



Родилась в семье сельских учителей, в станице Раевской на юге Кубани. По профессии медик. Живёт в городе Анапа. Литературным творчеством занимается со школьных лет. Публиковалась в журналах «Анапа сегодня», «Высокий берег», альманахе «Парус», в газетах Краснодарского края. В 2008 году издала сборник рассказов «Прости меня», в 2010 году — повесть «Царство Котломыч». Член Союза писателей России.

Лето! Жара стоит невыносимая. Огромные лопухи, привядшие на солнце, развалились под плетнями. В их тени прячутся свиньи, похрюкивая от удовольствия. Сонные собаки валяются посреди дворов. И только вороны, поглядывая на брошенную мозговую косточку, воровато крадутся, дабы не вступить в хозяйня лакомства, умудряются утащить из-под носа Шарика то, что по праву принадлежит ему.

Полдень. Маленькая сестрёнка спит в летней кухне. Свеже-помазанная доливка (пол) хранит прохладу. Бабушка, трыпкой разогнав мух, занавесила дверь чистым домотканым ридном. Затем, зачерпнув ковшем воды из старой бочки, полила двор, полюбившийся на цветущие мальвы, вылила на них остатки воды. Слежка потянула свежестью и стало чуть прохладней.

Дед дремал на старой лавке, которая, казалось, навеки вросла в землю. Раскидистая калина, нависая ажурным пологом, спасала от жары почти половину двора.

Я качался на качелях под старой шелковицей. Петли мерно поскрипывали.

— Петро! — позвала бабушка. — Прыньсы воды с родника, только с дальнего — там вода слаще. Буду борщ варить.

Идти не хотелось страшно, но не послушаться и в мыслях не было. Борщ у бабушки — святое дело, да и вообще на Кубани борщ возведён в «культ личности». Редко какой день без борща обходится. Едят его горячим, прямо с пылу — с жару, и холодным, в поле — из банки через край. Борщ бывает и постным, и с мясом, и летним, и зимним. Любая кубанская хозяйка вам столько расскажет о борще — устанете слушать! Причём, рассказывая только свой борщ, хотя секреты других хозяек ей тоже известны.

Ну, куда уж им до неё. Вот Пляшечиха, к примеру, кладёт в борщ красный бурок, от этого картошка становится красной, борщ сладкий, а это уже — «негодная еда».

Было удивительно, как им удавалось всё знать друг о друге. Летом готовили на улице, на кабыне (плите), которая стояла посредине двора, топились соломой, хворостом, дровами, а то и просто сухими навозными лепёшками. Представьте летнюю жару и дышащую жаром печку, возле которой хозяйки проводили, чуть ли не половину дня. Зато как потянет ве-

терком запаха по улице, бабушка сразу из замечание отпустит:

— У Параски сёдня борщ перекипел — старым пахнет.

Эта осведомлённость меня всегда удивляла.

Взял я вёдра и пошёл на дальний родник, босиком по тёплой пыли, утопая в сером её бархате по самые щиколотки. Родник находился прямо над речкой, его холодная, чистая струя с шумом падала в воду, ореол мельчайших брызг переливался радугой.

Ополоснув вёдра, наполнил их холодной водой. Став на одно колено прямо в лужу, подставил лицо под струю и пил, пил вкусную ледяную воду. Затем снял рубаху, намочил её, крепко выжал и снова надел — стало прохладно, взял вёдра и быстро пошёл под горку. Дома бабушка ждала с нетерпением.

— Петро, як надумаю умирать, тебя за смертью пошлю! Печка готова, а воды немає!

Я виновато пожал плечами. Она с досадой махнула рукой и отвернулась к плите. Тут-то и начиналось самое главное колдовство. Печь должна иметь нужную температуру, которую бабушка определяла на глаз. Огромный чутун устанавливался на печь, снимались две вышки, если сняты три, борщ может не получиться, бурное кипение испортит вкус, — тогда хоть Шарик под хвост вылей, — говорила бабушка.

— Петро! — она позвала меня. — Сходи сынок нагород и выдери буряка и морквы, ты знаешь яки.

Бурак нужно было рвать только специальный, борщевой, розовый, с белыми прожилками по криту, имеющий терпиковато-солёноватый вкус, морковь — только «каротельку», ярко-оранжевую, сладкую.

Придирчиво осмотрев овощи, бабушка принялась их чистить. Картофель горкой лежал рядом. Картошка — это вообще очень серьёзный продукт: должен быть только «американкой» и закладывался в борщ в три приёма. После того как закипела вода, бабушка поместила в неё «дрибеньку» картошечку, ей суждено было развариться, что называется, «вмотлах» и создать основу овощного бульона. Летом борщ в основном варили без мяса. Это был великолепный отвар из отборных овощей, но до этого ещё далеко.

Так вот, пока картофель варился, на огромную сковороду мелкой соломкой бабушка нарезала бурак, морковь, много лука, 2-3 болгарских перца и на масле всё это тушилось, время от времени помешивалось деревянной лопаточкой. Бабушка подыала крышку на чутуне и пристально смотрела, в каком состоянии картошка, как только заметила, что она почти готова, то бросила в

воду пять больших красных помидоров. Они плавали на поверхности, шкурка на них лопалась и закручивалась, бабушка ещё некоторое время наблюдала за процессом, затем ловко выловила ложкой и сложила помидоры в дуршлаг, который попросту называла «трушляк». Она поставила его в глубокую миску и стала перетирать помидоры большой деревянной ложкой. Тщательно перетерев, отставила в сторону. Миска стояла на столе, издавая вкуснейший запах спелых помидоров. Желе с розовой пеной так и манило к себе, непременно хотелось сунуть туда палец и облизнуть, но бабушка за всем успевала следить.

— Петька, нэ крутысь, будэ трэба — позову.

Я сел на качели и ждал дальнейших указаний. Бабушка, заметив моё безделье, тут же спохватилась:

— Петрусь, сынок, а ну живо нагород, срежь качан капусты, там в нызыне, блыще к речке.

Я мигом сорвался и полетел в конец огорода. По опыту знал, моё промедление может подвести весь процесс. Настроение у бабушки будет испорчено — на весь день хватит причитаний. Борщ обязательно не получится, а то и того хуже: будет «як циц у капачат», а это уже звучало как оскорбление всего рода кубанского.

Так как в спешке забыл нож, а возвращаться за ним уже было поздно, я выдернул кочан вместе с корнем, — земля рыхлая у речки, влажная, капуста росла на славу, листья огромные, зелёные, с капельками воды. Притащил весь этот ворох, бабушка всплеснула руками:

— Петька, бисова дыгтына, чи ты не знаешь, як зробыцься?!

Большим ножом она быстро отсекала листья и откинула их ногой. И уже другим, ласковым голосом:

— Петя, кинь гусям, хай едят, — в хозяйстве всё шло в дело.

Положив на доску кочан, бабушка с хрустом разрезала его пополам, сок брызнул ей в лицо.

— Гарна капуста! Петро, если нэ будышь мешать — борщ должен получиться, хотя казать ще рано.

— Ну да, я виноват, как что — так Петька!

— Петро, мовчи! Лучше сбигај за чесноком.

Я покорно поплёлся на огород. — Две головки здоровых, — услышал вслед бабушкин голос.

Принёс чеснок, бабушка покосилась на него, пошевелив бровями, что-то ей не понравилось. Не дай Бог, борщ не

удастся — я пропал.

На сковороде шипело, хлопало, пузырилось и вкусно пахло. Бабушка положила туда весь помидорный сок — поднялся столб пара. Всё это перемешав деревянной лопаткой, она добавила под сковороду две вышки:

— А то будэ як у Рябушкин чёрна закарка.

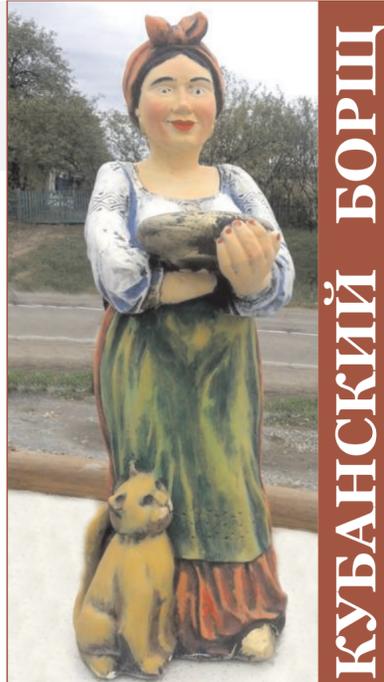
На сковороде всё успокоилось и медленно томилось. В это время в чутун пошла очередная порция картошки — это были четыре крупных картофелины. Затем бабушка извлекла из банки кусок старого сала, жёлтого, крепко пахнущего, и тщательно порубив его, соскребла ножом с доски в большую деревянную пропитанную жиром салатницу, туда же накрошила целую луковицу, мелко нарезав болгарскую перчину и большую головку чеснока. Пока она этим занималась, я пару раз побросил в печь хворост, он, вспыхнув, обдал меня нестерпимым жаром. Закрыв заслонку и только сел на прежнее место, как вдруг бабушка, словно что-то вспомнив, спохватилась:

— Сынка, а укропчика, чи ты сам не знаешь, забудь!

Голос у неё был ласковый, воркующий, я встал и пошёл за укропом.

— Нарвы побильше, тикэ злёзно.

Нарвал, принёс. Бабушка бросила укроп в чашку с водой, затем достала из кувшины чутуна целые картофелины и положила их в салатницу, а в фелыны высыпала остальную картошку, наре-



Наталья Чех

КУБАНСКИЙ БОРЩ

Рассказ

удастся — я пропал.

На сковороде шипело, хлопало, пузырилось и вкусно пахло. Бабушка положила туда весь помидорный сок — поднялся столб пара. Всё это перемешав деревянной лопаткой, она добавила под сковороду две вышки:

— А то будэ як у Рябушкин чёрна закарка.

На сковороде всё успокоилось и медленно томилось. В это время в чутун пошла очередная порция картошки — это были четыре крупных картофелины. Затем бабушка извлекла из банки кусок старого сала, жёлтого, крепко пахнущего, и тщательно порубив его, соскребла ножом с доски в большую деревянную пропитанную жиром салатницу, туда же накрошила целую луковицу, мелко нарезав болгарскую перчину и большую головку чеснока. Пока она этим занималась, я пару раз побросил в печь хворост, он, вспыхнув, обдал меня нестерпимым жаром. Закрыв заслонку и только сел на прежнее место, как вдруг бабушка, словно что-то вспомнив, спохватилась:

— Сынка, а укропчика, чи ты сам не знаешь, забудь!

Голос у неё был ласковый, воркующий, я встал и пошёл за укропом.

— Нарвы побильше, тикэ злёзно.

Нарвал, принёс. Бабушка бросила укроп в чашку с водой, затем достала из кувшины чутуна целые картофелины и положила их в салатницу, а в фелыны высыпала остальную картошку, наре-

завану одинаковыми кубиками средней величины. И тут я допущался к делу.

— Петенька, перетолки всё, а то так руки болят.

Я взял толкучку и начал мять картошку, тщательно смешивая её с салом, луком, перцем. Бабушка, морщась, наблюдала:

— Ой, горе мое, дай сюды, — и она, отобрав у меня пестик, быстро и ловко растёрла всё в белую однородную массу. Начинаясь самый ответственный момент. Капуста белой горкой лежала на столе, нарезанная ровными полосками, а картошка была уже готова. Бабушка быстро сыпала с доски всю капусту в чутун, и кипение приостановилось. Бабушкины глаза пристально наблюдали за поверхностью бульона, и как только через капусту стали пробиваться первые пузырьки, она выложила ложкой содержимое салатницы, обдав её внутри кипятком из чутуна, вылила всё обратно. Сразу по двору пошёл дух, но это был ещё не борщ. Это, если можно так сказать, была только его середина. В это время к бабушке нельзя было даже подступиться. Не приведи Бог сказать что под руку: перекипит капуста, и борщ будет «як пойдло для свиней».

Капуста должна слегка похрустывать, в этом весь смак кубанского борща. В нужную минуту, известную только одной бабушке, в чутун выливалось содержимое сковороды, перемешав до самого

дна, поселив три раза и положив в борщ веточки укропа, она накрыла чутун крышкой, отодвинула тряпку его на край плиты, и облегчённо вздохнула:

— Кажись, получился, — вытерев фартуком красное потное лицо, бабушка удовлетворённо произнесла: — Пока борщик настаивается, сходи, Петя, нагород, та нарвы злёзно луку и горького перца — найды красну, здорову перчину.

Я вибрирующе побежал по дорожке, уже точно зная, что в последний раз.

Вернувшись, бабушка накрывала на стол, на нём уже стояла глубокая деревянная миска, расписанная красными петухами, и лежала глубокая, старая, шербата, но незаменимая ложка. Солонка тоже была из дерева, в ней, прямо на соли, лежали крупные зубки чеснока. Зелёный лук с капельками воды был положен на вышитое полотенце, длинные свежие перья свисали со стола.

— Ну, Петя, гукай деда!

— Дедушка, борщ готов! — крикнула я.

— Сам знаю, шо готов, уже давно ноздри щекочет, такого борща во всей станице не найдзшь, — послышалось в ответ.

Бабушка улыбалась одними глазами: — Скажешь ще можэ ты и женился на мне из-за борща?

— А може и так, бачь яка любовь крепка вышла.

Дед подошёл к рукомойнику, висевшему на дереве, вымыл руки, не спеша

завану одинаковыми кубиками средней величины. И тут я допущался к делу.

— Петенька, перетолки всё, а то так руки болят.

Я взял толкучку и начал мять картошку, тщательно смешивая её с салом, луком, перцем. Бабушка, морщась, наблюдала:

— Ой, горе мое, дай сюды, — и она, отобрав у меня пестик, быстро и ловко растёрла всё в белую однородную массу. Начинаясь самый ответственный момент. Капуста белой горкой лежала на столе, нарезанная ровными полосками, а картошка была уже готова. Бабушка быстро сыпала с доски всю капусту в чутун, и кипение приостановилось. Бабушкины глаза пристально наблюдали за поверхностью бульона, и как только через капусту стали пробиваться первые пузырьки, она выложила ложкой содержимое салатницы, обдав её внутри кипятком из чутуна, вылила всё обратно. Сразу по двору пошёл дух, но это был ещё не борщ. Это, если можно так сказать, была только его середина. В это время к бабушке нельзя было даже подступиться. Не приведи Бог сказать что под руку: перекипит капуста, и борщ будет «як пойдло для свиней».

Капуста должна слегка похрустывать, в этом весь смак кубанского борща. В нужную минуту, известную только одной бабушке, в чутун выливалось содержимое сковороды, перемешав до самого

дна, поселив три раза и положив в борщ веточки укропа, она накрыла чутун крышкой, отодвинула тряпку его на край плиты, и облегчённо вздохнула:

— Кажись, получился, — вытерев фартуком красное потное лицо, бабушка удовлетворённо произнесла: — Пока борщик настаивается, сходи, Петя, нагород, та нарвы злёзно луку и горького перца — найды красну, здорову перчину.

Я вибрирующе побежал по дорожке, уже точно зная, что в последний раз.

Вернувшись, бабушка накрывала на стол, на нём уже стояла глубокая деревянная миска, расписанная красными петухами, и лежала глубокая, старая, шербата, но незаменимая ложка. Солонка тоже была из дерева, в ней, прямо на соли, лежали крупные зубки чеснока. Зелёный лук с капельками воды был положен на вышитое полотенце, длинные свежие перья свисали со стола.

— Ну, Петя, гукай деда!

— Дедушка, борщ готов! — крикнула я.

— Сам знаю, шо готов, уже давно ноздри щекочет, такого борща во всей станице не найдзшь, — послышалось в ответ.

Бабушка улыбалась одними глазами: — Скажешь ще можэ ты и женился на мне из-за борща?

— А може и так, бачь яка любовь крепка вышла.

Дед подошёл к рукомойнику, висевшему на дереве, вымыл руки, не спеша

завану одинаковыми кубиками средней величины. И тут я допущался к делу.

— Петенька, перетолки всё, а то так руки болят.

Я взял толкучку и начал мять картошку, тщательно смешивая её с салом, луком, перцем. Бабушка, морщась, наблюдала:

— Ой, горе мое, дай сюды, — и она, отобрав у меня пестик, быстро и ловко растёрла всё в белую однородную массу. Начинаясь самый ответственный момент. Капуста белой горкой лежала на столе, нарезанная ровными полосками, а картошка была уже готова. Бабушка быстро сыпала с доски всю капусту в чутун, и кипение приостановилось. Бабушкины глаза пристально наблюдали за поверхностью бульона, и как только через капусту стали пробиваться первые пузырьки, она выложила ложкой содержимое салатницы, обдав её внутри кипятком из чутуна, вылила всё обратно. Сразу по двору пошёл дух, но это был ещё не борщ. Это, если можно так сказать, была только его середина. В это время к бабушке нельзя было даже подступиться. Не приведи Бог сказать что под руку: перекипит капуста, и борщ будет «як пойдло для свиней».

Капуста должна слегка похрустывать, в этом весь смак кубанского борща. В нужную минуту, известную только одной бабушке, в чутун выливалось содержимое сковороды, перемешав до самого

дна, поселив три раза и положив в борщ веточки укропа, она накрыла чутун крышкой, отодвинула тряпку его на край плиты, и облегчённо вздохнула:

— Кажись, получился, — вытерев фартуком красное потное лицо, бабушка удовлетворённо произнесла: — Пока борщик настаивается, сходи, Петя, нагород, та нарвы злёзно луку и горького перца — найды красну, здорову перчину.

Я вибрирующе побежал по дорожке, уже точно зная, что в последний раз.

Вернувшись, бабушка накрывала на стол, на нём уже стояла глубокая деревянная миска, расписанная красными петухами, и лежала глубокая, старая, шербата, но незаменимая ложка. Солонка тоже была из дерева, в ней, прямо на соли, лежали крупные зубки чеснока. Зелёный лук с капельками воды был положен на вышитое полотенце, длинные свежие перья свисали со стола.

— Ну, Петя, гукай деда!

— Дедушка, борщ готов! — крикнула я.

— Сам знаю, шо готов, уже давно ноздри щекочет, такого борща во всей станице не найдзшь, — послышалось в ответ.

Бабушка улыбалась одними глазами: — Скажешь ще можэ ты и женился на мне из-за борща?

— А може и так, бачь яка любовь крепка вышла.

Дед подошёл к рукомойнику, висевшему на дереве, вымыл руки, не спеша

завану одинаковыми кубиками средней величины. И тут я допущался к делу.

— Петенька, перетолки всё, а то так руки болят.

Я взял толкучку и начал мять картошку, тщательно смешивая её с салом, луком, перцем. Бабушка, морщась, наблюдала:

— Ой, горе мое, дай сюды, — и она, отобрав у меня пестик, быстро и ловко растёрла всё в белую однородную массу. Начинаясь самый ответственный момент. Капуста белой горкой лежала на столе, нарезанная ровными полосками, а картошка была уже готова. Бабушка быстро сыпала с доски всю капусту в чутун, и кипение приостановилось. Бабушкины глаза пристально наблюдали за поверхностью бульона, и как только через капусту стали пробиваться первые пузырьки, она выложила ложкой содержимое салатницы, обдав её внутри кипятком из чутуна, вылила всё обратно. Сразу по двору пошёл дух, но это был ещё не борщ. Это, если можно так сказать, была только его середина. В это время к бабушке нельзя было даже подступиться. Не приведи Бог сказать что под руку: перекипит капуста, и борщ будет «як пойдло для свиней».

Капуста должна слегка похрустывать, в этом весь смак кубанского борща. В нужную минуту, известную только одной бабушке, в чутун выливалось содержимое сковороды, перемешав до самого

дна, поселив три раза и положив в борщ веточки укропа, она накрыла чутун крышкой, отодвинула тряпку его на край плиты, и облегчённо вздохнула:

— Кажись, получился, — вытерев фартуком красное потное лицо, бабушка удовлетворённо произнесла: — Пока борщик настаивается, сходи, Петя, нагород, та нарвы злёзно луку и горького перца — найды красну, здорову перчину.

Я вибрирующе побежал по дорожке, уже точно зная, что в последний раз.

Вернувшись, бабушка накрывала на стол, на нём уже стояла глубокая деревянная миска, расписанная красными петухами, и лежала глубокая, старая, шербата, но незаменимая ложка. Солонка тоже была из дерева, в ней, прямо на соли, лежали крупные зубки чеснока. Зелёный лук с капельками воды был положен на вышитое полотенце, длинные свежие перья свисали со стола.

— Ну, Петя, гукай деда!

— Дедушка, борщ готов! — крикнула я.

— Сам знаю, шо готов, уже давно ноздри щекочет, такого борща во всей станице не найдзшь, — послышалось в ответ.

Бабушка улыбалась одними глазами: — Скажешь ще можэ ты и женился на мне из-за борща?

— А може и так, бачь яка любовь крепка вышла.

Дед подошёл к рукомойнику, висевшему на дереве, вымыл руки, не спеша

вытер их рушником. Со стола взял каравай хлеба и стал резать через всю булку. Ломти получились большие, белые, сложив хлеб в плетёную корзинку, дед важно произнёс:

— Учись, Петька, хлеб должен мужик резать, бабье дело борщи варить, а хлеб, он всему голова!

Бабушка не удержалась: — Сидай уже, голова, ел бы один хлеб, если бы я борща не наварила.

Дед важно сел во главе стола. Бабушка, распахнув крышку, вылила на волю борщевой дух, и понёсся он над всей станицей. Взяв деловую чашку, налила до самых краёв. Борщ был действительно на славу, жёлтым янтарем разлился по поверхности, все овощи сохранили свой первоначальный цвет.

А запах этот никогда не забыть. Так пахнет дом, лето, детство!

На столе стоял «глэчк» с густой домашней сметаной. Бабушка, зачерпнув ложкой горку, опустила её в деловую чашку. Сметана так и осталась белой серединой в ярко-оранжевом борще.

Но самое интересное было впереди.

Дед взял здоровенную красную перчину, надкусил кончик и уложил её вдоль ложки, своим зелёным хвостиком она цепко держалась за край и находилась в ней в течение всей трапезы, добавляя своим вкусом особый шарм борщу. А шарм был непростой. Как только дед, зачерпнув первую ложку, с шумом втянул в себя содержимое, я перестал есть и посмотрел на него.

Дед, кряхтя, понохал хлеб и размеренно принялся за еду. Он взял лук, смачно махнув его в соль, с хрустом откусил сочный стебель, затем, зачерпнув полную ложку борща, нестерпимо сёрбая, отправил её в рот. Бабушка покачала головой. Перчина оставалась в ложке, но видно было, что дело своё она сделала. У дедушки покраснел нос, из глаз потекли слёзы. Бабушка поднесла ему полотенце. Он утёрся, отложил ложку, взял крупный зубок чеснока, натёр им горбушку хлеба и, откусив изрядный кусок, заел его борщом.

Нос и глаза у дедушки были такие, словно он намазал их этой самой перчиной, но он не сдавался.

Под конец дед кряхтел и постанывал, слёзы градом катились по щекам и текли в вусак.

Он поочерёдно ел лук, закусывая его борщом, затем достал чеснок и, опустив чашку, отодвинул её от себя.

Было смешно видеть заплаканного, с красным лицом, но довольного дедушку.

— Гарный борщ! — сделал он заключение.

— Можэ ще добавочки? — ласково спросила бабушка. — Ты хоть понял, шо ты ел, перци или борщ?

— Мовчи, старай! Сёдня ты сварила самый вкусный борщ! Пора Рябушкху на поединок вызывать, — с этими словами дед лёг на лавку.

...Я вырос. Давно живу в большом городе и уже давно не ел бабушкин борщ. Эх, если бы можно было занести кубанский борщ в Красную книгу. Равного ему нет!



Народный писатель Якутии. Известен в своей северной республике как один из самых любимых и читаемых мастеров слова. Был автором первой повести о знаменитых якутских борщах, первого детектива на родном языке, нескольких романов, в которых показал духовных и культурных лидеров якутского народа в переломные времена истории. До самого ухода из жизни в 2011 году возглавлял Союз писателей Республики Саха. Несколько дней назад указом президента Якутии имя Егора Неймохова присвоено школе в его родном селе Мегино-Алдан.

Васёк Кузьмин приоткрыл сплещенные опухшие веки: какой кругом карвадк, голова раскалывается, тошнит. А вчера был пир горой — стол завален остатками закуски. И — ни росинки — только пустые стаканы и бутылки...

Он смутно помнил, как Чочой мерились силой с Дмитрием: вроде бы сорились и в то же время целовались, а Бытьк всё пытался показать свой фирменный фокус. Интересно, когда разошлись?

«Как же голова трещит, ощущение такое, будто разойдётся по швам, если чем-нибудь не скрепить... Сколько же сейчас времени?» Едва оторвав голову, он через силу поводит взглядом в поисках пиджака и обнаружил его под столом в чём-то мокром. Во внутреннем кармане где-то были деньги. Да, хватил на бутылку красного, ещё и останется... За окном что-то слишком темно, наверное, ещё ночь. Но рядом круглосуточный магазин. Выручает. А может, и губит... Да, такие дела... Как ушёл в отпуск, так и не просыхает. Каждый день новые друзья-товарищи. Счёт потерял и им, и дням...

Он попытался пригладить стоящие торчком волосы, с трудом вышел на улицу. Августовская непроглядная ночь, одинокие фонари высвечивают тёмный асфаль