

Злые языки судачат о том, что меня в «Юности» печатают, потому что я готовлю удивительные драники. Но это чистая правда! Блюда из картошки творят чудеса.

Когда мой брат приходил домой и я его приглашала на ужин, он говорил: «Не, я не хочу есть». А я говорила, что драники. «Ах драники! — вспыхивал брат. — Так сразу бы так и сказала, что драники! Драники я хочу всегда!» И ели мы их с большим объемом сметаны. Можно даже сказать, что это сметана была с драниками, а не драники со сметаной.

И главный редактор Валерий Дударев — большой поклонник драников. Да и кто бы устоял! А вот Игорь Михайлов, заместитель редактора, наивный, он даже представить не может, как готовят драники.

В общем, путь к любому редактору лежит через желудок, это я вам точно говорю.

Теперь у меня появилась достойная конкурентка — Оксана Горич (Костромина) из Братска. Она и драники умеет готовить, и в картошке понимает толк, и в рыбе, и вот еще умеет готовить настоящий черемуховый пирог!

Кстати, Оксана просит всех присылать свои книги в дар с автографом в Библиотеку Русской поэзии XX века имени В. Сербского по адресу: Российская Федерация, Иркутская область, город Братск, жилой район Энергетик, улица Наймушина, 54. Где надеются собрать самую полную коллекцию книг современных поэтов. Так давайте поможем!

А в этом номере — дебют Оксаны Горич в «Юности».

Наталья Якушина

КАРТОШЕЧКА

За окнами поезда мелькают здания вокзалов и водонапорные башни, пологие лесистые сопки и светлые березовые колки, рядом со станционными домиками, а то и прямо в лесу попадаются правильные прямоугольники — зеленые, желтые или бело-фиолетовые. Именно белые или фиолетовые цветы у картошки.

Раньше на больших станциях не обходилось без теток или бабушек, бойко торгующих домашней снэдью. В Тайшете это обычно чебуреки и жареная курятина. А вот в Зиме вас обязательно встретит рассыпчатая отварная картошечка с растительным маслом и зеленым лучком или вареники с той же картошкой и жареным луком.

Картошки в Сибири всегда сажали много. В наших краях — с холодной весной и ранними заморозками — с картошкой можно и самим прожить, и скотину вырастить. Да и вырастает она здесь особенно вкусной. Далеко тянулись ее полосы, часто ничем не огороженные.

Огрести картошку обычно выходили вдвоем на рядок — каждый со своей стороны — быстрее получается и работа за разговором спорится. Встанешь спозаранку, пока не жарко, берешь рядок, другой рядок обратно, потом еще рядок, и еще... И так до обеда. А на веранде уже ждет тебя свежий янтарный мед и холодное молоко, окрошка и теплый хлеб.

— Давай за голубикой сбегает, — предлагает папа. — Пока мошкары меньше, хоть на вареники наберем.

Лесок начинается за оградой и переходит в небольшое болотце. Вот и кустики голубики с крупными сине-сизыми ягодами — они сами осыпаются прямо в горсть. Запахи нагретой сосновой хвои и прелой листвы смешиваются с пняющим ароматом цветущего багульника. Пора домой. Будут сегодня вечером страшненькие синие и необыкновенно вкусные вареники с голубикой — любимое папино лакомство.

Первую картошку начинали пробовать после цветения. Баба Маруся могла отыскивать клубни, не повреждая сам куст, чтобы оставшиеся более мелкие клубни наливались. Но первая картошка обычно была несозревшей, водянистой, и варили ее прямо в кожуре. Хватало и других забот — грибы, брусника — лес-то рядом. В конце августа или в начале сентября в сухие погожие дни приходил черед и картошке. Копать же обычно выходили всем миром.

— Картошка колхоз любит, — приговаривала баба Маруся. — Сначала бабе Фене выкопаем, а потом они нам помогут.

И действительно, спору выкапывали картошку сначала одним родственникам, а потом другим. Бабушки копали руками, как привыкли еще их белорусские предки, бережно перебирая земляные комья. Нам же больше нравились различные копорульки — приспособления, согнутые из толстой стальной проволоки. Картошку сразу же сортировали на «едовую» и семенную.

— Ты куда бросаешь? Если можно очистить — на еду. — Тоже бабушка.

Во время работы можно поговорить «за жизнь» и много неожиданного узнать о своих близких, например о том, что совершенно домашняя забайкальская бабушка Феня в юности ездила на лошади на базар в Улан-Батор. Да, да, тот, что в Монголии. Другой такой возможности поговорить я и не припомню.

— Зачем только насадили эту картошку! — Сын начал уставать.

— Разве ж это много, — говорю ему, — за день-два управимся. Вот когда я в школе училась — мы весь сентябрь могли на картошку ездить, только в дождь учились.

— Как это? Использовали детский труд? — возмущается сын. — И ничего вам не платили?

— Говорили, что дают картошку для нашей школьной столовой. Да и не думал никто тогда ни про детский труд, ни про оплату. Это была помощь колхозу.

— И вас потом бесплатно кормили?

— Нет, за деньги. И на поле мы еду с собой брали.

— Но это же несправедливо!

— Знаешь, не видели мы в этом ничего страшного. Все ездили — и школьники, и студенты, — обычное дело. В студенчестве мы выезжали на картошку на весь сентябрь, жили в палатках или вагончиках, умывались холодной водой и не могли избавиться от земли, постоянно скрипевшей на зубах.

Ну вот, картошка выкопана, подсохла, можно ее засыпать в мешки и везти в подвал. Мешки и были самым большим дефицитом, хотя нужны были лишь на время — довести картошку до подвала. Городские жители тоже выращивали картошку, часто на постоянном поле. И эти поля не имели оград и ворот — только межи, никем не нарушаемые.

Сколько раз соприкасались картофельные клубни и человеческие руки? Сколько раз за эту сотню лет проходила через эти руки наша серая лесная сибирь-

ская земляница? Каждая горсть этой земли согрета и одушевлена человеческим теплом. Говорят, что есть память у воды. А у земли есть память? И как она вспомнит о нас?

А сколько картошки пришлось перечистить, особенно в студенчестве — в колхозе или на практике, — ведерные бачки. Очистить молодую картошку легко — тонкая шкурка легко слезает. Баба Маруся чистила ее щепочкой. Потом шкурка становится толще и все сложнее ее срезать тонко и чисто. Однажды я видела, как чистила картошку прабабушка Настя. Она была высокой костистой старухой в традиционном платочке, потолок избы при ней казался ниже. И руки были под стать — крупные, мосластые. А в руках вилась тонкая почти прозрачная шкурка идеально ровной спиралью.

— Как получается такая тонкая шкурка? — спросила я прабабушку.

— С войны привычка осталась, — ответила мне баба Настя. — Только картошкой и выжили.

Уборку картошки принято было отмечать драниками. Это блюдо из картофеля предки, вероятно, вывезли из Белоруссии, а здесь, в Сибири, оно обрело новую жизнь. На драники приглашали родню, угощали соседей. Они получались поджаристыми, нежными и душистыми. Их ели с деревенской сметаной. И никто не задумывался о холестерине и здоровом образе жизни. Это было просто вкусно. До сих пор любимое блюдо в нашей семье — драники, особенно из молодой картошки.

Августовское утро. Поднимается над крышами уже неяркое солнце. Я смотрю с крыльца, как мой повзрослевший сын идет с вилами на картофельное поле. Вскоре и мы все подтянемся туда с ведрами, мешками и копорульками. Нужно выкопать картошку, пока стоит сухая погода. А ближе к вечеру я уйду с поля пораньше с ведром новой веселой желтой картошки, чтобы встретить вернувшихся с поля детей горкой душистых румяных драников.