоядия выдала успокоительный отвар и велела пить на ночь.

Почти все свое детство я провела, сидя на дереве. Ягоды черешни – красной и белой – надо было срывать аккуратно. Ягоды тутовника, или шелковицы, шли на варенье. Как и ягоды кизила. Огромные казаны расставлялись во дворе, и воздух пропитывался запахом варенья. Мы с подружками стояли, мешали варенье, успевали между делом поскакать – играли в резиночку. А потом объедались пенкой с варенья – самое вкусное из всего, что можно попробовать в жизни. Обжигающее, сладкое до одури лакомство. В каждом доме имелась деревянная ложка на длинной ручке. Если отвлечешься и вовремя не снимешь пенку, получишь этой ложкой по лбу.

Каждый год я варю кизилковое варенье, которое никто в моей семье не ест. Но я варю его для себя, в память о своем детстве, о бабушке. О, если бы она знала, сколько сейчас на рынке стоит кизил, то схватилась бы за сердце, побежала к Варжетхан, потом с ней на рынок и устроила такой скандал, что кизил ей отдали бы даром. Я ем варенье буквально по ложечке. Конечно, вкус отличается. Все, что сварено в открытом котле во дворе, мало напоминает то, что варится на плите. Но все же получается похоже. Кизилковое варенье, кислое, совсем чуть-чуть сладкое, с косточками, которые нужно выплевывать, – шедевр кулинарного искусства.

Кизилковое варенье

Ягоды кизила (1 кг) должны быть спелые – темно-красного, даже бордового цвета. Сварить сахарный сироп (1,5 кг сахара на 200 мл воды) и сразу же положить в него ягоды. Оставить на шесть часов. После этого сварить кизил уже до готовности. В самом конце снять пенку.

Я покупаю на рынке один лоток. Мне его хватает на маленькую баночку – на пробу. Понравится – купите еще. На шесть часов меня, честно говоря, не хватает, да и время на вкус, по большому счету, не влияет. Варенье, сразу предупрежу, получится вязким, терпким, кисловатым. Не таким сладким, как конфитюр или джем. Но сахар переключать не стоит, ничего не изменится. Кизил должен остаться кислым, а не приторным. Иначе получится, что сахар отдельно, а вкус кизила – отдельно. Не экспериментируйте с добавками – ванилин точно здесь неуместен. Но именно кизилевое варенье идеально подходит к сырам – камамберу или любому твердому. Я ем варенье на завтрак, намазывая на галету (без соли) или кусочек гренки.

Бабушка же любила варенье из белой черешни и клубники. Первое считается деликатесом. Его варят как обычное варенье из ягод, разве что в сахарный сироп еще добавляется ванилин. Откровенно говоря, получается слишком сладко, даже немного приторно. Но если добавить меньше сахара (на килограмм черешни обычно идет чуть больше килограмма сахара), то и вкус уже не тот. Кстати, варенье из красной черешни в нашем селе варили редко. Из вишни – да. Каждая хозяйка закручивала вишневое варенье, а из красной, почти черной черешни – что-то не припомню.

Зато варенье из клубники требует от хозяйки мастерства. Это не «пятиминутка», которую обычно варят детям на скорую руку. Бросить несколько ягодок, засыпать сахаром, долить немного воды, добавить чайную ложку крахмала. Помешать, дать чуть загустеть и поливать хоть сырники, хоть запеканку. Вручить ребенку ложку и смотреть, как он вылавливает ягодки.

Настоящее клубничное варенье – работа деликатная, можно сказать, ювелирная. По всем правилам его варят редко, поскольку слишком много мороки. Но если вы однажды попробуете настоящее клубничное варенье, никакое другое есть не сможете. Я его варила всего несколько раз в жизни. Да, получалось вкусно, необычно. Советую использовать этот рецепт, если вдруг организму требуется

адреналин или жизнь становится не мила. Отличное лекарство от плохого настроения и тоски. А еще помогает в тех случаях, когда хочется кого-нибудь убить или срочно сделать ремонт в квартире. Или пуститься во все тяжкие. Вот, нашла правильное выражение. Изготовление домашнего, настоящего клубничного варенья заменяет все тяжкие. Гарантирую, сразу станет легче, и жизнь снова заиграет всеми красками. После этого варенья приготовление трехлитровой кастрюли супа, четырех разных завтраков для каждого члена семьи, как в моем случае, четырех типов гарнира и мяса во всех возможных видах покажется сущей ерундой.

Варенье из клубники

Рецепт банальный и обманчиво простой. Нужно взять килограмм клубники, килограмм или чуть больше сахара и приблизительно 100 мл воды. Все. Дело, как всегда, в нюансах. Вкус варенья будет зависеть от степени зрелости клубники. Это не тот случай, когда можно сварить, смешать, засыпать и получится вкусно. Варенье из клубники требует терпения.

Клубнику тщательно отобрать – нам подходят только крупные, сочные ягоды, без белых проплешин, без мягких бочков и прочих недостатков. Внутренний перфекционист, если в вас он есть, должен получить удовольствие. Ягоды должны быть идеальными. Подождите, не торопитесь отрезать листочки. За эти листочки нужно аккуратно ухватиться двумя пальцами и погрузить каждую ягоду в коньяк. Лучше хорошей выдержки. С нотками шоколада, дубовой бочки. Лишь после устроенной каждой ягоде коньячной ванны ее можно переложить на блюдо и отрезать листики. После этого обильно засыпать сахаром (должно уйти полкило, не меньше) и поставить часов на шесть, не меньше, в прохладное место. Из остальной части сахара варится сироп. Можно добавить чуть ванилина. В готовый, еще горячий сироп переложить ягоды и влить сок, который обязательно появится на блюде. Поэтому лучше брать глубокую, а не плоскую тарелку. Мешать ни в коем случае нельзя. Лучше аккуратно и нежно встряхнуть, чтобы ягоды нырнули в сироп. Варить до готовности на очень маленьком огне. В конце, как обычно, снять пену.

Охладить и наслаждаться получившимся шедевром. Держать варенье во рту, чувствуя все оттенки вкуса – терпкого коньячного и ванильного клубничного.

Не хотите мучиться – купите готовый клубничный джем. Он идеально подходит для всего. Дети его обожают, потому что он сладкий и даже пахнет клубникой. Домашнее же варенье – для ценителей и знатоков.

Малосольную капусту я тоже делаю так, как готовили в деревне. Это быстро и удобно – не надо шинковать целый тазик. Можно сделать немного и сразу же съесть. Готовая капуста хранится максимум двое суток. Но обычно ее съедают сразу же. С отварной картошкой.

Малосольная капуста

Капусту (1 кг) помыть и мелко нашинковать (кочерыжку удалить). Переложить в кастрюлю. Добавить 20 г соли и 20 г сахара, немного поперчить. Я добавляю винный уксус – три столовые ложки. Перемешать и промять руками, чтобы капуста дала сок. Яблоки (лучше зеленые, кисло-сладкие) разрезать на четыре части, убрать семена. Морковку натереть на крупной терке. Пару зубчиков чеснока растолочь. Еще раз все перемешать. Положить несколько лавровых листиков и при желании тмин. Оставить на час-два при комнатной температуре, после чего переставить в холодильник на сутки. Перед подачей можно добавить укроп и полить растительным маслом, лучше домашним, нерафинированным.

Можно сделать и маринад. В этом случае вскипятить 700 мл воды и добавить в нее соль и сахар. Перемешать и снова довести до кипения. Влить винный уксус (около 50 мл) и растительное масло (80 мл приблизительно). Залить горячим маринадом капусту. Придавить тарелкой и сверху поставить пресс, тогда не нужно ждать сутки. Капуста будет готова через пять-шесть часов.

На бабушкиной прикроватной тумбочке всегда лежало несколько книг, в том числе «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Елены Молоховец. Бабушка читала ее на ночь. Пару абзацев, редко – страницу. Книги на тумбочке менялись, и лишь Молоховец оставалась всегда. Иногда бабушка зачитывала Варжетхан впечатлившие ее рецепты:

- Ты послушай, как красиво звучит – аморетки. Аморетки! А на самом деле это всего лишь отварной костный мозг. А инжир знаешь как тогда назывался? Ни за что не догадаешься! Винные ягоды! Красиво, поэтично, правда? – неизменно восхищалась бабушка.

- Инжир для сердца полезен. Тебе надо есть, – отвечала Варжетхан.

- Да при чем тут – полезно, не полезно! Это же не названия, а стихотворные строчки! Поэзия! Почему это ушло, утрачено? Как жаль! – восклицала бабушка.

- Инжир – тоже красиво. Называй как хочешь, но съедай хотя бы по три штуки каждый день, – строго отвечала Варжетхан.

- А ты знаешь, с чем сочетается инжир? С сыром! Козьим или с плесенью. – Бабушка продолжала гастрономический экскурс в девятнадцатый век.

- Хорошо, ешь с сыром, если тебе так хочется. С плесенью лучше не надо. Твой желудок потом ко мне придет и отвар попросит. Если бы беременная Эльвира сыр с плесенью захотела, я бы поняла. Она ела побелку и мел, пока я ей кальций не стала подсыпать в чай. Но ты уже женщина взрослая! – удивлялась Варжетхан.

Сыр в селе варили все женщины. Это даже не считалось чем-то удивительным или выдающимся. У каждой хозяйки имелась закваска. А дальше – ничего сложного. Молоко довести до кипения, добавить закваску, дождаться, пока на поверхности появятся хлопья, отбросить на марлю. Посолить. Зелень в сыр не добавляли. Все добавки – зелень, свекольная ботва, картошка – нужны уже при приготовлении пирогов с разными начинками. Точно так же в домашних условиях изготавливали и творог, и простоквашу. По собственному рецепту. Только твердый сыр в селе не делали и не очень понимали, откровенно говоря. И козий сыр тоже был редкостью. Коровы или бараны имелись почти в каждом хозяйстве. Куры, гуси, естественно. А коз отчего-то было мало. У тети Маруси, которая на почте работала, жила старая коза Зойка. Проку от нее никакого не имелось – молока давала дай бог на четверть стакана. Шерсть выпадала клочьями. Но тетя Маруся не могла от нее избавиться.

- Буду ее дохаживать, – твердо заявляла тетя Маруся, что означало: Зойка умрет своей смертью, в тепле и заботе. Зойка ходила за своей хозяйкой, как собака. На

работу провожала, ждала, пощипывая травку, радовалась, когда тетя Маруся выходила с почты и звала ее: «Зойка, пойдем домой». Даже подпрыгивать пыталась. Козу в селе все знали. Иногда она уходила со двора почты и не могла найти дорогу назад – от старости страдала провалами в памяти, – стояла и жалобно блеяла. Кто-нибудь из соседок отводил козу назад. Тетя Маруся выходила, встречала Зойку, та бежала и утыкалась хозяйке в живот.

Помню еще одну козу по имени Роза. Бабушка, любившая козье молоко, отправляла меня за ним к бабе Лизе – хозяйке Розы. Коза была злая и своенравная. Она давала прекрасное молоко, жирное и вкусное, но обладала отвратительным характером, за который баба Лиза каждый божий день грозилась Розку зарезать собственными руками. Та бодалась, брыкалась, капризничала. То ела, то не ела, то пила воду, то отворачивалась.

– Розка, проклятие на мою голову, что ты еще хочешь? Я с собственными детьми так, как с тобой, не носилась! – ругалась баба Лиза. – Чтоб тебя козий бог покарал за твой характер! Чтоб у тебя молоко горькое стало и я бы тебя с чистой совестью зарезала. Ну возьми пример с Зойки! Такая коза – нежная, ласковая. Стой смиренно. Еще раз боднешь или ногу поднимешь, я тебе рога обрежу, поняла?

Роза, боднув ведро еще разок, чтобы проявить характер, разрешала себя подоить.

– Смотри на нее, она мне одолжение делает, – продолжала разговаривать с козой баба Лиза. – Это я тебе одолжение делаю, что кормлю и терплю твой характер. Кто еще так ест, как ты? А? Покажи мне! И тебе не стыдно? Кто в теплом сарае живет? А? Никто! Неблагодарная ты коза, совести у тебя нет. Наглость прежде тебя родилась. Никто так себя не ведет.

Козье молоко, кроме моей бабушки, мало кто пил. А сыр из него не пользовался популярностью. Баба Лиза делала его специально для бабушки. Других желающих не находилось.

– Почему, Варжетхан? Объясни? – Бабушка не понимала, почему прекрасный козий сыр, который варила баба Лиза, никто не хочет есть.

– Женщины думают, что злыми станут, как Роза, если сыр из ее молока съедят, – пожалала плечами Варжетхан.

– А они не думают, что их мужья станут такими же баранами, каких едят по праздникам? – ахнула бабушка.

– Нет, не думают, – рассмеялась Варжетхан.

– Глупости какие! Курицы глупые, но все же их едят, не боясь получить куриные мозги! – Бабушка не могла успокоиться.

И еще – если сыр шел в качестве начинки в пироги, его никогда не натирали на терке. Разминали пальцами. И смешивали с другими ингредиентами тоже руками. Домашний сыр, как и тесто, требовал тепла рук, а не ложки или лопатки.

На молочной закваске пекли пирожки, пышки. А еще она служила кондиционером для волос. Считалось, что после ополаскивания закваской волосы становятся густыми и блестящими.

Домашний сыр

Молоко (3,2 % жирности и выше или домашнее) – 1,5 л. Кефир (3,2 % жирности и выше) – 500 мл.

Молоко довести почти до кипения, но не кипятить. Уменьшить огонь до слабого и влить кефир (или кисломолочную закваску). Перемешивать до появления на поверхности хлопьев. Откинуть на сито, покрытое марлей. Добавить соль по вкусу и при желании зелень (я предпочитаю петрушку). Перемешать. Переложить в форму и поставить в холодильник на два-четыре часа.

Конечно, это лишь один, самый простой из миллиона рецептов приготовления сыра. Некоторые настаивают, что сыр нужно солить с двух сторон (сверху и снизу), аккуратно перекладывая несколько раз. Сыворотка для сыра тоже делается просто. Нужно сварить кефир на медленном огне. Не кипятить, а

дождаться, когда творог всплывет и снизу образуется зеленоватая жидкость. Откинуть на марлю. Творог можно присыпать сахаром или смешать с ягодами и съесть. А сыворотку перелить в банку и оставить на сутки при комнатной температуре. И уже в молоко добавлять не кефир, а эту сыворотку. Чтобы сыр получился более нежным, не возбраняется добавить вместе с зеленью немного (100 г) сметаны. Экспериментируйте. Даже по одному рецепту сыр всегда получается разным.

- Как ты не понимаешь? Сыр с плесенью – это деликатес! Его выдерживают в специальных подвалах, при определенной температуре! Плесень разная бывает – белая, зеленая. И вкус, соответственно, разный у сыра получается, – продолжала убеждать подругу бабушка.

- Что ты мне про плесень рассказываешь? А то я ее не видела! – Варжетхан говорила «плэсэн».

- Не плэсэн, а плесень, там мягкие согласные! – поправляла бабушка.

- Слушай, хоть мягкие, хоть твердые, плэсэнни все равно, – отмахивалась Варжетхан, которая отказывалась разделить бабушкин восторг.

- Надо будет попробовать такой сыр сделать, – решила бабушка.

- Ой, даже не начинай сейчас, умоляю. Ты мне опять все село напугаешь. Женщины только привыкли к взрывам твоих банок, давай они не будут к запаху привыкать. Пожалей хотя бы Эльвиру. Она у тебя за забором. Девочка и так мучается, нюхать ничего не может. Даже мужа своего нюхать не может, так страдает. Приходила в слезах. Вадик как приближается, Элю тошнить начинает. Я ей уже и травы смешивала, в подушку зашивала, чтобы она нюхала. И настойку, чтобы руки натирала. Ничего не помогает. Если ей еще плэсэн из-за забора пахнуть начнет, что мне с ней делать? Она уже и кофе нюхала, и коньяк – ничего не действует. Такой у девочки на беременность побочный эффект, что я ни разу не видела, – рассказывала озабоченно Варжетхан.

- Нет, ты просто никогда не нюхала настоящий сыр. Он пахнет... по-другому. Изысканно, – стояла на своем бабушка.

- Ты тоже не нюхала. Зачем категорична утверждаешь? - не сдавалась Варжетхан.

- Я попрошу Ольгу, она пришлет из Москвы настоящий сыр с плесенью! Тогда ты убедишься! Может, и Эле поможет! - заявила бабушка.

- Да, в этом ты права. Надо другой запах, которого здесь нет. Была у меня одна девочка, городская, которая тоже мучилась сильно. Ко мне специально привезли. Такая худая, что смотреть страшно. Также нюхать не могла. Ей полынь помогла. Никогда полынь не нюхала, в глаза не видела. Она так и ходила до конца беременности с пучком полыни. Я собирала, свежий пучок мотала, они водителя отправляли. Дома все с ума сошли. Муж, к счастью, сразу сбежал, оставил девочку в покое. Свекровь неделю выдержала, потом ее в родительский дом отправила. Хорошо девочка доходила, спокойно, под приглядом матери. Мальчика родила, как я и предсказала. Дело не в полыни было, конечно, а в том, что девочка домой, к маме, хотела. Там ей спокойнее было. Но я ей велела пучок полыни всегда при себе держать. Давай шли Ольге телеграмму. Может, сыр поможет. Где я Эле незнакомый запах найду? Твои духи, которые Ольга для меня прислала, тоже не помогли - Эля там розу почувствовала. Слушай, уникальный талант у девочки открылся! Любую настойку может на состав разложить. Все чувствует. Я чуть добавлю пиона, так она тут же запах узнает. И в тазик мне тошнит. Я этого пиона для успокоения положила. Сама его не чувствую, а она - уже головой в тазике лежит. Липу два листика добавила, так она узнала! Эле надо этим работать... который духи составляет, как называется?

- Парфюмер, - ответила бабушка.

- Да, парфумэр. Такой талант, первый раз вижу! Я уже старая, нос мой старый, не чувствую так, как в молодости, и Эля мне помогает. Настойку ей даю понюхать, она сразу отвечает, что в ней есть и чего не хватает. Надо было мне успокоительные от запаха избавить, так Эля апельсиновую дольку бросила в кастрюлю - и все. Апельсин чувствуется, остальное - нет. Гений, а не девочка. Давай ей поможем. Пусть Ольга сыр шлет. Вдруг Элю перестанет тошнить от бедного Вадика? Ей еще ходить, срок небольшой. Если она сейчас мел ест и известку, вдруг потом плесень захочет? Или мы твоим сыром запах Вадика ей исправим в голове?

Бабушка отправила в Москву срочную телеграмму. Представляю себе лицо мамы, когда она прочла следующее: «Сыр плэсэн. Эле нюхать надо. Вадика рвот».

Дежурившая на почте тетя Маруся, прекрасно, как и все в селе, зная ситуацию Эльвиры, написала то, что считала нужным, а не то, что ей диктовала бабушка. Она же бабушкины деньги сэкономила: лишнее слово – лишняя копейка.

Мама, конечно же, ничего не поняла и, получив телеграмму, тут же перезвонила. Бабушка, как всегда, успела уехать в командировку, так что маме пришлось разговаривать с тетей Марусей, которая подтвердила, что все плохо. И может помочь то, что уважаемая Мария написала в телеграмме. Сыр плэсэн. А что это значит, она не знает.

Мама тогда работала в Роспосылторге – организации уважаемой и влиятельной. Могла достать то, что даже в легендарной «Березке» не продавалось. Но она работала юристом в отделе, который занимался бытовыми товарами, одеждой, тканями. За продуктовые деликатесы отвечал другой отдел. Не знаю, что она сделала, но ей пообещали достать и привезти сыр с плесенью, подключив французское торгпредство. И действительно доставили, причем быстро, поскольку мама сказала, что речь идет о жизни и смерти. Возможно, тогда она заложила душу. Или выиграла дело, считавшееся провальным, отказавшись от гонорара. Лишь бы ей прислали сыр.

Если бабушка присылала телеграмму с просьбой, мама могла достать аленький цветочек. Сейчас ничего не изменилось, разве что на месте мамы – я. Она приезжает в гости, я готовлю стол, чтобы блюда стояли в три ряда. Причем разные. Мясо, рыба, три вида салатов, пять закусок. Жарю, парю, пеку хлеб, умираю над десертами. Вспоминаю, что в прошлый раз маме, кажется, понравился салат с креветками, и еду в магазин, где продаются те самые креветки. Или вспоминаю, что мама отказалась есть баранью ногу, а ела ребра и отправляюсь за ребрами, корейкой. На всякий случай варю гречку и картошку – вдруг она захочет чего-то простого. Но мама все равно умудряется вывести меня из себя. Оглядев стол, она сообщает, что хотела пироги. С мясом. А пирогов, оказывается, нет.

– Мам, а ты мне вчера хотя бы не могла об этом сказать? Я бы тесто поставила, фарш сделала! – кричу я уже в истерике.

– Ну что я, виновата, что мне хочется пирогов, а того, что ты приготовила – не хочется? – искренне удивляется мама.

К счастью, у меня есть уже взрослый сын, любимый бабушкин внук, который может найти аленький цветочек с доставкой на дом в рекордные сроки.

– Васюш, умоляю, организуй бабушке осетинский пирог с мясом. Только быстро. И хороший. Иначе другой придется заказывать, – прошу я.

Вася утыкается в телефон, и наша бабушка через сорок минут получает желаемое.

А тогда, много лет назад, маме доставили несколько видов сыра со всеми видами плесени. Маленький пакетик, стоивший ей седины, невралгии, бессонницы и острого желания убить всех окружающих, потому что ей предстояла задача посложнее, чем достать сыр из Франции: отправить его в село на Северном Кавказе. Да так, чтобы он прибыл в нужном виде и не через месяц, а в рекордные сроки.

Бабушка, вернувшаяся из командировки, отправила очередную срочную телеграмму: «Плэсэн жду. Эля плохо. Совсем».

Кто такая Эля, которой стало совсем плохо без сыра из Франции, мама не знала и, откровенно говоря, знать не хотела. Бабушка часто просила прислать странные вещи – не для себя, для односельчан. Мама, чтобы сохранить собственную нервную систему, старалась не вникать – просто доставала и отправляла. Если мама чудом дозванивалась и спрашивала у бабушки, какого рожна ей понабилось то-то или то-то, бабушка обижалась и отвечала, что раз так, то вообще ничего не надо, и бросала трубку. Мама перезванивала, но обиженная бабушка на связь не выходила.

Мама понимала, что маленький пакетик сыра она отправить не может. Бабушка обидится. На маленький пакетик, например. Или на то, что не догадалась положить что-то еще, например колбасу. Или новый комплект постельного белья. Или... звезду с неба.

Так было и со мной. Вася заказал для бабушки пирог с мясом, его доставили. Курьер бежал, роняя тапки. Мама открыла пакет и спросила, а где, собственно, люля из курицы. Мне поплохело.

– Какие люля из курицы? – проямлила я.

– Ну, пусть не из курицы, а из говядины со свиной! К пирогам всегда подают люля, – заявила мама.

Я считала, что люля – это люля, а пироги – пироги. И они между собой никак не связаны. Но, сделав глубокий вдох, попросила Васю заказать для бабушки еще и люля. Где угодно, как угодно.

– Из курицы или из говядины? – уточнил Василий.

– Заказывай все. Потом разберемся.

Еще через сорок минут доставили люля всех видов. Мама откусила один.

– Сухой и пересоленный. Я лучше готовлю. И соуса нет. Как без соуса? Домашнего нет? Разве сложно сделать? Ну как не положить к люля домашний соус? – возмутилась она.

Я сорвала с вешалки куртку и сбежала. Час кружила на машине по району. Купила лаваш, зашла в аптеку и в магазин. Время тянулось слишком медленно. Я сделала три круга вокруг дома, решив найти лучшее место для парковки, которых было достаточно.

Вернулась, не зная, чего ожидать. Но все было прекрасно. Вася сбежал в местное грузинское кафе, которое гордо именует себя рестораном, и купил там соусы на вынос – ткемали зеленый и ткемали красный, сацебели. Мама сидела довольная и ела люля.

Люля с тех пор я делаю часто. Мои домашние их очень любят. Идеальная альтернатива котлетам. Но съедаются очень быстро. Как семечки. Улетают прямо со сковороды. Из кухни до гостиной донести можно даже не пытаться. Съедят в коридоре.

Сейчас соусами никого не удивишь. Сложносочиненные, многоингредиентные. Выпаренные. На Кавказе соус – полноценное блюдо, а не сопровождение. И уж тем более не украшение. Если вы о нем будете так думать, он очень сильно обидится и, чего доброго, схватится за кинжал. Соус иногда требует больше времени, чем основное блюдо. Попробуйте сварить аджику по всем правилам. У

меня не получилось – я сдалась. Хотя у меня ангельское терпение.

Соус можно есть отдельно, намазывая на хлеб.

Люля по-домашнему

Сделать фарш из баранины или говядины. Мелко нарезать красный лук и добавить его в фарш. Чеснок пропустить через давилку или растолочь в ступке. Посолить, поперчить, добавить другие специи (паприку, хмели-сунели). Добавить разную зелень (петрушку, кинзу, тархун). Тут нет строгого рецепта. Действуйте интуитивно. Обязательно попробуйте фарш перед тем, как начнете лепить люля. Можно смешать чеснок, лук и зелень в блендере. Но именно нарезанный красный лук при жарке дает сладость и вкус. То есть лук должен чувствоваться в мясе, а не быть замаскированным до неузнаваемости. Влить сок лимона (столовую ложку) и оливковое масло (две-три столовые ложки). Еще раз перемешать. Сформовать из фарша колбаски, смачивая руки холодной водой. Обжарить с двух сторон на рафинированном масле на среднем огне. Люля – не котлеты, лучше не отходить от плиты. Колбаски должны быть небольшого размера, тогда они быстро прожарятся, но надо следить, чтобы не подгорели. Крышкой закрывать не стоит – люля развалятся и отдадут весь сок сковороде.

Соус ткемали

Ткемали – это слива. Для соуса лучше использовать зрелые, темно-синие плоды. Их нужно промыть и сварить в небольшом количестве воды. Избавляться от кожицы и косточек необязательно. Уже отваренную сливу протереть через сито. Полученное пюре развести отваром, в котором она варилась. Добавить несколько крупных зубчиков чеснока, пропущенных через давилку, и свежий красный стручковый перец или сухую паприку, если любите острый соус. Если нет – можно добавить смесь перцев. Посолить и посыпать мелко нарезанной зеленью (петрушка, тархун, кинза). Пюре переложить в кастрюлю и довести до кипения. После этого охладить.

Соус сацебели

Грецкие орехи (приблизительно один стакан) растолочь в ступке. Разбавить винным уксусом (

/

стакана). Добавить мясной бульон (два стакана или смотрите по консистенции), если соус планируете подавать к мясным блюдам, или рыбный, если будете подавать к рыбе. Репчатый лук (три крупные луковицы) мелко порезать. Чеснок (два-три зубчика) пропустить через чеснокодавилку. Все перемешать и добавить по вкусу соль, красный молотый перец или смесь перцев. Зелень – мяту, кинзу – мелко порубить и добавить в готовый соус.

Соус домашний на скорую руку

Ошпарить помидоры и снять с них кожицу. Очень мелко порезать или промолоть в блендере. Можно взять обычную томатную пасту. Добавить толченый красный стручковый перец, несколько зубчиков чеснока, соль и немного сахара. Зелень мелко порубить и смешать с томатами. Если использовалась густая томатная паста, ее можно разбавить водой.

Мама все же организовала спецоперацию по доставке сыра. Переправить его поездом было невозможно: за двое с половиной суток в пути сыр с плесенью покрылся бы новым слоем плесени, но не такой изысканной, как во французских сыроварнях. Так что оставался вариант отправить сыр самолетом до Минеральных Вод, а оттуда на машине.

Мама в итоге собрала внушительную коробку: к сыру добавила колбасу сервелат, которую любила бабушка, кофе, чай, шоколадные конфеты с ликером для Варжетхан, банку икры, жвачку, шоколадки для меня. На всякий случай положила новые кухонные полотенца и красивую ночную рубашку. Мама

приехала в аэропорт и договорилась с милой женщиной, что та возьмет пакет в ручную кладь. В те времена перевозить пакеты никто не боялся. Наоборот, именно такой способ передачи подарков и нужных вещей родственникам в другие города считался проверенным и удобным. Поезда, междугородние автобусы работали лучше и, конечно, быстрее почты.

Мама позвонила своему старому знакомому таксисту Эдику, который возил ее из Минвод.

- Прости, дорогая, не могу, - сказал Эдик.

- Эдик, любые деньги проси. Все, что хочешь, тебе в Москве достану, только отвези посылку, - умоляла мама.

- Радикулиту моему это скажи, - ответил Эдик, - так вступил, что встать не могу. Сам хочу из дома сбежать, а не могу. Слушай, я же все время на работе, а уже три дня дома. Дети так кричат, что им в аэропорту надо жить. Они бы громкоговоритель перекричали. Нет, самолет, когда он садится, заглушили бы. Слушай, я уже не знаю, что у меня больше болит - голова от моих прекрасных детей или спина.

- Эдик, что мне делать? Мама уже две срочные телеграммы прислала. Там у них какой-то Эле совсем плохо. Так плохо, что надо срочно доставить посылку. Найди кого-нибудь, а? - Мама чуть не плакала.

- Кого я тебе найду? Алана? Так он пока заведется, я два раза туда-сюда успею съездить. Я ему сто раз говорил, что муха, которая дихлофоса нанюхалась, быстрее его летает. Кто еще? Сослан? Ему котенка нельзя доверять, не то что посылку. Ты знаешь, он туристов потерял и не помнил где. Отвез, поехал заправиться, пока те гуляют, и забыл, куда за ними вернуться надо. Хорошо, что туристы его уже не ждали, так им арака понравилась. Быстрее меня никто не ездит, ты же знаешь.

- Да, дорогой, знаю. Ты и в жизни, и на дороге джигит. - Мама говорила искренне, потому что только Эдик мог сократить время дороги на час, что не удавалось никому. - Ну подумай. Ты же такой мудрый мужчина. Такой мудрый, каких я никогда не видела. Найди мне хоть кого-нибудь, кто хотя бы твоего мизинца будет стоить.

– Ох, женщина, как ты красиво и правильно говоришь. Давай я сейчас жену позову, и ты ей еще раз все повторишь, что мне сейчас говорила. Пусть выучит слова и потом мне каждый день говорит! – рассмеялся Эдик. – Есть у меня один вариант.

– Эдик, любой! – воскликнула мама.

– Племянник мой. Слушай, мальчик хороший, но слишком дерзкий. Молодой еще. Впереди себя бежит. Я его пускаю поработать иногда. Но он сначала делает, потом думает. Зато быстрый как ветер. В машине, слушай, родился. Еще ходить не умел, уже руль крутил! Как талантливо крутил! Но молодой совсем. Права получил. Вчера. Но зачем они ему, если его дядя – я? Кто проверять будет?

– Давай своего племянника, – решила мама, – пусть встретит рейс из Москвы и довезет посылку. Адрес ты знаешь. Если моей мамы дома не будет, Варжетхан пусть везет. Ну ты знаешь. Как его зовут?

– Жорик. Георгий. Ольга, ты уверена? Если что, я тебя предупредил. Он совсем мальчик еще. Дурной. Очень дерзкий, – уточнил Эдик.

– Ну он твой племянник, так что я в него верю, – заявила мама, чем очень польстила Эдику.

– Я ему скажу, чтобы понимал. Какие люди ему доверились! Пусть оправдает надежды. Если нет, клянусь, бесплатно тебя возить буду, – торжественно заверил маму таксист.

Жорик принял посылку и поехал в село. Но по дороге почувствовал, что в машине плохо пахнет. Или от него плохо пахнет. Поэтому поехал к тете, жившей в соседнем селе, чтобы помыть себя и машину. Нельзя же с таким запахом к важным людям ехать. Помылся, машину выдраил, тетя за стол усадила накормить. Сказала, голодным не отпустит ребенка. Жорик поел и лег спать. Ребенок, что с него взять? Утром проснулся и не понял, где находится. Тетя сказала, что, пока он не позавтракает, никуда не поедет. Жорик позавтракал, потом сложил еду на обед и на ужин в багажник – тетя замок на ворота повесила и не открывала, пока Жорик пироги и курицу не загрузил. Заодно попросила довести подарок для двоюродной сестры, у которой был юбилей.

Чайный сервиз. Жорик кивнул. Тетя обернула сервиз одеялом и лично загрузила в багажник. Сестра жила между тетиним селом и конечным пунктом назначения. Так что Жорик заехал сначала к сестре, то есть получается, двоюродной тетке. Вручил сервиз. Тетка двоюродная ахала, благодарила и сказала, что не выпустит, если не накормит мальчика. Мальчик перестал сопротивляться. Поел. Лег спать. Проспал до утра. Утром открыл багажник, чтобы загрузить еду от двоюродной тетки – на обед и ужин. Из багажника пахло так, что Жорик испугался – то ли цыпленок был свежим, а не сваренным и решил умереть еще несколько раз, то ли в машину ночью залезла крыса, чтобы спокойно умереть.

Тетка попросила отвезти золовке свежезарезанного барашка. Надо же, какая удача – в соседнем селе живет. Прямо по дороге. Ну не всего барашка, конечно, половину. А то неловко вышло – на юбилей не смогли приехать, так хоть гостинец передать. Барашек-то молоденький, вчера еще бегал. Жорик посмотрел на свой забитый доверху едой багажник и уложил барашка на заднее сиденье. Тетка завернула тушу в две простыни.

Конечно, она тоже почувствовала запах, зашла в дом, велев Жорику ждать, и вынесла мешочки с травами – розой, липой. И еще выдала увесистый брусок земляничного мыла, которое убивало все запахи на расстоянии пяти метров.

– Ох, дорогой, жениться тебе надо, – сказала тетка, обнимая Жорика. – Есть у меня девочка для тебя. Такая девочка хорошая... Заботиться о тебе будет. Всегда в чистой рубашке будешь ходить. Носки твои будет гладить, с двух сторон. Изнутри будет гладить, клянусь! Не девочка, а бриллиант. Нет, алмаз!

– Хорошо, – покорно кивнул Жорик, которого пытались сосватать многочисленные родственницы. Просто наперегонки бежали, кто быстрее найдет невесту. Жорик быстро понял, что пока может перебирать невестами, чтобы родственницам было чем заняться и о чем поговорить. Пока они соревновались друг с другом – кто найдет невесту лучше, Жорику достаточно было кивать и соглашаться.

Пока юноша объезжал родственников и развозил дары, мама обрывала телефон Эдика. Тот был бы рад оборвать кому-нибудь телефон, но в селе связь имелась только на почте. Но еще больше Эдик был бы рад оторвать голову племяннику, который так и не появился в пункте назначения. И где его носит, одному святому Георгию известно.

Элю тем временем не просто тошнило, а рвало на мужа и, что еще хуже, на свекровь. А ведь все невестки знают, что со свекровью так поступать нельзя ни в коем случае.

Мама тогда проговорила не только аванс, но и половину зарплаты. Эдик чуть не плакал и говорил, что пешком готов дойти от Минеральных Вод до бабушкиного села, чтобы найти Эдика. Но не может. Тогда мама вызвала на почту Варжетхан и попросила средство от радикулита. Быстрое. Можно с кратковременным эффектом.

- Есть средство, - ответила Варжетхан.

С помощью местного водителя-джигита настойка, растирка, мазь от Варжетхан были экстренно переправлены Эдику в Минводы. И уже через несколько часов Эдик стоял на ногах, не переставая благодарить Ольгу, Варжетхан и святого Георгия, который ему послал такого племянника, которому он точно голову оторвет. Но если бы послал другого, Эдик так бы и лежал с радикулитом. Эдик сел за руль своих старых «Жигулей», поскольку на новой «Волге» уехал Жорик. И уже хотел выехать со двора, как из дома выбежала жена, держа в руках здоровенный сверток.

- Отвези сестре. Это «Наполеон», - строго велела она.

- Женщина, ты сейчас смерти моей хочешь? Какой «Наполеон»? Я по делу еду! У меня клиенты важные без посылки! Ольга телефон оборвала так, что он уже горячий стал! - кричал Эдик.

- Это для детей, - ответила жена и уложила торт на заднее сиденье. - Не гони быстро. Если перевернется, домой можешь не возвращаться. Я полночи орешки сверху выкладывала!

Эдик тяжело вздохнул. С женой он иногда спорил, но не после того, как она орехи на торт полночи выкладывала. И не в тех случаях, когда его нежная Залина стояла с таким видом - могла зарезать, если бы он отказался.

Эдик кивнул. Он ехал так, как в молодости не ездил. Летел, словно орел. Парил над дорогой. И добрался до сестры жены так, будто на самолете летел. Нет,

быстрее. Самолет пока взлетит, пока приземлится... Эдик нежно погладил руль верных «Жигулей».

Сестра жены, увидев Эдика, ахнула, обрадовалась, кинулась накрывать на стол. Сварила кофе, пирог свежий на стол поставила. Эдик хотел сбежать, но не смог. Очень хотел передохнуть. Орел-то орел, но возраст тоже давал о себе знать. К тому же надо было снова спину натереть, как велела Варжетхан. Пока ел, пока ему сестра жены спину натирала, узнал, что Жорик тоже заезжал. Очень уставший был. И такой бледный, такой голодный! Ребенок поел хорошо, поспал, утром опять поел и поехал. Да, сервис должен был завезти по дороге. Но еды у него с собой много, так что голодным мальчик не будет ехать. Будет сытым ехать. Эдик застонал...

- Больно, да? - распереживалась сестра жены.

- Внутри больно, вот здесь! - Эдик ударил себя кулаком в грудь. - Как я теперь Ольге в глаза смотреть буду? Там женщина молодая умирает, посылку ждет, а мой племянник ездит не пойми где!

- Как не пойми? К моей двоюродной сестре, тете Жорика, получается, поехал, сервис повез. Спасибо ему. Такой мальчик хороший вырос, такой вежливый, заботливый. Я попросила, он сразу согласился!

Эдик опять застонал.

Он поехал к тетке, которая ему рассказала, что сервис прекрасный, Жорик - бедный, измученный мальчик, поел, поспал и поехал. Волноваться не надо. Только барашка золовке завезет по дороге - и все.

Эдик, услышав про барашка, не просто застонал, а можно сказать, громко застонал. Он забыл отдать «Наполеон» сестре жены, ради чего, собственно, заезжал. Торт свалился с сиденья и болтался на коврике. Орехи давно все отвалились.

- Тебе плохо, да? - ахнула тетка и насильно уложила Эдика в кровать. Натерла ему поясницу. Нет, сначала, конечно, харчо налила, пирог дала только из

духовки. Эдик держался из последних сил, но сдался – уснул легким, спокойным сном. Спал крепко.

Когда проснулся, ему было очень хорошо, но недолго. А потом очень плохо. Он понял, что не только не нашел племянника, а сам задержался. И Ольга, наверное, с ума уже сошла от беспокойства. Сначала Жорик пропал с посылкой, следом он... И что-то еще было... Точно... «Наполеон»!!!

– Где он? – Эдик кинулся к машине, но торт испарился.

– Как где? Выбросила! Это не торт, а лепешка! – ответила подошедшая к машине тетка.

– Что я жене скажу? – Эдик схватился по привычке за спину, которая не болела, а потом за голову, которая очень болела. Кажется, он успел выпить вечером араки. Много. Исключительно от нервов.

– Зачем жене говорить? Я новый испекла. Отвезешь сейчас. Если он упадет, ты мне больше не родственник. Полночи его пекла. Пока доедешь, он пропитается. Только нежно вези!

Эдик застонал, но повез торт сестре жены. Та опять обрадовалась, хотя было видно, что радоваться уже устала. Но Эдик выдал торт и умчался так быстро, что сестра жены даже рот не успела открыть. А ведь хотела предложить позавтракать.

Эдик донесся до золовки, которой Жорик повез... Эдик уже не помнил, что должен был отвезти племянник. И не помнил, как звали золовку. Мадина, Залина? Бывает же такое. Эдик решил, что совсем старый стал, раз память подводить стала. Ведь он всегда славился прекрасной памятью на лица и имена. Один раз подвезет пассажира – и навсегда его запомнит. Даже вспомнит, как любит ехать – с открытым окном или закрытым. На переднем сиденье или на заднем. Молчать хочет или поговорить. А тут память как отрезало. Родственница все же, пусть и дальняя.

Пока Эдик осознавал тот факт, что стал старым и на ночь пить столько араки ему уже не стоит, золовка радостно встречала, хлопотала, отчитывалась. Рассказала, что Жорика накормила и напоила. Мальчик спал хорошо. Утром уехал. Только пах плохо, очень плохо. Жениться ему надо срочно. Чтобы жена о нем заботилась. Понятно, что мужчину нужно обстирывать и обглаживать. Так вот, есть у нее на примете прекрасная девочка – и красавица, и хозяйственная. Очень подойдет Жорику. А то мальчик совсем за собой не следит. Так пахнет, слушай, неприлично уже.

– Куда он поехал? – строго спросил Эдик.

– Так куда надо, туда и поехал! – разволновалась золовка.

– А передать что должен был? – уточнил водитель, понимая, что добром дело не кончится.

– Так ничего! – горячо заверила его золовка.

– Говори, женщина! Я сейчас такой нервный, что ждать не буду! – крикнул Эдик.

– Ой, дорогой, зачем ты такой нервный? Барашка Жорик повез. Не целого, не волнуйся. Половину. Маленького такого барашка. Надо было отправить. Очень надо. Понимаешь, барашка мне тетка передала, двоюродная сестра сестры твоей жены, а мы только вчера своего резали. Только не говори никому, умоляю. Некрасиво получится. Ну сам подумай, зачем мне столько барашка? Вот была бы свадьба Жорика, тогда да. Я того барашка, который от тетки, себе оставила. А своего сватье отправила. Жорик такой хороший мальчик. Сразу помочь согласился. Такой у тебя племянник – золотой!

– Куда барашка повез? – уточнил Эдик.

– Так рядом совсем. Ты не волнуйся. Ну как я подарок не передам, если родственник мимо едет?

– Мимо... Сорок минут крюк давать, – буркнул Эдик. – Подожди, а барашка куда засунули?

– Так на заднее сиденье, куда ж еще? Багажник-то в машине забит был. Еле закрывался. Жорик сказал, что важную посылку везет. Я же понимаю. Зачем посылку барашком двигать и смущать?

Тут Эдик схватился за сердце. Он уже смирился с тем, что его любимая «Волга» пахнет не пойми чем. Но испорченного сиденья пережить уже не мог.

– Зарина, чем ты думала, когда барашка на сиденье решила усадить? А? Барашек – важный пассажир, да? Ему на натуральной коже надо ехать? Я салон менял, чтобы твоего барашка возить, а? – закричал Эдик, но не очень зло. Потому что вдруг вспомнил, что золовку зовут Зарина.

– Я его в простыню завернула! – воскликнула Зарина.

– Кого? Жорика? – не понял Эдик.

– Барашка! Нашел из-за чего возмущаться. Что маленький такой барашек, который еще вчера как ягненок бегал, с твоим салоном сделает? Накакает там? Нет. Так что ты мне тут руками махаешь перед лицом? – Зарина решила пойти в наступление, как настоящая осетинская женщина. Она даже изобразила, как режет барашка.

– На мои сиденья... Я их сам... вот этими руками... Я на них сам садиться боялся... – Эдик схватился за голову и за спину, испугавшись, что Зарина его сейчас зарежет, как барашка.

Зарина ахнула, снова стала покорной женщиной, повела Эдика в дом и напоила настойками и кофе. Поклялась, что ни одна капля на его сиденье не просочится, так хорошо она барашка завернула.

– Слушай, я так сына своего не пеленала, как барашка этого! – заверила она.

Эдик проделал остаток пути словно в тумане, будто пьяный. Как только в живых остался? Но поехал сразу к Варжетхан, решив признаться во всем – что подвел, не выполнил поручение. И больше никогда не сможет возить Ольгу, потому что ему будет стыдно смотреть ей в глаза. Подвел. Всех подвел.

У дома Варжетхан он остановился через несколько минут после Жорика. Еще пыль не осела. Жорик как раз открывал багажник. Во дворе столпились женщины – пожилая усатая, опиравшаяся на модную трость, молодая, едва стоявшая на ногах. Такая белая, что синяя. Смотреть больно. Мария – Эдик прекрасно знал нашу бабушку и решил вообще не выходить из машины, чтобы его не убили на месте. Но потом вышел, чтобы перед смертью сказать усатой женщине, которая могла быть именно той знахаркой, спасибо за настойку от ревматизма – все-таки она его спасла и поставила на ноги в рекордные сроки.

– Дядя Эдик... – Жорик присел от ужаса и оцепенел.

– Выгружай давай, – велел Эдик, решив преподать племяннику строгий урок. Первый и последний. Пусть в институт поступает. Таксистом работать точно не сможет.

Эдик кинулся выгружать все, что находилось в багажнике. Женщины с удивлением смотрели на громоздящиеся во дворе ящики, коробки, кульки. Чего там только не было – от свежих ягод до сладкого лаваша. Пирог со всеми мыслимыми начинками. Отварные цыплята. Свежие овощи. Вареные яйца – десятка три, не меньше. Молодая женщина достала кусочек сладкого лаваша и принялась есть, на глазах становясь не очень бледной, а просто бледной.

Мария с Варжетхан отошли от машины и наблюдали издали.

– Жорик, зачем ты меня так опозорил? – сквозь зубы процедил Эдик. – Я тебя не убью, потому что ты мой любимый племянник. Но забудь, как руль выглядит в моей машине.

– Дядя Эдик, я не хотел. – Жорик сам чуть не плакал. – Но как я мог отказаться?

– Тебе точно жениться надо. И побыстрее. К таким важным людям ехал. Носки не мог поменять? И помыться? – У Эдика от запаха начали слезиться глаза.

– Так я менял! И мылся! Это не от меня! – воскликнул Эдик, выгружая ценную посылку.

Варжетхан поддела крышку своей тростью-клюкой, которая, видимо, была не только клюкой, а своего рода складным швейцарским ножом, и все замолкли, рассматривая содержимое. Откровенно говоря, к посылке смогла приблизиться лишь Эля, которая восхищалась, доставая и демонстрируя содержимое.

Все остальные отпрянули на приличное расстояние, потому что запах шел такой, что даже дворовые коты разбежались. И было слышно, как соседки окна захлопывают.

Девушка же порозовела. Она развернула сыр и откусила кусок.

- Эля, может, не надо? - пыталась остановить ее моя бабушка.

- Эля, дорогая, скажи, что тебе хорошо сейчас, - подала голос Варжетхан.

- Вкусно, - ответила Эля, заедая сыр сервелатом и разворачивая плитку шоколада.

В несколько заходов еду занесли в дом Варжетхан. Все уселись за стол. Жорик все еще вжимал голову в плечи, боясь гнева дяди. Эдик, которому налили араки, не решался опрокинуть рюмку, хотя очень хотел. Он не мог понять: все хорошо или все плохо? В доме Варжетхан были открыты настежь окна, потому что иначе запах сыра переносить не представлялось возможным.

- А почему земляникой пахнет? - Эля съела уже полбатона сервелата и кружок сыра. Она была такая счастливая в тот момент, что даже Варжетхан любовалась.

- Это мыло, - ответил Жорик.

- Еще розу чувствую и липу, - сообщила Эля.

- Какая девочка талантливая! - восхитилась Варжетхан. - Я только запах грязных носков чувствую.

- Нет, грязных носков, которые долго лежали в старом сарае, в котором все стены покрыты плесенью, - заметила бабушка.

– Я из-за этого запаха чуть не согласился жениться, – с облегчением в голосе сообщил Жорик.

– А сыр точно не пропал? Он так должен пахнуть, да? – Эдик все еще нервничал.

– Да, дорогой, успокойся, – ласково сказала Варжетхан. – Лучше выпей уже араки. И пойдем, я твою спину посмотрю.

– Спину? Зачем? – испугался Эдик.

– Как зачем? А кому я ночью настойку делала, потому что меня Ольга попросила? Я же должна убедиться, что моя настойка сотворила чудо! – рассмеялась Варжетхан.

– Сотворила, еще как сотворила! – горячо заверил ее Эдик.

– Дорогой, ты такой взрослый мужчина, а лечиться боишься, как ребенок! – ласково улыбнулась Варжетхан.

– Баран, – тихо, даже с ужасом сказал Эдик.

– Ну зачем сразу баран? Так, немножко маленький барашек. – Варжетхан говорила с Эдиком, как с маленьким ребенком, которому нужно поставить клизму.

– Баран! – воскликнул Эдик уже громко и как-то надрывно. Он выпил рюмку араки, налил себе еще одну и выпил залпом.

– Нет, ну хватит уже. – Варжетхан начинала сердиться. – Я тебе больно не сделаю. Только немножко спину посмотрю. Хочешь, издалека посмотрю, даже трогать не буду!

– Жорик... бббб... аааа... ран! – Эдик неожиданно начал заикаться.

– Да, дядя Эдик, я знаю. – Жорик понял, что его все-таки постигнет кара, и приготовился к худшему. – Больше никогда вас не подведу, клянусь! Я же не знал, что так будет! Да, я баран, что вас не послушал, а женщин стал слушать.

Но они так просили, так просили. Как я мог им отказать?

- А что случилось? - весело спросила Эля, разворачивая еще один кусок сыра.

- О господи, девочка. Я так рада, что тебе хорошо. Очень рада, просто счастлива. Но мне что-то совсем плохо от этого запаха. Давай ты во двор пойдешь и там будешь есть, а? Нет, ты в огород иди! К забору! - взмолилась Варжетхан. - Мария, ты точно уверена, что сыр в подвалах хранился? Мне кажется, его в казарме выдерживают... Если Эле станет плохо...

- Мне хорошо, очень хорошо! Только меду не хватает. Мед к этому сыру очень хорошо подходит! - воскликнула Эля.

- Возьми на кухне банку меда, варенья, сахар. Все что хочешь возьми, только уйди уже в огород! Подальше! - взмолилась Варжетхан.

- А можно я домой возьму? - уточнила Эля.

- Нет! Ни в коем случае! - воскликнула в ужасе Варжетхан. - Про меня и так говорят, что я ведьма. А если ты вот это домой унесешь, то меня точно из села выгонят. Твой муж первым и выгонит, если узнает, чем я тебя тут кормлю. Иди, девочка, в огород. Там поешь.

- Хорошо! - радостно воскликнула Эля. Загребла сыр, банку меда, банку варенья и убежала.

- Ты, как всегда, оказалась права, - заметила бабушка, глядя в окно. - Эля перестала умирать. Вон, бежит как девочка. А еще вчера с кровати встать не хотела.

Эдик замычал, застонал и тоже побежал на выход.

- С тобой-то что? - ахнула Варжетхан.

Племянник кинулся за дядей. Бабушка и Варжетхан следом.

Эдик подбежал к своей «Волге» и начал дергать заднюю дверцу. Дверца не открывалась.

– Дядя Эдик, я закрыл машину, как ты велел. Не волнуйся, – отрапортовал Жорик.

– Ключ... ключ... где? – Эдик все еще заикался.

– Сейчас принесу, – Жорик побежал в дом.

Еще минут тридцать все дружно искали ключи, которые Жорик положил не пойми куда. Ключи нашлись между пирогами.

Эдик кинулся открывать машину, наклонился...

Жорик вспомнил, что так и не завез барана, который лежал на заднем сиденье. Но все закончилось хорошо. Варжетхан увела стонущего Эдика в комнату и сделала так, что тот про свою спину совсем забыл, – нажала, выкрутила, растерла настойкой. Жорик за это время мухой отвез барана и опять вернулся с забитым доверху едой багажником. Быстро все выгрузил и отдраил машину. Заднее сиденье до последнего пятнышка оттер. Все наконец уgomонились, еще раз поужинали. Эдик даже лично налил племяннику араки и выпил за свое здоровье. Дядю и племянника уложили спать. Варжетхан, собрав бабушке увесистую сумку еды, отправила ее домой.

Сама наконец присела на диванчик и разложила пасьянс. Она очень любила раскладывать пасьянс – на желание. Чтобы успокоиться после тяжелого дня. Даже налила себя коньячку для вдохновения. Надеялась уснуть – бессонница давно мучила, в чем она признавалась только моей бабушке.

И вдруг почувствовала, как накатила дремота, сладкая, какой давно не случалось. Варжетхан прилегла прямо на диванчике. Задремала спокойно. И наверняка проспала бы до утра, если бы в ворота не начали стучать. Варжетхан тут же проснулась.

– Где она? Сбежала? В больнице? – На пороге стоял муж Эли, Вадик.

– Вадик, не кричи так, у меня гости в доме, – замахала руками Варжетхан. – Кто сбежал? Кто в больнице?

– Где моя жена? Куда ты ее, ведьма, отправила? – Вадик был явно не в себе. За ним маячила Элина свекровь. – Почему у тебя две машины во дворе стоят? Что ты скрываешь?

– Так, рот закрой сейчас же. Иначе я тебя так заколдую, что всю жизнь страдать будешь. Совесть у тебя есть? Иди на колодец – язык свой грязный помой. А потом меня ведьмой называть станешь. – Варжетхан говорила тихо, но так, что Вадик тут же замолчал.

– Прости его, Варжетхан, не насылай на нас проклятия, умоляю, – вступилась за сына Иза, Элина свекровь.

– А ты? Разве забыла, как у меня вот в этом дворе под яблоней сидела, когда Вадика носила? Разве не я тебя отварами поила? Что ты тут стоишь и кричишь? Разве не ты мне руки целовала, когда родила сына, которого я тебе и нагадала? Так что сейчас хочешь? – Варжетхан все еще не повышала голос, и это звучало страшно.

– Варжетхан, Эля к тебе уходит каждое утро. На Вадика смотреть не может. На меня тоже. Бежит из дома, будто мы ей плохо делаем. Уже все родственники узнали, что мы о девочке не волнуемся, что она из дому хочет сбежать, так ей плохо. Что я должна отвечать? Я, клянусь, слова ей плохого не сказала.

– А кто всему селу рассказал, что у тебя невестка больная? Так рассказывала, будто тебе бракованную подсунули. Как не стыдно? И сейчас ты мне это говоришь? Забыла, как сама бракованной была? Как боялась, что тебя вернут родителям, если сына не родишь? Короткая память? А я помню. Каждый день помню, как тебя выпаивала и выкармливала, чтобы ты Вадика доносила до срока, чтобы не родила преждевременно. И теперь он стоит и смеет на меня кричать и ведьмой обзывать? Так я сделаю отворот такой, что он мужчиной перестанет быть! Я ночами не сплю, днями с ума схожу, о твоей невестке забочусь. Хочу, чтобы твой внук здоровым родился. А ты мне сейчас под воротами что устраиваешь?

– Варжетхан, нет, умоляю. Прости его. Меня прости, что сомневалась. Только скажи, где Эля? Мы ее заберем. Клянусь, я с нее пылинки буду сдувать. Сделаю все, что скажешь. Хочешь, на коленях по твоему двору проползу, только скажи, где моя невестка и что мне делать? – Иза уже плакала и собралась падать на колени.

И тут Варжетхан поняла, что в заботах об Эдикиной спине и прочих хлопотах напрочь забыла о своей пациентке. И где Эля, отправленная подальше на огород еще вечером, не имела понятия.

– Здесь ждите, – рявкнула Варжетхан, ругая себя на чем свет стоит. Ну как она могла про Элю забыть? Куда девочка могла пойти?

Варжетхан засемила в огород, где обнаружила Элю спящей на старой раскладушке в обнимку с двумя кошками и котенком. Старый соседский пес Полкан, отвечавший не только за свой двор, но и за двор Варжетхан, спал под раскладушкой и по-стариковски подбрехивал.

Варжетхан провела Вадика и Изу на огород и предъявила Элю. Полкан начал лаять, охраняя сон гости. Коты дружно перевернулись на другой бок. Как потом рассказывала Варжетхан, Эля в ту ночь была удивительно красивой. Невероятной, тонкой, нежной. Она улыбалась во сне. Даже Вадик, который собирался ее разбудить, отпрянул. Иза тихо плакала.

– Иза, тебе говорю сейчас. Я сделаю все, чтобы у тебя родился здоровый внук. Это точно будет мальчик. Но и ты мне пообещай – не будь такой свекровью, как была твоя. Не вымещай на девочке свои обиды. Эля любит Вадика, тебя любит. Она очень хочет, чтобы всем было хорошо, старается как может. И если я хоть от кого-то из соседок услышу, что Эля больная или что ты ею недовольна, клянусь, твой сын, который назвал меня ведьмой, прав окажется. Берегите эту девочку. Она вас любит, хотя я не понимаю за что. И ребенка хочет выносить всеми силами, которых у нее нет. Так что, если она хочет здесь спать, пусть спит. Иза, вставай и готовь для нее, как бы ты готовила для собственной дочери, если бы она носила ребенка. Помоги ей.

– Варжетхан, прости, я не могу больше... сердце сейчас остановится... – Иза плакала, беззвучно, боясь разбудить невестку. Не ушла. Просидела над Элей всю ночь. Что-то шептала – возможно, молитвы. Может, исповедовалась. В селе не

верили в богов. Святой был один на всех – Георгий. К нему обращались напрямую. Просили о снисхождении, признавались в грехах, молили о здравии и упокое души. Проводники были не нужны. Святой Георгий слышал все молитвы.

Баранина в мацони

Молодую баранину (лопатку, ногу, корейку) натереть специями (соль, перец черный или смесь перцев, сладкая паприка). Чеснок нарезать. Красный лук нашинковать крупными кольцами. Переложить мясо в форму с крышкой, в которой оно будет готовиться. Залить мацони. Перемешать, чтобы лук, чеснок равномерно распределились. Оставить на холоде мариноваться на три-четыре часа (можно дольше; если забудете на ночь, баранине от этого станет только лучше). Перед запеканием еще раз перемешать и запекать в духовке при температуре 220 градусов около полутора-двух часов. Подавать с соусом – томатным домашним или сацебели.

Баранину я вообще часто делаю. Во-первых, это полезно и вкусно. В селе детей кормили ягнятиной и прописывали корейку ягненка от многих болезней – для того, чтобы были силы, организму хватало белка, кости были крепкими, а настроение – хорошим. После баранины настроение действительно не бывает плохим. Это я точно знаю.

В селе, где я выросла, не ели свинину. Только позже, оказавшись там спустя много лет, я поняла почему. Село исторически считалось мусульманским. Там находилось мусульманское кладбище со старыми стелами. Я тоже свинину ем редко, но все же считаю, что смешанный свино-говяжий фарш вкуснее просто говяжьего, поэтому в котлеты свинину подмешиваю. Зато бараниной я кормлю своих домашних регулярно. Рецептов очень много. Но когда наступает сезон айвы, я обязательно запекаю баранину с айвой.

Баранина с айвой

Для этого блюда баранина все-таки нужна молодая. Пусть не ягненок, но точно не старый баран. Мясо нужно нарезать кусочками, отварить до готовности. Конечно, снять пену. Я варю, добавив в бульон луковицу целиком.

Отдельно на сковороде обжарить лук до золотистой корочки и добавить нарезанную тонкими ломтиками айву. Тушить до готовности под крышкой, подлив бульон, в котором варилась баранина. В конце добавить сахар. Переложить отварную баранину в казан или кастрюлю с толстыми стенками, добавить тушеную айву с луком и приправить специями – соль, молотая корица. По необходимости долить бульон. Потушить минут пять и добавить мелко нарезанную кинзу.

Если не хочется возиться, можно запечь баранину в духовке, в форме с крышкой. Натереть баранину специями, замариновать с луком, чесноком, смесью оливкового масла и лимона. Айву нарезать крупными дольками, посыпать сахаром и добавить ее к баранине. Тушить до готовности. Подавать, выкладывая на тарелку с дольками айвы.

Специи добавлять по вкусу. Точной рецептуры тут нет и быть не может. Но, по опыту, на небольшую баранью ногу (на рынке я прошу ее порубить на куски для удобства) обычно идут три крупные айвы, три луковицы среднего размера, ? столовой ложки сахара, ? чайной ложки корицы. Соль – в зависимости от предпочтений, как и кинза.

И еще один вариант. Тоже невероятно вкусный. Мякоть баранины порезать на небольшие кусочки и тушить до полуготовности. На отдельной сковороде обжарить до мягкости мелко нарезанный репчатый лук. Переложить лук к мясу. После этого убавить огонь до минимального и залить мясо с луком белым сухим вином. Оставить тушиться до полной готовности (минут сорок, не меньше). Добавить в кастрюлю айву, порезанную на дольки, и дать потушиться еще минут пятнадцать. В конце посолить, поперчить и добавить зелень – кинзу, смешанную с петрушкой.

Многие настаивают на том, что обжаривать лук, айву или просто готовить блюда из баранины невозможно без курдючного сала, которым полностью заменяется растительное масло. Я курдючное сало не очень люблю из-за характерного запаха и вкуса, который нравится не всем гостям, поэтому готовлю на масле.

Вкус от этого, конечно, меняется, но блюдо все равно получается вкусным и ароматным. И да, не таким жирным, а, можно сказать, диетическим.

Картошка и другой гарнир к баранине не подаются. Это самодостаточное блюдо, не требующее даже отдельных соусов. Максимум – полить образовавшейся в процессе готовки луково-айвовой подливкой. И особое наслаждение – макать хлеб в эту подливку.

Если же вы любите баранину так же, как я, обязательно приготовьте суп с фрикадельками. Мороки, конечно, много, но оно того стоит. Этот суп можно подавать гостям. Когда в моем доме собираются друзья мужа, я обязательно готовлю баранину в том или ином виде.

Суп с фрикадельками из баранины

Потребуется задняя нога, с которой нужно срезать мякоть. Лучше попросить это сделать прямо на рынке. В домашних условиях, да еще обычным ножом, справиться будет тяжелее. Кость попросите порубить, иначе она ни в одну кастрюлю не поместится. Мякоть с ноги пропустить через мясорубку. Лучше дважды. Из костей сварить бульон, постоянно снимая шумовкой пену. Бульон процедить и перелить в чистую кастрюлю или казанок.

В фарш добавить мелко нарезанный репчатый лук (можно промолоть в блендере), яйцо, специи и измельченную зелень петрушки. Посолить и поперчить по вкусу. Или добавить смесь специй для баранины. Хорошо перемешать. Сформовать из фарша шарики (руки смачивать холодной водой). В каждый шарик положить по маленькому кусочку холодного сливочного или топленого масла – его можно предварительно положить на некоторое время в морозилку. На сковороде обжарить мелко нарезанный репчатый лук. При желании можно положить морковь. Рис отварить до полуготовности. В готовый бульон переложить луковую зажарку, мясные шарики, рис, несколько веточек тархуна. Варить до готовности. Мясные фрикадельки должны всплыть на поверхность бульона. При желании суп в конце можно приправить зеленью – смесью петрушки и тархуна.

– Сочетание вкусов! Сладкого с соленым и терпким! Или в сладость добавить кислинку! Или сладкого с горьким! Если в шоколад добавить красный перец... – Бабушка не оставляла попыток объяснить своей подруге Варжетхан тонкости высокой кухни.

– Мария, я тебя люблю, ты знаешь. Но пусть красный перец едят мужчины. С мясом. А шоколадку отдай внучке. Не надо смешивать, умоляю тебя. Никто не кладет в пирог с сыром инжир. И ты не пробуй, иначе соседки опять ко мне прибегут и спросят, сошла ли ты с ума? Не знаю про лимон с сахаром, но лимон с солью от давления помогает, это да. Если высокое или слишком низкое – посыпь дольку лимона солью и съешь. Давление в норму придет. Очень хороший способ, – отвечала Варжетхан.

– Ну почему ты меня не понимаешь? Я тебе про красоту, поэзию вкусов и названий, а ты мне про давление! – возмущалась бабушка.

– Мария, давай ты будешь писать про поэзию, но не будешь готовить по этой книге? Умоляю тебя, – смеялась Варжетхан.

– Да ну тебя! Вот послушай, даже не угадаешь, что такое трибулька! Зеленый лук! – восхищенно вскрикивала бабушка.

– И что? – не понимала Варжетхан. – Кстати, больше не ешь зеленый лук с солью. Знаю, ты любишь, но тебе нельзя!

– Вот! Все макают зеленый лук в соль! Горькое с соленым! Идеальное сочетание вкусов! – восклицала бабушка.

– Ты сегодня вообще завтракала или опять свою газету ела, а не яйцо, как я тебе прописала? – строго спрашивала Варжетхан.

– Не успела, забыла... – признавалась бабушка.

– Поэтому так вкусно рассказываешь. Голодная потому что. Ты поешь сначала и прочти заново, на сытый желудок.

Варжетхан выложила на стол сваренные вкрутую яйца, домашний сыр, кусок пирога, обжаренного до корочки с двух сторон. Бабушка, как и я, обожала пироги на «второй день», обжаренные на масле, часто топленом. Варжетхан сварила кофе – сладкий и очень крепкий. Бабушка набросилась на еду.

– Знаешь, что я в тебе люблю? Ты вкусно ешь. Есть мужчины, которые вкусно едят, но женщин таких мало. А на тебя смотришь и радуешься. – Варжетхан села напротив с кофе.

– Вот бы эту книгу на осетинский перевести! – с набитым ртом продолжила рассуждать бабушка. – Только как перевести? Портулак? Кервель? Как объяснить – савойская капуста? Варжетхан, как сказать по-осетински «рябчик»? И никак не могу понять, что такое «рыбий клей». Ты не знаешь?

– Я знаю, что если ты пойдешь по селу спрашивать, что такое «рыбий клей», то все село опять ко мне придет с вопросом, совсем ты сошла с ума или я могу тебе дать отвар? Вот зачем ты спрашивала у бедной Лианы, водятся ли в Тереке ерши? Она же потом ко мне прибежала, и я ей час на бобах гадала, чтобы она успокоилась наконец. Она же решила, что ты что-то знаешь, чего никто не знает, и твои «эрши» обещают засуху, наводнение, причем одновременно, и то, что она опять будет тонуть в Тереке, как в детстве! Лиана так переживала, что мне пришлось ей нагадать внука! И что мне теперь делать? Скажи спасибо, что ее невестка Нина приходила ко мне три дня назад и просила отвар от утренней тошноты и этого... как правильно сказать по-русски? Когда очень неприятно на еду смотреть? И думаешь, зачем съела еще один кусок пирога?

– Изжога?

– Да, точно, изжога. Я сразу поняла, что Нина беременна. Она решила никому не говорить, чтобы ее свекровь, бедная Лиана, которая устала ждать внуков и уже все село знает, как она устала их ждать, раньше времени не обрадовалась. Нина – хорошая девочка. Когда я ей сказала про беременность, она так плакала от счастья. Не верила. Пришлось ей тоже бобы бросать, чтобы уже поверила наконец. Но как мне сделать, чтобы у Нины родился сын, которого ей бобы предсказали? А что мне оставалось? Девочку надо было успокоить! И Лиана теперь внука ждет, потому что мне и ее бобами надо было успокоить. Хорошо еще велела рот на замке держать, иначе предсказание не сбудется. Ты об этом подумала, когда к Лиане со своими «эршами» подходила? Все из-за твоих «эршей»! Кто они такие, хоть скажи, чтобы я знала, в какую сторону бобы

бросать!

– Рыба такая. Мелкая. В реках водится. Уха из нее очень вкусная. Надо статью написать. Про достижения современной медицины. Ну почему женщины верят твоим бобам, а не идут к врачу? – Бабушка уже обдумывала план фельетона.

В горных реках водилась форель, я это точно помню. Другие виды не были особо распространены. И рыбу не жарили, а, как правило, варили. Секрет заключался в соусах и зелени, которыми приправлялось блюдо. Рыба подавалась холодной, считалась закуской, а не основным блюдом. Есть один рецепт, который я использую до сих пор.

Рыба с эстрагоном

Рыбу – форель или более распространенные в столице сибас, или дорадо, или любую белую (судака, осетра, треску) – натереть солью и варить на слабом огне. В воду добавить лавровый лист, веточки эстрагона (тархуна), перец. Переложить готовую рыбу на блюдо, сбрызнуть лимоном (брызгать сильно, не жалея). Подавать в холодном виде. Идеальный рецепт для тех, кто соблюдает диету, исключая масло, и не ест ничего жареного, запеченного и острого. Я все-таки советую соус, чтобы не было совсем грустно.

Но я предпочитаю другой способ. Запекаю рыбу в духовке, в форме под крышкой, проложив ее тархуном, перьями зеленого лука и дольками лимона. Конечно, сначала посолить и поперчить. В брюшко положить дольку лимона и часть травы. Смазать рыбу оливковым маслом, чтобы не прилипла ко дну формы. Тархун при желании можно смешать с веточками петрушки, но я так не делаю. Тархун – самодостаточная трава. Яркая, с характерным запахом и вкусом. Соседство с чем-либо еще она терпит, но с трудом.

Рыбное сациви

Сациви, конечно, делается из курицы. Но есть и вариант рыбного. Скорее всего потому, что для соуса используются грецкие орехи, как и в случае с курицей. Это тоже вариант закуски.

Рыбу (белую) отварить с репчатым луком, лавровым листом, перцем горошком, солью и подавать с соусом. В этом случае отварная холодная рыба заливается горячим соусом.

Для соуса растолочь грецкие орехи (или промолоть их в блендере). Добавить растолченный или пропущенный через давилку чеснок, соль, паприку (красный острый перец). Развести полученную смесь рыбным бульоном и поставить на медленный огонь. Пожарить репчатый лук. Добавить в соус. Приправить специями – смесью перцев, хмели-сунели, молотой гвоздикой. Дать протомиться.

Согласно классическому рецепту, в конце в соус добавляются яичные желтки (яйца сварить вкрутую, желтки раздавить вилкой). Но мне нравится соус без желтков. Опять же, нет четкого указания, сколько нужно лука и приправ. Зависит от количества рыбы и ваших предпочтений. Можно гвоздику заменить, например, корицей. Или по щепотке добавить и гвоздику, и корицу. Я заменяю их тархуном. Вместо желтков можно добавить сливки. Залить полученным соусом холодную рыбу и дать остыть.

С этим рецептом можно экспериментировать бесконечно. Соус всегда получается разным, но неизменно очень вкусным.

– Даже не думай писать про мои бобы и беременных! Пусть Нина спокойно родит, потом пиши сколько хочешь! – воскликнула Варжетхан. – Лучше напиши, что будущие матери должны полноценно питаться. А то Лиана запретит Нине есть сладкое или пить кофе. И что мне тогда делать? Я и так Нине кофе вместо настойки выдаю. Иначе девочка ходить не сможет. Пока Нина не родит, не пиши про мои бобы! Или я тебе так их брошу, что... не знаю как!

– Хорошо, не волнуйся. Просто интересно, откуда столько суеверий, связанных с едой, для беременных женщин? – Бабушка, видимо, придумала новую тему для очередного газетного материала. – Вот ты какие знаешь?

– Все их знают, и для тех, кто в них верит, они сбываются, – ответила тихо Варжетхан. – Боль это для семьи. В любые приметы поверишь, чтобы хоть чем-то себя оправдать, вину с себя снять. Когда молодая женщина ребенка теряет в утробе, когда забеременеть не может... Все считают, что она виновата. Куда ей бежать со своим горем? Во что верить остается? Не надо про это писать. Женщины не поймут. Иначе зачем они ко мне приходят и смотрят на мои бобы, будто те сейчас заговорят? Вместо бобов я говорю, слушаю, лечу, успокаиваю. Мария, статья в газете – это одно, а жизнь – другое. В газету человеческую жизнь не завернешь. Женщине, потерявшей ребенка, жить не хочется. Так если она поверит в бобы, петрушку или ромашку – пусть. Не отнимай у нее последнее, что ее на этом свете держит. Вспомни Светлану. Все женщины ходили в слезах. У меня настоек на всех не хватало. Я таблетки уже в чай подмешивала и выдавала за отвар.

– Ты сама говорила, что Светлане надо было в больницу в город. Сколько ты ее упрашивала, сколько родственников уговаривала. Они сами не захотели. – Бабушка потеряла подреберье. Опять невралгия разыгралась, как всегда бывало, когда речь шла о женщинах, их судьбах, трагедиях и понимании того, что все можно было исправить. Не доводить до края. Если что-то ужасное случилось в селе, у соседей, бабушка винила в этом себя: не поговорила, не убедила. Махнула рукой от безысходности, потому что больше не могла биться в заколоченную дверь, за которой верили в приметы, слухи, заговоры и наговоры. А надо было биться, ломать дверь.

Светлана забеременела сразу после свадьбы. Все радовались – пара красивая, свадьба была веселой, семьи давно дружили. Молодым – жить да радоваться. Все девушки Светлане завидовали – родительский расчет в этом браке был, но и любовь тоже. Лана, как ее все называли, знала Тамика с раннего детства, вместе играли во дворе. В школу вместе пошли. Всегда вместе. Где Тамик, там и Лана. Где Лана – Тамик всегда рядом. Их даже не дразнили женихом и невестой. Все знали, что они друг другу по судьбе предназначены. Лана другого мужа себе не мыслила. Тамик в сторону другой девушки ни разу не посмотрел. Ждали, когда станут совершеннолетними, чтобы пожениться. Родители приданое для них чуть ли не с пеленок собирали. Все решили. Родственниками давно стали. Да, боялись, что дети передумают, и радовались, что все шло так, как давно спланировано.

Когда Лана забеременела чуть ли не в первую брачную ночь, никто не удивился. Так и должно было быть в их идеальном браке. Только живот рос слишком быстро. Не так, как бывает обычно. Появились синюшные растяжки. Лана мучилась, еле ходила. То кровотечение, то отеки. Свекровь закрыла ее в спальне и велела лежать не вставая. Лана подчинилась. Варжетхан позвали, когда Лана была уже на шестом месяце беременности. Это уже Варжетхан установила. Свекровь же думала, что Лана до свадьбы забеременела, раз живот такой огромный вдруг вырос.

– Я ее когда увидела, мне плохо стало, – вспоминала Варжетхан. – Ножки – палочки, ручки – тростинки. Одни глаза на лице. Ключицы торчат, щеки впалые, скулы просвечивают. Измученная, зеленая. Ни есть, ни спать не может. Воздух в комнате спертый. Под кроватью – горшки. Один для испражнений, другой – для рвоты. То ли один подставлять, то ли сразу два. Ой, да что там говорить! Сами запустили девочку. Она двойню носила. Ее бы на сохранение в больницу положить вовремя, под капельницу, не потеряла бы она детей. Но разве объяснишь? Свекрови ее – ты знаешь Венеру – хоть в лоб, хоть по лбу. Очень неумная женщина. Вбила себе в голову, что Лана замуж вышла уже беременной, всех обманула. Я ей талдычу, что двойня у Ланы, а Венера заладила: не было в их роду двойни ни у кого. И в семье Венеры двойни не рождались. Те подтвердили – не было, не припомнят. Откуда двойня? Как я тогда кричала! Все село слышало! Прабабка Ланы умерла в родах, потому что двойню носила. Один ребенок выжил. Нет, Софа, мать Ланы, уперлась, руками на меня махала. Говорила, прабабка одного носила. Я в селе всех старух обошла. Те в один голос твердили – двойня была, еле одного ребенка спасли. Он уже синий был, как куренок. А вдруг дышать начал. Тихонько, еле-еле, но дышал. Не слышала меня Софа. До сих пор не понимаю, почему за дочь не заступилась. Или свой позор скрывала? А Венера обвинила меня в том, что я срок неверный поставила! Ты представляешь? Как я могу в сроках ошибиться? Ну на несколько дней могу, да. Так я же не природа, которая решает, когда ребенку на свет появляться. До сих пор себя простить не могу, что отступила тогда. Надо было предсказать Венере что-нибудь страшное, чтобы она Лану в больницу отпустила. Так нет, я решила без гадания обойтись. Без бобов своих. Сделать так, как ты говоришь, – звать к разуму. Какой разум у женщины, если она своих будущих внуков, считай, убила? Если девочке судьбу сломала! Когда она Лану в больницу отпустила? Когда та кровью истекала. Когда ее в больницу в город довели, спасти было некого – ни младенцев, ни мать. Если бы на сутки раньше... Хотя бы Лану... Я все ждала, что Венеру кара настигнет. Судьба ее накажет. Но нет. Живет себе, как жила. Скандалит. Приходила тут ко мне как ни в чем не бывало. Погадать хотела на невестку новую. Я от ее наглости так опешила, что не смогла ее за порог

выставить. Представляешь? Я! И не смогла! Так мне нехорошо стало. От того, что живет спокойно, никакого греха за собой не чувствует. Три жизни загубила – и ничего. Молния в нее не ударила. Болезнь тяжелая не взяла. Совесть не замучила. Да хоть бы бессонница началась. Нет. Я ей сказала, что плохой день для гадания. А надо было взащей вытолкать, чтобы дорогу сюда забыла. Высказать все, что я о ней думаю. Нет, я смолчала. Почему? До сих пор не знаю.

– Кара ее уже настигла. Судьба не дала ей внуков. Сына сделала несчастным, – заметила бабушка.

– Ой, я тебя умоляю. Она этого не понимает, раз новую невесту для своего Тамика ищет, – отмахнулась Варжетхан.

– Ну, знаешь, Тамик тоже хорош! Разве не он должен был решение принимать? Почему мать слушал, а не свое сердце? Разве он не видел, как Лана на его глазах умирает? Или он свои глаза тоже матери отдал? – возмутилась бабушка. – Он стал мужем, но не мужчиной. На нем тоже вина. Не меньше, чем на Венере. И его тоже молния не ударила. Что-то он на могилу Ланы не бегаёт, не проклиняет себя, прощения не вымаливает.

– Я его не виню. Он вообще ничего не понял. Мальчику сколько было? Девятнадцать? Тоже еще ребенок. Не мог он между женой и матерью выбирать. Не бывает такого выбора. Мать всегда важнее. Ты забываешь, что мужчины, даже взрослые, считают, что беременность – это как женская болезнь. Они про нее знать не хотят. Они сразу сына готового хотят получить. И чего ждать от мальчика, почти ребенка? – тяжело вздохнула Варжетхан. – Конечно, он решил, что мама лучше разбирается. Мария, скажи, когда-нибудь наступит день, когда дети перестанут умирать в утробе матери? Когда-нибудь изобретут прибор, чтобы слышать сердце младенца? У меня слух уже не тот. Моя трубка, смотри, уже такая старая, что тоже ничего не слышит. Попроси Ольгу, пусть новую мне из Москвы привезет.

К Варжетхан приходили женщины, страдающие от бесплодия, молодые матери, ждущие рождения первенца-мальчика, женщины, которые чувствовали, что ребенок затих в животе и не двигается. Варжетхан ощупывала живот, слушала своей старой трубкой сердцебиение и уговаривала ехать в больницу. Просила соседок сбегать в редакцию и сказать, что нужна «Скорая». Бабушка звонила в город и через собственные связи просила срочно прислать машину. Они с Варжетхан много детей спасли.

– Ох, Варжетхан, не знаю. Мне так больно из-за всего этого. В Москве уже научились недоношенных детей спасать. Даже семимесячных выхаживают. И тройню женщины рожают. Дальше больше будет, я уверена. Медицина не станет стоять на месте! И совсем скоро срок научатся определять с точностью до дня.

– Мария, ты в каком это сне увидела? – улыбнулась Варжетхан. – Но пусть все будет так, как ты говоришь. Очень хорошо ты мечтаешь, мне нравится.

– Надо написать фельетон про то, что молодые должны своей жизнью жить, независимой. Свою семью строить. Чтобы молодая невестка не в подчинении у свекрови оказывалась, а сама хозяйкой дома становилась. И про то, что мужчины должны внимательнее к женам относиться. Ты, кстати, знаешь, что во многих странах мужья рожают вместе с женами? То есть присутствуют при родах?

– Они ненормальные, что ли? – ахнула Варжетхан.

– А может, наоборот? – возмутилась бабушка. – Подожди, не сбивай меня с мысли. Что запрещено беременным есть, согласно приметам? Почему тогда все говорили, что Лана не то съела? Не помню.

– Сросшиеся овощи и фрукты нельзя. Яйца с двойным желтком нельзя. Венера говорила потом, что Лана съела двойную черешню, и из-за этого у нее появилась двойня, – начала рассказывать Варжетхан. – Все женщины боятся забеременеть двойней. Дело даже не в недостатке денег, а в таких случаях, как с Ланой. Двойню тяжело выносить. Или сама умрешь, или детей потеряешь. Или все умрут – и дети, и мать. А если и выносишь, то детей еще прокормить и на ноги поставить надо. Вот и страхи от этого идут. Из-за этого и примета – нельзя есть двойные овощи: картошку, помидоры, фрукты, яйца.

– Господи, неужели в это кто-то верит? – ахнула бабушка, делая пометки в блокноте. – А еще что?

– Нельзя есть малину, клубнику, смородину, черешню. Все, что красного цвета. Иначе ребенок от материнского молока красным станет, – ответила Варжетхан.

– Я думаю, это связано с диатезом, – серьезно заметила бабушка. – Всем же нужно показать красивого младенца, а не с горящими щеками.

– Да, ты права. Но объясни это нашим женщинам! Они слова такого не знают! Если ребенок красный, значит, мать плохо беременность ходила. Меня однажды пригласили красные щеки младенцу свести, чтобы можно было его родственникам показать! Я яблоко печеное велела давать. И руками поводила для вида. К счастью, помогло. Яблоко, а не мои пассы руками, в которые все поверили. Ой, а ты помнишь, какой скандал случился с Залиной? Она пила воду прямо из ведра у колодца!

– Нет, не помню.

– Нельзя беременным пить воду из ведра, только из кружки, иначе ребенок будет мучиться изжогой, – объяснила Варжетхан.

– Ну это вообще какая-то странная примета, – возмутилась бабушка.

– Не страннее другой. Если будущая мать тайно ест что-то из холодильника или тогда, когда никто не видит, ребенок станет вором и трусом. Положить хлеб за пазуху – ребенок вырастет невеждой. Ума лишится. Еще редьку нельзя есть – могут наступить преждевременные роды. Ну и если тянет на сладкое – родится девочка, а если на мясо – мальчик. Поэтому многие свекрови запрещают невесткам есть сладкое. Все хотят мальчика-первенца.

– Я должна про это написать! – воскликнула бабушка. – Почему ты мне ничего не рассказывала?

– Ох, Мария. Оставь женщинам приметы и суеверия. Без них жизни не бывает. Одни уходят, другие появляются. Лучше кулинарную книгу напиши. Про еду люди любят читать.

– Ты же знаешь, что я не умею готовить, да и не люблю.

– Зачем тебе готовить? Ты писать умеешь. Вон, Марина про свои пироги как красиво рассказывает – слюни текут. А ведь есть их невозможно. Тесто толстое, начинки – плюнула и растерла, – рассмеялась Варжетхан.

– Нет, так нельзя. Писать надо про то, что знаешь и любишь, – ответила бабушка.

Печеное яблоко

Это полезно и вкусно. Даже младенцам показано печеное яблочко – при запорах, аллергии на продукты. Я всех детей пичкаю печеными яблоками. Для совсем маленьких нужно брать непременно сладкие. Можно рядом с яблоком положить банан прямо в кожуре. И когда запекутся, смешать мякоть яблока и банана. Промолоть в блендере, чтобы получилась однородная масса. Сахар не требуется. С бананом яблоко становится сладким, и это намного вкуснее баночного детского пюре.

Подрощим детям нравится яблочко, запеченное с медом (при условии, что нет аллергии на мед, конечно). В яблоке вырезать отверстие, избавившись от семян. Положить внутрь чайную ложку меда. Я иногда добавляла орешек. Запечь. Идеальный десерт.

Яблоки в тесте

Очень вкусный десерт на скорую руку, и в нем нет ничего, кроме яблок. Я делаю яблоки в тесте осенью, когда мама привозит с дачи два мешка, а еще соседи или знакомые передают дачные яблоки, которых так много, что уже и коз накормили, и варенье накрутили, и дольки засушили. Рецепт подходит для неказистых с виду яблок. Дети очень любят этот десерт.

Яблоки нужно очистить и порезать дольками или кружочками. Посыпать сахаром. Можно обычным, можно тростниковым. Замесить тесто – два яйца, около 100 мл молока, 50 г сметаны и 100 г муки. Сначала растереть желтки, сахар, сметану и муку. Муку лучше просеять, но не обязательно. Можно использовать миксер. Влить молоко. Белки взбить в пену и ввести в тесто. Добавить щепотку соли. Перемешать. Дольки яблок обмакнуть в тесто и жарить на хорошо разогретой сковороде до корочки, лучше на смеси сливочного и оливкового рафинированного масла. Если есть, можно использовать топленое.

Яблочные дольки (кружочки) для удобства можно нанизать на шпажку или вилку. Выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от излишков масла. Переложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

Редька с медом

Это скорее лечебный, чем кулинарный рецепт. Варжетхан все заболевания горла лечила редькой. Это сейчас есть сиропы от каждого вида кашля – сухого и мокрого. Таблетки для рассасывания от ларингита, осиплости и прочего. А тогда была черная редька на все случаи жизни. В редьке нужно было вырезать отверстие и положить в углубление мед. Дождаться, пока редька пустит сок – углубление заполнится сиропом. Пить этот сироп несколько раз в день по чайной ложке, добавляя в редьку мед. Откровенно говоря, это очень вкусно. У меня всегда были проблемы с горлом, и черная редька спасала меня не раз.

Моя бабушка оставалась мечтательницей. Прошедшая фронтовым корреспондентом всю войну, она искренне желала мира во всем мире (что для нее не было штампом). Но главное, чтобы дети и внуки не знали, что такое голод.

Когда бабушка находила совпадения книжных рецептов и реальной жизни, очень радовалась. Больных как и в книге Молоховец, так и в сельской реальности отпаивали крутым бульоном. Детей, а также цыплят в селе кормили пшенной кашей, считавшейся очень полезной. Ну и, конечно, кукурузной – мамалыгой.

У Молоховец в бульон вливали водку для придания мягкости говядине, оказавшейся не очень молодой, в селе – араку, с той же целью.

Мамалыга

Мамалыгу, кстати, далеко не все понимают и любят. Во всяком случае все мои попытки накормить ею родных неизменно проваливались. Хотя я варила в разных видах. Самый простой и распространенный способ такой: кукурузную муку всыпать в казанок или кастрюлю с толстыми стенками, залить водой, довести до кипения, убавить огонь и варить до готовности. Без соли и специй. Точных пропорций, как всегда, нет да и не может быть. Смотрите по тому, «сколько воды возьмет крупа». Но воды должно быть много. Кукурузная мука мелкого помола варится быстрее и получается белой. Готовую кашу выкладывают на блюдо и едят руками – скатывают в шарики и макают в разнообразные соусы: ткемали, сацебели. Подают ее к лобио и рыбным блюдам. Да и отдельно она тоже часто присутствует на кавказском столе. Особенно вкусно мамалыгу готовят в Абхазии, и никто меня не переубедит в обратном.

Но я люблю другой рецепт. Варю мамалыгу и перед подачей «втыкаю» в горячую кашу несколько ломтиков сулугуни. Важно, чтобы сулугуни был молодой, чтобы при разрезе из него еще проступало молоко. Но если нет сулугуни, можно заменить адыгейским сыром.

Еще вкуснее получается, если вмешать натертый на терке сулугуни сразу в кашу, пока он весь не растает. Должна получиться тягучая смесь. При желании можно посолить, но если сыр соленый, то никаких дополнительных специй не требуется.

Важно перемешивать кашу деревянной ложкой. Не знаю, в чем секрет, но и сыр быстрее расходуется, и к тому же так удобнее. И еще один секрет – мамалыга должна немного подгореть, прилипнув ко дну казанка. Тогда она получает самый настоящий вкус. Однажды я так сошла с ума, что купила на рынке кукурузные зерна. Мне безумно хотелось мамалыги, настоящей, как в детстве. И я оббегала все рынки в поисках зерен. Как мне рассказали, зерна иногда можно найти и в обычных магазинах. В этом случае их нужно слегка обжарить на сковороде и промолоть в блендере. И после этого сварить. Тогда каша получится желтой, яркой, с особым привкусом.

Не ждите, что это блюдо понравится всем. И уж тем более мало кто согласится есть мамалыгу руками, катая из нее шарики. Но попробуйте приготовить мамалыгу. Вдруг вы полюбите это блюдо с первого кусочка?

Дзыкка (осетинская каша)

Этот рецепт я помню с детства, но почти никогда его не использовала в сознательном возрасте. Даже не знаю почему. Этой кашей кормили детей на завтрак или на полдник. Подавали в качестве быстрой закуски, если вдруг в доме появлялись гости. Это даже не каша, а такая замазка, что ли. Густой соус на основе сметаны и кукурузной муки, в который нужно макать хлеб или лаваш. Невероятно вкусно. Язык можно проглотить. Я приготовила на пробу – сын с мужем съели я даже не заметила как. Если не называть это кашей, а подать в качестве закуски, то съедят и самые избалованные мужчины.

Вариантов приготовления, как всегда, очень много. Я готовлю так. В казанок или кастрюлю с толстыми стенками нужно положить сметану (около 50 г), самую жирную, какую найдете. Лучше, конечно, рыночную, домашнюю. Но можно и магазинную.

Довести сметану почти до кипения, но не кипятить. Добавить осетинский или адыгейский сыр, размятый руками. Постоянно помешивать. Есть даже примета, что дзыкку нужно непременно мешать по часовой стрелке и по этому блюду проверяется, насколько хозяйка терпелива. Как только на поверхности появятся масляные пузырьки, убавить огонь до минимального и всыпать две столовые ложки кукурузной муки (каша по консистенции должна напоминать тесто для оладий или чуть гуще). Взбить венчиком. Если честно, венчик я быстро бросила в мойку, потому что не прошла проверку на терпение. Так что советую сразу взять миксер и взбить массу прямо в кастрюле. Варить до готовности, не давая каше кипеть. Одно яйцо взболтать и влить в кашу в самом конце. Я еще солила, хотя в рецепте этого не требуется. Подавать с хлебом, лавашом. Неприменно в горячем виде. Можно украсить зеленью. Когда каша остынет, ее ни в коем случае нельзя подогреть. Лучше нарезать на кусочки и есть как запеканку.

Пшеничную кашу я никогда не считала утренней, которую готовят для детей. Мой сын Василий даже в младенчестве не отличался припухлостью. Никакого намека на складочки под попой, умильные перетяжечки на ручках. Прекрасно помню, как молодые мамы обсуждали, когда должна пропасть какая-то определенная складочка под попой и что значит, если она не пропала. Я молчала. У Васи этой складки в помине не было. Сын был похож на длинную

макаронину. Как нарастить ему хоть какую-то жировую прослойку, я не знала. Умирала у плиты. Варила, парила, запекала. Мне кажется, я ввела ему белок раньше брокколи. И никакого видимого эффекта. Вася тянулся в высоту, а не в ширину.

Не знаю, сколько бы это продолжалось, если бы одна из бабушек на детской площадке, которой я вдруг призналась в собственных горестях, не посоветовала варить кашу на мясном бульоне. И давать ее вечером. Я застыла, раскрыв рот. Ну как я могла забыть? Это ведь главная каша моего детства, которой меня откармливали, когда я приезжала из Москвы в село. Да и в раннем детстве, по рассказам бабушки, меня только этой кашей и спасали. Варжетхан прописала. Она эту кашу всем слабым и больным детям прописывала. Малахольным. Варжетхан говорила смешно: «мэлэхолный савсэм». Хуже был только диагноз «рахитичный», в исполнении Варжетхан звучавший «рахэт савсэм». Что это точно означало, никто в селе, как мне кажется, точно не знал, но звучало страшно и убедительно. Так вот я была даже не «рахэт савсэм», а «сметрэт на нее не магу плакат хочу».

И мне была прописана пшеничная каша три раза в день. Можно два, но вечером – обязательно. Этой же кашей я откармливала своего сына.

Секрет в том, что пшеничная каша варится на мясном бульоне, а не на воде. Мясо можно чередовать – варить бульон из баранины, курицы или говядины. Каша должна быть достаточно жидкой, похожей по консистенции скорее на суп-пюре. Добавить в кашу мелко нарезанное мясо (индейку, курицу или говядину) и взбить венчиком. Сверху полить маслом, лучше топленым, но можно просто сливочным. В варианте для взрослых в кашу добавляется еще и лук, пассерованный на топленом масле. Но дети лук не любят, так что можно не добавлять. Опять же, для маленьких детей, которым еще тяжело или лень жевать, мясо можно промолоть с бульоном в блендере так, чтобы оно превратилось в мясную кашу. В конце посолить. Зелень можно положить, если блюдо готовится для взрослых, и не класть, если для детей – дети к зелени отчего-то плохо относятся. Как ни удивительно, но из специй, помимо соли, в пшенично-мясную кашу можно добавить корицу. Я еще добавляла совсем немного сахара, скорее для вида, чем для вкуса.

С этим рецептом можно экспериментировать бесконечно. Даже если вам кажется, что рецепт странный, а мясная каша с луком, да еще и топленым маслом точно не привлечет ребенка, то да, отчасти вы правы. Я тоже так

думала. Но дети – странные едоки. Вкусы у них тоже странные. Мой сын эту кашу полюбил и уминал за обе щеки. Впрочем, сваренная на курином бульоне и с курицей, она ему нравилась больше. Жир он так и не нарастил, но окреп на глазах.

Пшеничная мясная каша

200 г курицы (индейки, говядины) сварить до готовности. В полученный мясной бульон засыпать две чашки пшеничной крупы. Варить до готовности. Мясо нарезать мелкими кусками или измельчить с бульоном в блендере. Добавить в кашу. Проварить, взбить венчиком. Добавить 2–3 столовые ложки топленого масла, обжаренный на топленом масле мелко нарезанный репчатый лук. Посолить по вкусу. При желании добавить корицу на кончике ножа и половину кофейной ложки сахара.

Но не бабушка и не Молоховец, а Варжетхан объяснила мне, что, пока есть трава, с голоду никто не умрет. Мое детство пахнет травами – молодой крапивой, щавелем, чабрецом, тархуном, кинзой, укропом, петрушкой. Конечно, луком – зеленым. В каждом огороде в обязательном порядке рос лук. Из толстых перьев получались идеальные свистульки. Разломить пополам, прижать к губам, набрать в легкие побольше воздуха и резко выдохнуть. На губах надолго остается привкус лука. А молодой лук макнуть в соль, неизменно стоящую на столе в огромной, размером с суповую тарелку солонке, и есть с серым хлебом. Черного в нашем селе не бывало. Глаза вылезают на лоб, во рту взрыв вкусов и поток слюны. Челюсть сводит. Но вкусно фантастически.

Или главное детское лакомство – молодые яблоки, еще незрелые. Сорвать в чужом дворе, облизнуть кожицу, макнуть в соль. Захлебнуться слюной, но съесть непременно. Даже сейчас я помню этот вкус – кислое яблоко с солью.

Картошку мы тоже воровали в чужих огородах, запекали в углях и макали в соль. Обжигались, измазывались углями. Глотали, не жуя, как удавы.

Шафран, куркума, кардамон, корица, базилик – зеленый и красный, паприка, тимьян, фенхель, пастернак, мелисса, анис... Перечислять можно бесконечно. Все женщины говорили, что любое блюдо зависит от специй. Можно иметь не самый лучший кусок мяса, но, чтобы он стал самым лучшим – нужны специи. Смеси, травы, специи – те самые секретные ингредиенты, которыми славится хозяйка. Уникальный состав, смешанный вручную в ступке.

Я делаю так, как женщины в деревне, – смешиваю заранее все, что мне нужно для мяса, супа, для баранины. Пересыпаю в мешочки и использую по необходимости. Из готовых смесей пользуюсь только смесью перцев – лишь потому, что не могу купить отдельно белый, отдельно черный, красный, горький, сладкий и душистый. Перетираю в ступке, давлю так, как мне нравится, – не в пыль, но мелко.

Даже сейчас я готова подмешивать тархун во все блюда, включая детскую запеканку и торт «Наполеон». Так же горячо и страстно я люблю только мяту. Листочки мяты сейчас используются для украшения десертов, что я считаю преступлением против этой травы. Запеченный сыр с мятой и помидорами – приготовьте один раз, и вы поймете, что без мяты жизни нет. У бабушки мята хранилась во всех видах – от сушеной, для чая, до свежей. Букетик всегда стоял на столе в граненом стакане, как цветы в вазе. Запах – одуряющий, успокаивающий. Мяту зашивали в мешочки и клали под подушку – чтобы сон был легким и спокойным.

По праздникам Варжетхан пекла печенье. С виду – неказистое, всегда слегка подгоревшее. Если бабушка просто не любила готовить, то у Варжетхан не хватало на это времени. Благо еду ей приносили соседки, выставляли на стол – и для знахарки, и для ее бесконечных посетителей. Кухня Варжетхан была приспособлена для варки снадобий, настоек, отваров. Но один или два раза в год по случаю моего возвращения к бабушке или моего дня рождения Варжетхан пекла для меня это печенье. Секрет заключался в том, что его надо было сначала раздавить пальцами и вдохнуть аромат.

Запах мяты остается на пальцах, разносится по комнате, но главное – он проникает в сердце, откладывается на подкорке головного мозга. Тот запах печенья – одно из моих самых счастливых воспоминаний детства.

Печенье с мятой

Листья мяты (около 20 г или чуть больше) размолоть в блендере со 100 г сахара. Добавить одно яйцо и 100 г сливочного масла комнатной температуры. Взбить миксером. В миске смешать просеянную муку (200 г приблизительно и половину чайной ложки разрыхлителя). Все перемешать. Духовку разогреть до 180 градусов. Из полученного теста слепить небольшие шарики и выложить на противень, застеленный пергаментом. Каждый шарик сверху придавить вилкой. Выпекать около 25 минут.

Сыр, запеченный с мятой и помидорами

Сулугуни, или имеретинский, или адыгейский сыр нарезать ломтиками. Листья мяты оборвать и промыть. Помидоры нарезать кружочками. Выложить в форму (лучше всего для этого подойдет грузинское кеце, но можно и обычную) помидоры. Если сыр не соленый, помидоры можно посолить. На помидоры выложить листочки мяты (резать их не нужно). И сверху – слой сыра. Запекать в духовке до образования корочки на сыре. Подавать в качестве горячей закуски.

Смесь специй для мяса

Растолочь в ступке горошины черного и белого перцев, несколько цветков гвоздики, мускатный орех, хмели-сунели. Добавить мелко нарезанный сушеный острый красный стручковый перец, паприку, сушеный чеснок. По чайной ложке сушеного укропа, петрушки, эстрагона. Смешать полученную смесь с солью мелкого помола. Хранить в банке с плотной крышкой.

Листья винограда и острого перца. В детстве я могла не отличить лист березы от листа дуба или клена, да и до сих пор путаюсь, если честно, но в виноградных и перечных листьях понимаю все. Могу с закрытыми глазами отличить свежие от полежавших. Сейчас в Москве виноградные листья еще можно найти, но только

в двух видах – или в рассоле, или закатанные в банку под видом свежих. Листья перца я найти не могу. Даже к виноградным у меня есть претензии. В банке кладутся не всегда свежие, а маринованные, те, которые лежат на витрине, лучше не брать сверху – попросить достать те, что снизу. Но дома все равно промыть несколько раз, чтобы избавиться от рассола. Меня бы осудили все женщины села, если бы узнали, что я заменяю листья перца виноградными. Боюсь, от позора пришлось бы броситься в Терек. Но что мне остается? Только добавлять чеснок, побольше перца, чтобы добиться горечи листьев перца. Добавлять в сметану мацони, буквально пару ложек, чтобы соус, который требуется, получил не только горечь, но и кислоту.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: <https://tellnovel.com/ru/masha-traub/sup-vtoroe-i-kompot>

Текст предоставлен ООО «ИТ»

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: [Купить](#)