

Бабушкины шаньги

очерк

В детстве меня на всё лето отправляли к бабушке с дедушкой в маленький уральский городок, похожий скорее на деревню. Ехали мы туда с мамой по железной дороге почти двое суток с двумя пересадками. Лет до десяти это было моим единственным дальним путешествием. Сначала гул и металлический запах вокзала, потом стук колёс, мелькающие картинки за окном и чай в гранёных стаканах с подстаканниками – все это будоражило детское воображение и не давало усидеть на месте.

В Свердловске нас встречал дедушка, мамин папа. Он подхватывал меня крепкими руками с подножки вагона, высоко поднимал, проверяя, намного ли я выросла за зиму. Потом обнимался с мамой. Дедушка обязательно встречал меня с подарком. Почему-то особенно запомнился один – голубые туфельки с ремешками на пуговках. Я пятилетняя самой себе казалась в них очень нарядной.

После торопливого обмена новостями мы с дедом садились на пригородный поезд, а мама оставалась на перроне и долго махала нам рукой. Меня не огорчала предстоящая долгая разлука с родителями. Душа была наполнена нетерпеливой радостью от скорой встречи с «бабинькой», как называли ребятишки в этих краях своих бабуль.

За Нижним Тагилом вагон постепенно наполнялся людьми, разговаривающими с совершенно особенной интонацией. Казалось, их быстрый говорок состоял из одних вопросов, вовсе не требующих ответов. И в нём так много встречалось словечек, которых я нигде больше не слышала: «поштó» вместо почему, «баскáя» в смысле красивая, «рóбить», «блáзнится», «пужаться». Это приводило меня в восторг, и я начинала «гутóрить» подобным образом на второй же день по приезду. А моя мама, выросшая здесь, но выучившаяся на учительницу в большом городе, приезжая за мной в конце лета, приходила в ужас от приобретённых дочерью местных языковых навыков.

От вокзала мы с дедушкой шли пешком. В одной руке он нёс чемодан, а другой крепко сжимал мою ладошку. Но как только мы выходили на знакомую улицу, ноги сами несли меня вприпрыжку с горки вниз по пыльной дороге, по деревянному мостку через речку и снова в горку, по зелёной травке, к бабушкиному дому. А она уже ждала, сидя на завалинке под окошком, улыбалась доброй улыбкой и принимала меня в мягкие объятия. У ног её, приветливо лая и виляя хвостом, крутился мохнатый чёрно-белый пёс Трезор.

Я с разбегу окуналась в деревенскую жизнь, наполненную простыми радостями.

Бабушка с дедушкой жили в большом, по тем временам, деревянном доме на шесть окон. И он, как живое существо, ждал моего приезда, бережно сохраняя с прошлого лета все таинственные закутки и местечки, как будто специально созданные для ребячьих игр. Крытый просторный двор, застеленный досками, по которым можно бегать босиком, встречал привычным запахом свеженаколотых и уложенных дедом в высокую поленницу дров и вздохами коровы, доносящимися из хлева. Тут же в непогоду бегали и курочки с цыплятами. Кормить их зерном, следить, чтобы в поилках всегда была водичка и вовремя подметать двор веником – было моей работой-забавой на всё лето.

На завалинке вдоль стены дома выстроились в ряд большие вёдра с колодезной водой и среди них – два маленьких ведёрочка, пока пустых. Над ними, на отдельном крючке, поодаль от больших коромысел, висело расписное маленькое. Вот и второй подарок-сюрприз! Теперь я тоже буду ходить по воду к колодцу, как бабушка, как мои здешние подружки!

Со двора в дом вело крыльцо с широкими крашеными ступенями и двумя скамейками-завалинками по обеим сторонам – самое удобное место для игры в куклы. Таинственную темноту и прохладу просторных сенок, где стоял ларь с мукой, и хранились дедушкины инструменты, от приветливого тепла и света избы отделяла тяжёлая дверь с высоким и широким порогом.

Главной в передней части дома была русская печь. Вдоль её большого тёплого бока расположилась деревянная кушетка-лежанка, на ней бабушка, у которой часто болели ноги, отдыхала днём. За печкой, укрытый занавеской-задергушкой, прятался жестяной рукомойник. На полатах всегда лежало одеяло с подушкой, но залезать туда летом не хотелось. А большое жерло печи, закрытое металлической заслонкой, выходило на маленькое пространство, именуемое печным углом или кухней. Здесь помещались всего лишь прилавок, лавка у стены да деревянная навесная полка для посуды, прикрытая вышитой занавеской.

За занавеской, кроме тарелок, в уголочке стояли иконки, портреты Боженки, как я их называла. Бабушка не афишировала свою веру в Бога, так как её единственная дочь, моя мама, преподавала историю и атеизм в школе, а зять, мой папа, состоял в Коммунистической партии.

В кухонном полу, между печью, столом и лавкой, под домотканым половичком, скрывался вход в подпол. Лазила я туда с превеликим удовольствием и любопытством. Широкие, как везде в доме, ступени вели в чистое просторное помещение. Тут на полках, прикреплённых дедушкой к стенам, выстроились банки магазинных и домашних консервов, глиняные кринки с молоком, сметаной и топлёным маслом, обвязанные поверх крышек, выстиранными тряпицами. В углу стояла деревянная кадка с хрустящими укропными солёными огурцами, а рядом – кадучечка поменьше, где ещё с прошлого года, под гнётом хранились белые крепкие грузди. Бабушка, обычно ставила голубую крашеную табуретку возле открытого подпола и, посмеиваясь, руководила мной и подсказывала где и что искать, пока я изучала все его закоулки.

Печь служила бабушке верой и правдой и наполняла дом разными ароматами. Кроме запаха готовящейся пищи, в зависимости от сезона, в избе стоял дух сушёных грибов и лесных ягод, или томящихся кедровых шишек. Нынешним хозяйкам, владелицам навороченных духовок с градусниками, таймерами, различными режимами и конвекцией воздуха не понять, как можно приготовить наваристые щи, ароматное жаркое, пышные пироги и даже испечь капризные безе в русской печи, работающей на дровах.

У бабушки моей никогда ничего не подгорало, и всё получалось необыкновенно вкусным. Сегодня, встречая в супермаркетах сдобные изделия под названием «французские вафли», я с ностальгией вспоминаю вафли моей бабиньки. По форме продукт современной кулинарии тот же, но, по сути, не имеет ничего общего с пышным, мягким лакомством, которое она готовила в чугунной форме с длинными ручками в жаркой печи. Я брала ещё горячую вафлю, наливала в квадратные вмятинки сгущёнку и с наслаждением откусывала. Сладкие капли стекали по подбородку, склеивали пальцы, капали на платье.

На каждый день бабушка готовила еду самую простую. Но никогда и нигде позже я не ела такого ароматного куриного супа с золотистым бульоном, как у бабиньки. И её паровые котлетки хотелось проглотить со сковородкой вместе. Даже отварная картошка казалась необыкновенно вкусной – погребная, рассыпчатая, с топлёным маслом и укропом, с горбушкой ещё тёплого, только что испечённого хлеба и кружкой холодного молока.

Примерно раз в неделю бабушка устраивала день большой стряпни и ещё затемно ставила тесто в большой глиняной конусообразной посудине под названием «квашёнка». Когда я просыпалась, оно, прикрытое чистым полотенцем, уже всю дышало и пытело, как живое. Я знала, что к вечеру прилавков, лавка, круглый стол в горнице будут заняты хлебными караваем и пирогами, маковыми витушками и шаньгами творожными и картофельными. На ночь в остывающую печь бабушка ставила большие листы с маленькими беленькими комочками взбитых с сахаром яичных белков. К утру они превращались в нежнейшие безешки с задорными хохолками и слегка влажной сердцевинкой. Меня всегда удивляло количество бабушкиной стряпни.

– Бабинька, зачем так много? – интересовалась я.

– Не умею по-другому, внучка. Рука так поставлена. Да лишним ничего не будет. Соседки зайдут почаевничать, к тебе подружки прибегут, вот всё и пригодится к столу.

И, правда, у бабушки ничего не засыхало и не пропадало. А стряпня её славилась по всей улице, где, к слову сказать, в каждом втором доме жил какой-нибудь родственник, или сродник, как здесь называли, не

вдаваясь в степень родства. Даже через много лет, когда дедушка ушёл из этой жизни, и бабушка осталась одна, она не изменила своей привычке: если стряпать, то стряпать много.

Мама моя, сделавшись городской жительницей и живя вдали от родительского дома, более всего скучала по бабушкиным (для неё – маминым) шаньгам. Это такие открытые уральские пироги, совсем не похожие на стряпню, именуемую ватрушками, в виде сдобной булочки с толстыми краями и шлепком начинки посередине.

У уральской шаньги края тоненькие, нежные, начинки в неё положено много. Творог для творожной шаньги бабушка варила сама, добавляла в него только яйца, а сверху щедро смазывала жирной сметаной, снятой с молока от своей коровы. Из печи такая шаньга доставалась, покрытая коричневыми плёночками. Только тогда пыхтящую её поверхность бабушка густо посыпала сахарным песком, который таял на глазах и впитывался творожным нутром.

Мама моя отдавала предпочтенье шаньгам с картофельной начинкой, в приготовлении которых тоже имелись свои тонкости. В толчёную картошку бабуля добавляла яйца, соль и топлёное масло, а сверху опять смазывала сметаной. Шаньги она лепила размером с большую тарелку, взять такие в руки было невозможно, и потому их и ели, держа на тарелке и откусывая свободный край.

Я давно сама стала бабушкой, у меня трое внуков. И всегда, когда завожу тесто, я вспоминаю свою бабиньку. А если я хочу порадовать семью и друзей настоящей шаньгой, я иду на рынок и покупаю молочные продукты нужного качества у жителей Башкирии, понимающих в этом толк.

Летом мой дом наполняется детскими голосами и дрожит от топота ног подрастающих внуков. Я стряпаю пирожки по собственному фирменному рецепту и конечно бабушкины шаньги. Гляжу, как исчезают они со сказочной быстротой, поедаемые нашими и соседскими детьми, и думаю: «Какой замечательный способ сказать о своей любви к дорогим тебе людям – вкусно накормить их!»

Этим искусством в совершенстве владела моя бабинька.