Галушки похожи на хлопья снега. И есть их лучше зимой.

Любимое блюдо. Народное, наследственное, родовое. Простое, не для праздника. Но если галушки на столе, это уже праздник. Событие.

Тесто как для пельменей. Мука, яйцо, молоко. А можно и воду. Но с молоком вкуснее. Соли немного. И мять, мять, чтоб тесто к рукам не липло. Мять от души. Потом рвать по кусочку, можно придать эстетичную форму и бросать в подсоленную кипящую воду. Варить минут десять. А потом смешать с жареной капустой, кинуть сливочное масло, можно добавить для вкуса сметаны.

Я в тесто добавляю соду, а мама говорит, что не надо. А я говорю, что галушки тогда большие. Мягкие. Пухлые. Тают во рту.

Мама же против. Никто не готовит галушки с содой. Ни она, ни бабушка Лиза, ни прабабушка Маша, ни дальше все те, кого мама не знает.

Если б я еще сказала, что вместо галушек варю иногда макароны.

Когда вспоминаю бабушку, на ум приходят прежде всего ее работящие руки. Сухие руки с тонкими пальцами и выпуклыми венами. Бабушка говорила, что те женщины, у кого вены на запястье сильно вздуты, заметны, переживут супруга. Станут вдовами. Такая ладонь называется «вдовий двор».

Вдовий двор... Осенью мерзнет капуста. Греется лишь на большой сковородке. Квашеная пополам со свежей жарится долго. Со сливочным маслом. Можно поджарить бекон для тех, кто любит жирнее.

Можно в блюдо бросить вареной картошки, порезав кусочками. А галушки сварить в воде, где варилась картошка. В деревне воду носить из колодца в мороз тяжело. Да и в картофельной воде тесто вкуснее. Тетя Еня, сестра бабушки, галушки мешала с капустой, картошкой, заливала яйцом и ставила в печь.

Мама жила в Бресте на Граевке, недалеко от вокзала. В частном доме. У нее — две сестры и брат. В школу шли по тротуару, выложенному наспех из могильных еврейских надгробий. Всегда почти мерзли. В обед только дров натаскают, натопят огромные печи, и вечером можно в тепле посидеть. А утром снова холод пробирается в дом, лезет нагло под одеяло.

Мама рано стала готовить. Дедушка умер. Бабушке стирки хватало.

— Йишь! — говорили в деревне у бабушки.

Бабушка нам, внукам, говорила:

— Ешь! А то ложкой по лбу ударю!

Была у нее ложка деревянная, с расписными узорами, специально, чтоб по лбу бить.

Вспоминается спитой бабушкин чай. Едва желтый, заваренный много раз, зато приторный. Говорю: «Давай заварю чай свежий. Как пить это можно?»

А бабушка не согласна:

— Видали, какие баре!

На детство бабушки пришелся голод в Поволжье. Искали в траве «барашки», рвали, толкли их и ели лепешки. Спитой чай до сих пор за счастье.

Прабабушка Маша, щуплая старушка с бельмом на глазу, боднула корова, родила семеро детей, всех назвала в честь царей и императоров: Елизавета, Яков, Петр... Такая вот блажь. Поэтому получили в деревне прозвище — Царёвы.

Мы, внуки, с бабушкой иногда ездили в ее родную деревню — Сокур. В Саратовскую область. Бескрайние сопки с пахучими травами, быстрые реки... Добрые люди.

Бабушка пережила не только мужей, сестер и братьев, но и вообще всех в деревне. Бабушка встретила только одного знакомого деда в деревне, который сощурившись, вспомнил ее и сказал: «Ты Царёва».

Тают галушки во рту, как снежинки... И хоть и без сахара, сладкое блюдо.

Лучшее блюдо во всей Вселенной. Счастлив тот, кто его умеет готовить. И ест. Со сметаной. Зимой.