

*Виктор Гридюшко*

# **БРОУНИАДА**

*ИЛИ*

*путешествие*

*по*

*замкнутой*

*спирали*

Вюрцбург  
2015

**Гридюшко В. М.**

**Броуниада или путешествие по замкнутой спирали: трилогия.**

**Книга первая: – Дом на Целинной улице. 2015г. – 368 стр.**

В первой книге трилогии описывается история, повседневная жизнь и быт семьи белорусских переселенцев в одном из сёл Северного Казахстана в 60-х годах прошлого столетия.

# КНИГА ПЕРВАЯ

## Дом на Целинной улице

*Моим родителям с любовью*

# ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

## Глава 1

### ДЬЯВОЛЬСКОЕ ИСКУШЕНИЕ

В 2003 году, выступая на Франкфуртской международной книжной ярмарке, писатель Михаил Веллер сказал по поводу мемуаров приблизительно следующее: «Мемуаром мы, вероятно, можем назвать документальное повествование, где личность рассказчика не скрывается, не затушевывается, не отходит куда-то вглубь, - а напротив, играет вполне откровенную роль и, излагая события от первого лица, очевидец иногда откровенно подчёркивает субъективность своего взгляда и вообще: что при этом видел и чувствовал именно он.

Главная проблема мемуариста – это решение вопроса этического: что писать, а что не писать.

Человек, который садится писать мемуары, должен решить для себя лично раз и навсегда конкретную простую задачу: из двух одно – или ты блюдёшь профессиональную и человеческую этику и остаёшься порядочным человеком – или ты пишешь хорошую книгу. Из двух одно. Это, как правило, не совмещается.

Когда-то Лермонтов написал о том, что может быть история одной единственной души окажется ценнее для потомков, для историков, для исследователей, чем история целой страны; и прочее, и прочее.

Потому что через историю одной души можно будет говорить об эпохе. Творцам страшно понравился этот тезис! И они стали писать о своей душе, говоря: конечно, это же и есть самое важное, потому что вот я же тоже человек, значит, через меня и будет видна вся эпоха.

С другой стороны, в близкое Лермонтову время Генрих Гейне сказал знаменитую фразу: «Мир треснул, и трещина прошла через сердце поэта». Так вот в основном человек замечает трещину только на том её, весьма ограниченном отрезке, который проходит непосредственно через его сердце. А вот все остальные части трещины остаются как-то за рамками внимания поэта, и поэт страшно возмущается, почему недостаточно много людей интересуется как раз той частью трещины, которая через его сердце».

У меня нет выбора, и я говорю сразу: хочу остаться порядочным человеком. Дело не в том, что я не способен (по Веллеру) написать хорошую книгу – просто масштаб моей жизни непригоден для этого. С кем мне сводить счёты? С жёнами? С коллегами по работе? С друзьями? С врагами? Кроме меня их никто не знает (*А как это?*), по крайней мере, этой их ипостасью сильно не интересуется. Я не участвовал в принятии эпохальных решений, которые изменили жизнь миллионов людей. Я не общался напрямую с теми людьми, которые эти решения принимали. И сама наша эпоха, говорят, подкачала. А поколение моё называют потерянными.

То, что со мной происходило, не интересует 99,999999% жителей Земли. (*Да больше, больше!*) Остаётся вариант Лермонтова и Гейне, но я не поэт и не гений, чтобы завораживать других глубиной своей души и поражать вершинами духа.

Почему же тогда непонятная мне сила принуждает снова и снова садиться за стол и писать? В 1991 году, когда у меня неожиданно появилось много свободного времени, я изложил события своей жизни от рождения до 30 лет на страницах трёх толстых тетрадей. Хорошо помню первое предложение: «Кому интересно знать о твоём детстве?» - сказала мне жена». Я вымучивал её (фразу) несколько часов. Сегодня могу дать исчерпывающий ответ на этот вопрос: мне, моим матери и отцу, брату, сестре, детям (рано или поздно) и тем людям, что меня любят. Эти тетради стали той лакмусовой бумажкой, которая позволила безошибочно определить отношение других людей ко мне. Красный цвет – любовь. Синий – неприятие. Без цвета – безразличие. Иногда мне кажется, что сочинение (в моём случае – изложение)

– это не божий промысел, а дьявольское искушение. Я создавал те страницы из своей памяти, из своих мыслей, чувств: вынужден был вспоминать то, что вспоминать не хотелось, взбалтывал душу до дна и мне, порой, было просто больно. *(Он что, подаяние у слепых из шапок крал?)*

Произошло непонятное и странное. Я поведал бумаге свою жизнь и, как будто, вычеркнул из памяти то, что со мной происходило. Случилось какое-то расслабление: мозг стал ленивым, некоторые воспоминания просто исчезли, другие остались, задвинутые на периферию, но из них пропали «краски, запахи и звуки» - я их отдал!

Сложившаяся ситуация не очень волновала меня, поскольку я знал, что всегда смогу заглянуть в тетради и всё восстановить: это было даже интересно – читать и вспоминать. Но... Две тетради утеряны безвозвратно! Я ощущаю себя инвалидом. *(Ты смотри, какой впечатлительный!)* Чтобы вернуть утраченное равновесие духа существует только один способ – постараться вспомнить и описать всё снова. И то, что пропало, и то, что было дальше, после 30-ти. Мне идёт 54-й год. Надо поторапливаться.

Ясно одно. Всегда найдётся хоть один человек, который прочтёт и скажет: «Это интересно!»

Я пишу для вас, мои потомки. Если бы у меня сегодня на руках была, хотя бы одна тетрадь с записями-воспоминаниями моего отца или матери, бабушки или дедушки, прабабушки или прадедушки – я был бы счастлив. Но уже никто ничего не напишет.

Вам я дарю эту радость.

А почему пишу не один, а с соавторами, да ещё такими необычными, и откуда они, вдруг, взялись – я вам пока не скажу. Всё прояснится в своё время: должна же быть у нас с вами какая-то интрига и загадка. Хотя труднее придумать большую интригу, чем самая обыкновенная человеческая жизнь.



*«Крёстный отец» этой книги С. Яржембовский (слева) и автор в 2007 году.*

## Глава 2

### СКАЗ О ПОТЕРЯННОМ ПОКОЛЕНИИ

Эта книга попала мне в руки, наверное, в 1990 году, то есть в самый момент, когда о наше поколение не вытер ноги только ленивый. Конец шестидесятых, семидесятые и первая половина восьмидесятых годов были названы «брежневской эпохой», «периодом застоя», а людей, вступивших в жизнь и рабогавших в это время, назвали «потерянным поколением». Субъективный приговор, во многом несправедливый, но история любит развешивать ярлыки. «Потерянное поколение» - удачный термин, оброненный Гертрудой Стайн по поводу поведения своего шофёра (*Тот ещё, наверное, тип был!*) и введенный Хемингуэем в литературу. Он считал потерянным поколение, жившее между двумя Великими войнами. Поколение, которое боролось с фашизмом, уже имело великую цель.

Обидным было ещё и то, что всех жалели: и жертв революции, и жертв раскулачивания и коллективизации, и сталинских репрессий 30-50 годов, и жертв войны. Нас никто не жалел, потому что мы не погибали, а спокойно жили и работали в нормальное мирное время. Нас списали, «сбросили с корабля истории»: мы никому не были интересны, кроме самих себя. Бывает же так, что одни люди умерли, но как бы живут, а другим кажется, что они живут, а на самом деле они уже давно умерли. (*О том, что он жил, узнали только из объявления о его смерти*).

Так вот, по поводу книги. Читаю имя автора – Михаил Веллер. Абсолютно ни о чём не говорит. Открываю первую страницу, заглавие – «Дети победителей», далее – «Реквием ровесникам». И первая фраза, как крик: «Мы были, были!..» Всего 18 страничек. Я прочёл на одном дыхании, и мне теплее стало жить на свете.

Точек соприкосновения у нас немного. Во-первых, он на восемь лет старше меня – это очень большая разница в возрасте.

Во-вторых, он филолог, окончил в своё время Ленинградский государственный университет, и в деревне никогда не жил. Он и не работал нигде официально, только немного в Эстонии, в республиканской газете. После окончания учёбы затаился в Ленинграде, чтобы только писать, что и делал успешно в течение 15 лет, пока в той же Эстонии не вышла его первая книга «Хочу быть дворником». А до этого его не печатали. Жил на рубль в день, летом ездил «калымить» туда, где за тяжёлую работу платили хорошие деньги, а осенью, зимой и весной писал.

В конце концов, ему повезло: его печатают, почти все книги стали бестселлерами. Пожалуй, он сегодня самый удачливый из современных писателей России.

Но нас объединяет одно: Михаил тоже из нашего «потерянного» поколения. Его ровесники стоят вначале, мои в середине, а те, кто родился вначале 60-х, замыкают строй. Я хочу сейчас процитировать выдержки из того «Реквиема...», чтобы вы имели представление о нашем времени. Это его взгляд, его чувства. Мой будет другим, и чувства у меня будут другими, потому что жили мы почти на разных планетах. Но я всегда буду ему благодарен за то, что он тогда крикнул: «Мы были, были!..».

### **Михаил Веллер «Дети победителей» (сокращено)**

Мы были, были!.. Мы, старперы, несостоявшееся поколение, дети победителей величайшей из войн, волна демографического взрыва – сорок шестой-пятидесятый года рождения, самое многочисленное поколение за всю историю страны. Мы, состарившиеся в мальчиках, вино, перебродившее на укус и не дождавшееся праздника: нас не подпустили к столу, мы не дотянулись до бокалов, а ножи были предусмотрительно убраны: лакеи захватили буфеты и стали хозяевами праздника. Мы, брюзги, неудачники, одни спившиеся, другие продавшиеся нездорового, потому что высокой цены уже не давали: предложение с лихвой превышало спрос. Мы, чьи лучшие рабочие годы – с двадцати пяти до сорока – ушли водой в песок, погрязли в болоте, ухнули в бездонную пропасть, в

жизнеподобную пустоту непереносимо фальшивого фанфарного пения: оно скребло своей наглой фальшью нервы, и мы стали истеричны, оно резало сердце, и инфаркты подкрались к нам рано, оно разъедало душу, и нам уже нечем стало верить во всё хорошее и честное. Мы, плешивые, потому что метались беспорядочно по жизни, пытаюсь жить, мы, гнилозубые, потому что ели всякую дрянь – а что ещё было есть, потому что не на что было вставлять зубы у частника, поди, ещё его найди, не стальных же фикс ждать два года, в бесплатной очереди: мы были, были, были!

Нам было по пятнадцать, мы были юны, стройны, красивы, полны сил и веры: острая брага юности запенилась в нас, детях победителей, когда Хрущёв матерился с трибуны и учил писателей писать – но никого не сажали, и казалось, что никогда уже не будут сажать, никогда не будет страха: а анекдоты о Хрущёве рассказывали везде, издевались над кукурузой: мы выросли без страха в крови, культ личности был историей, Твардовский редактировал и публиковал «Один день Ивана Денисовича» Солженицына, Некрасов печатал в «Новом мире» «По обе стороны океана», «Коллеги» Аксёнова были знаменитейшей из книг и «Звёздный билет» тоже, критики громили Асадова – мы его читали: суки, человек потерял глаза на войне, прекрасные стихи, читали Евтушенко, читали Вознесенского, переписывали «Пилигримов» Бродского: мало знали, ещё меньше понимали, но верить умели, это тоже было у нас в крови, - нет, сомневались, издевались, но – верили. Что было, то было – верили.

И когда слетел Никита – радовались. Демократия, справедливость, хватит кумовства, лысый дурак, наобещал коммунизм через двадцать лет, твёрдо знал, что двадцать лет не протянет и позор не падёт на его лысую голову: восьмиклассники сдавали экзамен по истории СССР, а в коридорах издевались над тем, что отвечали насчёт построения коммунизма: нет, не настолько наивны были; но – верили: в добро, в справедливость, в честь, в правду.

И потрясающее свойство юности – знать – а не понимать, видеть – а не понимать, спорить – а не понимать! Судили

Бродского, выслали: это было плохо, но всё равно в основном всё было хорошо. Судили Даниэля и Синявского по статье, которой и в кодексе-то не было: соглашались: поделом врагам народа, антисоветчикам. Не знали, что они написали, не знали толком в чём дело, газетам своим вообще не верили – а в частности верили!.. обычная штука, юных так легко заморочить, внушить, направить: энергия брызжет, опыта нет, идеалы жгут, и на этих - то идеалах умело, как всегда, играли прожжённые сволочи, умные и безжалостные бандиты, сделавшие карьеру на костях собственного народа, на пепле своей земли, на почерневшей в застое крови моего поколения.

А мы рвали семирублёвые гитары и пели:

Ну и беда мне с этой Нинкою,  
она живёт со всей Ордынкою!

Но циниками не были, ох не были: был тот цинизм, как панцирь на нежном теле краба, который прикрывал душу: всё в порядке было с душой: в любовь верили, в дружбу верили, в советскую власть, в торжество добра, в святые идеалы, в нерушимое преимущество нашего строя над ихним, безжалостным и античеловеческим.

Над Канадой небо синее,  
меж берёз дожди косые,  
хоть похоже на Россию,  
только всё же не Россия...

Как же мы ухнули, как пролетели мимо кассы, как похоронили уже кое-кого из друзей, как ссучились, упустили свою волну, остались на обнажившемся бесплодном дне: ушёл трамвай, ту-ту, и последними, кто успел прицепиться к колбасе, были те, кто родился на десять лет раньше нас, в тридцать седьмом-восьмом: Распутин, Маканин, Высоцкий. Больше в литературу имён не вошло, да что в литературу, что в искусство: в действительность нашу больше имён не вошло: пардон, все места заняты, двери закрываются, ждите следующего поезда...

И мы ждали, ещё не понимали, что не будет поезда, что тот, на ком форма кондуктора, гонит нас в тупик, а жезл в его руке – на самом деле дубинка...

Иногда говорят исключительно о поколении москвичей и ленинградцев; чушь; это всего-то пара процентов от всех: Москва – это ещё не Россия. В основном то все мы жили по небольшим городкам, в них именно народа было всего больше, а в столицы стекались сливки провинций, как и было всегда и везде.

Мы были здоровы – что было, то было: гнилья в душах у нас, в общем, не было. Было, но не часто. Сравнительно нечасто. Мы были убеждены, что если что – то в военкоматы пойдём в первый день и добровольцами; и в основном пошли бы, ей-богу.

Это – тогда. А сейчас – немногие бы туда отправились: научила жизнь отмазываться от всего такого.

В провинциях наших зажима и тупости было побольше, в столицах, понятно, поменьше: мы балдели от свобод и демократий. Сколько позволено всего! И не сажают!

А потом был август шестьдесят восемь – и в одном, что поразительно, мы занимали совершенно официальную позицию! Мы, кому было двадцать, полагали, что – да, иначе в Чехословакию вступила бы ФРГ, а антисоциалистические мятежи надо давить, это контрреволюция.

Вот в 68 всё и определилось, и те, кто постарше, поумней, это поняли. Прикрутили анекдоты «армянского радио», прикрутили помалу всё: перестали печатать Гладилина, а он, худо-бедно, был зачинателем нашей новой молодёжной прозы: «Хроника времён Виктора Подгурского», катаевская «Юность», пятьдесят пятый год. Дали Аксёнову по мозгам за «Бочкотару». Придушили «Новый мир». И вот после шестьдесят восьмого ничего значительного в нашу культурную жизнь уже не пришло, новых фамилий не появилось: кто успел зацепиться, заявить о себе до того, напеть песен, выпустить книгу, застолбить место – те остались, а новые – шиш! Разве что Никита Михалков и Татьяна Толстая, но, заметьте, без своих семейных связей фигу бы они сделали своё: каста замкнулась.

И этого мы, двадцатилетние, не понимали. Мы жили

шестьдесят пятым годом, когда на дворе стоял уже шестьдесят девятый. И это нам стоило дорого.

На рубеже семидесятого года ситуация сменилась как-то быстро, скачком: молодёжь резко стала лучше одеваться; резко утратила романтизм; резко стали лучше жить материально; но всё это было за нами; мы-то попали в промежуток – ни то, ни другое: сознанием ещё там, впереди, а телом то уже здесь, позади.

«Ну а дальше? Что было дальше? Что было потом?»

«Не было дальше. Не было потом».

Самое многочисленное из советских поколений, дети победителей, отроки оттепели, юноши шестидесятых, - к сорока годам не дали ни единого человека, что встал бы вровень с достойными прежних времён. Нет, не были мы ни глупы, ни серы, ни вялы; нас не расстреливали, не пытали, не высылали за границу, не раскулачивали, в общем даже не сажали; нас задавили на корню.

Бывает.

Пели Городницкого, пели Галича, пели Окуджаву, Визбора, Высоцкого. Официальных песен не пели. А ведь враньё – мы ещё пели их:

Забота наша такая, забота наша простая...

Пели, братцы.

Сотня юных бойцов из буденовских войск  
на разведку в поля поскакала...

Тихо, на пьянках, с душой – родное пели, своё.

Полюшко-поле, полюшко широко поле...

И сейчас ведь любим. Думаем иначе, относимся иначе, знаем иначе, а – любим... Милитаризм ненавидим – а парады смотрим... Шовинизм презираем – а Ермаком гордимся.

Молодость, переходящая в старость, минуя период соци-

альной зрелости – вот главная отличительная черта моего поколения.

Как много нас было!..

Как счастливо мы вступали в жизнь!..

Как мы все были непритязательны и бедны по нынешним меркам, и не нужно было ничего. Не страшно в прах лечь – исход всеобщий; жаль не прожитых минувших лет.

1988год



*«Пижонский» портрет М.Веллера.*

## Глава 3

### ПРОБУЖДЕНИЕ

Из «доисторической» эпохи моего существования осталось в памяти не так уж много зрительных образов и предметов, которые я действительно помню сам, а не выдумал впоследствии, основываясь на рассказах взрослых. (*Привет от Багрова-внука!*) С достаточной степенью достоверности можно говорить о трёх-четырёх эпизодах.

В валенках и шубейке, подпоясанной ремнём, я во весь дух мчусь по мокрому снегу к дороге, наперерез саням, и отчаянно кричу: «Той! той!». Мне страшно, что возница не заметит меня: я останусь, а он проедет мимо. Сани – розвальни, мужик в распахнутом кожаном плаще стоит коленями на сене, и правит лошадей. Всё-таки заметив меня, или услышав, он натягивает вожжи, сани останавливаются и я, счастливый, устраиваюсь рядом с ним.

Будучи уже совершенно взрослым человеком, я спросил отца, что стоит за этим моим первым воспоминанием? Он немного подумал, потом ответил, что это, наверное, дядька Мефодий был. Я всё выглядывал, когда он с фермы будет ехать, и бежал к нему, чтобы прокатиться.

Странно. Ведь если я его всегда дождался, то и до этого он меня катал, и, вероятно, и после, а остался в памяти только этот момент. Было мне в ту пору около пяти лет.

И ещё помнится лето или осень; отец едет на маленьком мотоцикле, а я сижу гордо впереди на баке, и тоже держусь руками за руль.

Время действия двух моих последующих воспоминаний определяется совершенно точно – это март и апрель 1961 года.

Я помню огромный грузовик, накрытый тентом; мы сидим на боковых сиденьях – мои родители и ещё другие люди. Темно, идёт дождь, капли стучат, и вода уже нашла себе пути в рваном брезенте. На дороге грязь, и чтобы не увязнуть в ней, на колёса грузовика надеты цепи. Мы едем, и я слышу натужный рёв мо-

тора и звяканье этих цепей. *(Ну чего бы это они, по грязи-то, звенели? Стучали, наверное.)*

Мы живём в какой-то мазанке; я выхожу на улицу и вижу лежащего на земле верблюда. Его диковинная голова высоко поднята на длинной шее, и он жуёт жвачку. Верблюд весь облезлый, и шерсть с него свисает клочьями. Я подкрадываюсь, и состригаю ножницами клок.

Рядом стоят другие дома, возможно и юрты. Из соседнего строения появляется молодая казашка с кувшином в руках и прячется за стеной.

Как мне стало позже известно, действие происходило на берегу озера Балхаш.

Все последующие воспоминания связаны с другим, уже постоянным местом нашей жизни и, хотя они тоже вначале отрывисты, но я отношу это скорее к обыкновенной забывчивости, которую можно поправить рассказами близких людей и тем самым воссоздать непрерывную цепь событий. События эти происходили в селе Куспек Арыкбалыкского района Кокчетавской области республики Казахстан. Там я впервые осознал себя частью окружающего мира, способной его познать. Суть такого познания хорошо выразил Фома Аквинский, сказав, что Творец создал не Человека. Он создал Мир с Человеком. Нет Человека без Мира. Нет Мира отдельно от человека. Есть единый Мирочеловек. *(Подумаешь... Мир есть воля и представление!)*

## Глава 4

### СТРАННЫЙ РАЗГОВОР

*В коробке, где автор хранит свои рукописи, лежит черновой вариант названия «БРОУНИАДЫ...». Первоначально оно звучало так: «Жизнеописание Виктора Михайловича Гридюшко, составленное им самим и дополненное его ангелом-хранителем, а так же их Почётным пленником и другом Миром». Но и оно не проясняет всех загадок данной главы. Можно, конечно, предположить, что ключ к разгадке кроется в опасной для русского человека трудовой деятельности автора, но не будем спешить с выводами: он ведь обещал прояснить всё в своё время.*

Если бы кто-нибудь, на исходе марта 2009 года, ночью проник в шестую квартиру большого жёлтого дома на окраине города Вюрцбурга, и заглянул во вторую от входа комнату, то он, в неярком свете уличного фонаря увидел бы стоящую вдоль окна деревянную кровать и лежащего на ней человека. Судя по ровному замедленному дыханию, человек спал, лёжа на левом боку и прикрыв голову руками. Лицо в полумраке не проглядывалось, поэтому определить сразу, молод он или стар, было невозможно, но по очертаниям тела под одеялом угадывался кто-то крупный. Как бы почувствовав, что на него смотрят, спящий грузно повернулся на другой бок, лицом к окну, и снова спокойно засопел.

Кроме кровати в комнате находился небольшой стол, простенькое кресло, платяной шкаф и две книжные полки, заставленные почти до потолка книгами. На паркетном полу перед кроватью лежала домотканая дорожка. Окно прикрывалось шторами, спускавшимися до самого пола; стены были белыми, над столом висело большое зеркало, а на противоположной стене три небольшие географические карты, и, рядом с ними, наверху книжной полки, синел обычный школьный глобус. Между кроватью и окном оставалось свободное место, сантиметров тридцать и там, у изголовья, стояла высокая лампа,

а над дверным проёмом угадывалась продолговатая картина с неясным изображением.

В комнате было так уютно и тихо, что наблюдателю невольно захотелось бы прикрыть дверь и на цыпочках, осторожно, удалиться, чтобы не потревожить эту идиллию

Но если бы, вдруг, по какой-то невероятной случайности, абсолютно неправдоподобной, вошедший обладал телепатическими способностями, то он услышал бы в этой уютной тишине очень странный разговор. Вернее, это мы так сейчас определяем – «разговор»: на самом деле то было нечто совершенно другое – неведомый нам способ общения, ну, скажем, передача мыслей на расстоянии. А насколько велико это расстояние, тоже было непонятно, потому что кроме спящего человека в комнате никого не было. Чтобы окончательно не запутаться, определимся так: их было двое, и они между собой *«разговаривали»*.

- И как, Вы уже общались с моим подопечным? – видимо, продолжая разговор, спросил первый голос.

- Ни единого раза. Откровенно говоря, я просто боюсь его испугать – спокойно ответил второй.

- Как же так? – удивлённо воскликнул первый, - ведь он уже около года уверяет всех, что ему удалось *это* сделать, и теперь вы вместе?

- Совершенно верно. Уверяет. Но это скорее попытка убедить самого себя. Я не могу поручиться за его душевное здоровье, если он вдруг узнает, что всё, о чём он так увлечённо фантазирует – правда.

- Но ведь было знамение! – ещё раз удивился первый.

- Он не помнит, какая в ту ночь была погода. Когда он *это* сделал, раздался гром, сверкнула молния, но, то могла шуметь и обыкновенная гроза за окном. Да и был он, мягко говоря, не совсем трезв. Я же сразу затаился и не даю до сих пор о себе знать.

- Да, ситуация... Кто бы мог подумать, что он на *такое* осмелится. Просто в сознании не укладывается. Но теперь уже ничего не изменишь – что случилось, то случилось. Меня просили передать, чтобы Вы не обижались и установили с ним контакт. Жить вам теперь предстоит вместе до конца, как гово-

рится, дней, так что не стоит их усложнять. Только, пожалуйста, не подумайте, что я беспокоюсь только о своём подопечном – Ваша судьба мне тоже небезразлична. Да и там, наверно, интересуются: случай неординарный, прецедентов нет. И как с Вами потом поступить, решение ещё не принято, вопрос оставлен открытым. Мне думается, Вам надо с ним подружиться. Он неплохой человек, главное – добрый, да и борется всё время с самим собой.

- Хотел бы я знать, кто кого побеждает? – с заметной иронией произнёс второй.

Не обращая внимания на эту реплику, первый продолжал:

- Он мемуары решил писать. Где был, что видел. Человек скромный (слышен смехок второго), на общее внимание не рассчитывает, так, скорее, память для потомков. Было бы неплохо, если бы Вы проявили к этому интерес. Вам ведь одному скучно, а тут хоть какое-то, да общение. Я, кстати, тоже хочу в этой затее поучаствовать. Надо только подумать – как? И Вам форму продумать следует. Вы совершенно правы – главное не испугать, как-то издалека начать, а потом он постепенно привыкнет. К сожалению, я должен покинуть вас. Служба, знаете ли. Желаю вам успехов, и до скорой встречи.

Человек на кровати продолжал безмятежно спать.



*Комната, в которой происходил странный разговор, и была впоследствии написана книга. Слева – добротное кожаное кресло эпохи 60-х годов прошлого века, подаренное автору участниками той беседы в 2014 году.*

## Глава 5

### ПРО БЕЛАРУСЬ И БЕЛОРУСОВ

*Интересная глава, в которой автор ищет свои корни, идентифицирует себя по национальному признаку, совершает исторический и географический экскурсы, и убивает девять врагов.*

Однако, пора представиться и рассказать о своих корнях хотя бы то небольшое, что мне известно. А известно до обидного мало, и не знаешь, кого в этом винить: время ли бурное, которое всё перемешало, или собственную лень и нелюбопытство.

Я, Гридюшко Виктор Михайлович, родился 10 августа 1955 года в деревне Большая Черемшанка Усольского района Иркутской области. Место это расположено в Восточной Сибири, приблизительно в 150 километрах от озера Байкал. По национальности я белорус. В «Свидетельстве о рождении», выданном 13 августа 1955 года Раздольинским сельским Советом указано, что мой отец, Гридюшко Михаил Васильевич – белорус, а мать, Янковская Софья Владимировна – русская: затем слово «русская» зачёркнуто, и дописано – полька, а внизу, как положено при исправлениях, приписка: «испр. мать национальность полька верить», и роспись.

Отец родился 26 ноября 1933 года в селе Новоселье Плисского района Полоцкой области.

Мать родилась 16 января 1934 года в деревне Давыдки Голубичевского района той же Полоцкой области.

Я не знаю, далеко или близко друг от друга они жили, но впервые встретились вдалеке от своих родных мест, и брак заключили 21 февраля 1955 года в известном нам Раздольинском сельсовете, к которому административно относилась Большая Черемшанка.

На свете всякое бывает, но всё-таки не совсем понятно, что они там потеряли, в этой Сибири? Разгадку следует искать в

биографии и судьбе их родителей.

Отец моего отца звался Гридюшко Василий Игнатьевич и родился он 14 января 1909 года в селе Новоселье Плисского района Полоцкой области.

Мать отца, Гридюшко Софья Михайловна (девичья фамилия Метла), родилась 13 февраля 1912 года в селе Прямяны Полоцкой области.

Они поженились 15 февраля 1932 года. Национальность – белорусы.

Отец моей матери Янковский Владимир Степанович родился 13 августа 1905 года в деревне Давыдки Голубичевского района Полоцкой области.

Мать, Янковская (девичья фамилия Балаш) Павлина Иосиповна, родилась 15 мая 1902 года в Полоцкой области.

Поженились они в деревне Давыдки в 1929 году. Национальность – поляки.

Все географические названия можно считать верными, но, если кому-то захочется их уточнить, то его будут ожидать следующие сюрпризы: Давыдки могут оказаться деревней Малые Давыдки, и они в разных источниках относятся то к Голубичевскому, то к Плисскому районам Полоцкой области; Плиссский район принадлежит то Полоцкой, то Гродненской области, и, в конце концов, Плиссский район превращается в Глыбокский, но уже Витебской области. Это сегодняшний адрес тех мест. Полоцкая область в моём повествовании – единица скорее географическая, чем административная, и означает, что указанные выше сёла и районы, в которых родились наши герои, располагались недалеко от Полоцка.

Ещё надо указать два наименования населённых пунктов, где происходили впоследствии интересные нас события. Это хутор Глоты (2-3 хаты), на котором, по словам матери, она родилась, и посёлок Горново, в котором они проживали накануне 1939 года. И здесь нет какого-либо недоразумения: видимо, все эти места находились недалеко друг от друга и административно относились к Давыдкам. Для нашего же повествования важно следующее: все действующие лица живут перед войной недалеко друг от друга, возможно, в одном районе, по

крайней мере, в одной области – Полоцкой. Это территория Западной Белоруссии, которая по Рижскому договору 1921 года отошла от Советской России к Польше. Район пограничный. Тот факт, что одни называют себя белорусами, а другие поляками, не очень смущает меня – видимо, это различие лежит в исповедуемой религии.

Кто же они такие, эти белорусы? Что за народ? Откуда появились и как сохранились? Чтобы ответить на эти вопросы совершим небольшой географический и исторический экскурсы.

Согласно «Современному справочнику стран мира» 2009 года издания, территория сегодняшней Беларуси составляет 208 тысяч квадратных километров, и на ней проживают около 10 млн. человек. Она граничит на северо-западе с Литвой, на севере с Латвией, на северо-востоке и востоке с Россией, на юге с Украиной, на западе с Польшей. Выхода к морю, она не имеет. Белоруссию называют страной озёр – в республике их около 11 тысяч. Леса занимают 2/5 территории страны. Здесь сравнительно мало крупных лесных массивов, но нет и безлесных районов. Крупнейшие лесные массивы – Беловежская и Налибокская пушчи. Белоруссия включает в себя 6 областей (Брестская, Гомельская, Гродненская, Могилёвская, Минская, Витебская). Этнический состав населения: белорусы – более 81%, русские до 11%, поляки – 4%, украинцы – 2,5%, евреи – 1,1%. Вероисповедание: христиане – 80%, католики, протестанты и униаты – около 20%.

Во 2-5 в. н. э. на территорию современной Беларуси проникают славяне, которые вскоре ассимилируют жившие там ранее балтийские племена. В начале Средних веков здесь находилось несколько княжеств, самым мощным из которых было Полоцкое.

В середине 13 в. образовалось Великое княжество Литовское (Литвой в то время называлась современная Беларусь, а не современная Литва). То есть, если вдуматься в написанное, то более 500 лет русские и белорусы жили раздельно, и развивались сами по себе, чаще всего враждую.

## ВЕЛИКОЕ КНЯЖЕСТВО ЛИТОВСКОЕ



- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | Основная территория Литвы (Аукштайтия) и Жмуды (Женайтия)          |  | при Витовте (1392 - 1430 гг.)  |
|  | Земли, присоединённые к литовскому княж. при Миндовге (до 1263 г.) |  | Территория Веровских князей, периодически находившаяся в зависимости от литовского княжества |
|  | при Витене (1293 - 1316 гг.) и Гединине (1316 - 1341 гг.)          |  | Территория Женайтии, завлаченная Тевтонским орденом у Литвы                                  |
|  | при Ольгерде (1345 - 1377 гг.)                                     |  | Границы государств в 1465 г.   |
- Цифрами обозначены: 1 Полоцкая земля  
2 Земли Великого Новгорода  
3 Владения Литвы в 1355 - 1377 гг.

*В. Николаев, www.osu.ru*

В первой половине 14 века во времена Великого князя Витовта, Великое княжество занимало Литву, а также Белорусию примерно в нынешних границах, Украину (без Галиции), часть Смоленщины, бывшие Калужскую, Орловскую и Курскую губернии. Государственным языком Великого княжества был древнебелорусский (сегодняшняя Литва была ничем не значащей частью этого княжества – Жмудью). После Люблинской унии 1569 года, объединившей Польшу и Литву в одно государство (Речь Посполитую) «Литва» стала чисто географическим названием.

После трёх разделов Польши в 1772, 1793 и 1795 г.г. Рос-

сия присоединила к себе современную Беларусь. Во время войны 1812 года её территория была разорена. 1 января 1919 г. образовалась Белорусская Советская Социалистическая Республика.

Литовцами раньше назывались предки нынешних белорусов, звавшихся сначала гудами, потом кривичами и литвинами – литовцами. Кстати, в сегодняшней Литве принято считать, что в период своего могущества, она включала территорию нынешней Белоруссии и большую часть современной Украины.

«Литвинами» себя называли те, кто родился на этой земле – и великий польский поэт Адам Мицкевич, и украинец Тарас Шевченко, и белорусы Янка Купала и Якуб Колос. Франциск Скорина и Тадеуш Костюшко оставили по этому поводу документальные свидетельства. В трилогии Генрика Сенкевича «Огнём и мечом», «Потоп», «Пан Володыевский» среди героев этих произведений почти нет собственно поляков, «великополяков». Все эти витязи – либо литвины, либо русская шляхта. И в 1612 году в Москве хозяйничали не поляки, а литвины, т.е. белорусы. Выходит, национальный праздник сегодняшней России «День освобождения» - это освобождение от белорусов?

Вот выдержка из книги Вл. Короткевича «Дикая охота короля Стаха»:

«Наших предков звали бешеными и говорили, что они бьются даже будучи мёртвыми».

Л. Н. Гумилёв в своей работе «Древняя Русь и Великая степь» почему-то, ни о каких «литвинах» не вспоминает: у него свой взгляд на белорусов. Он считает, что Великороссия обновилась за счёт христианских монголов и крещёных литовцев. Малороссия за счёт половцев, но «чистым» древнерусским племенем остались белорусы. Их не затронули ни ордынские чамбулы (отряды, совершавшие набеги), ни малочисленные литовцы, подарившие потомков своих витязей Москве и Варшаве, ни немецкие рыцари, отбитые при Грюнвальде в 1410 году. Белоруссия дожила, как древнерусский заповедник, до своей мемориальной фазы, и как таковую её описал образованный (?) белорусский писатель 20 века, которому Гумилёв верит. Цитирую от лица персонажа:

«И всё же неприкаянный мы народ.... Этот позорный

торг родиной на протяжении семи столетий. Поначалу продали Литве, потом, едва народ успел ассимилировать её, полякам, всем кому ни лень... Несчастливая Беларусь! Добрый, покладистый, снисходительный, романтичный народ в руках такой погани (шляхты – Л. Г.)... Отдаст чужакам лучших своих сынов, лучших поэтов, нарекает чужаками детей своих, пророков своих, как будто очень богат. Отдаёт на добычу своих героев, а сам сидит в клетке над миской с бульбой да брюквой и хлопает глазами...».

Ну, не знаю, хлопает он или не хлопает, но Станислав Юрьевич Яржембовский как-то в общем разговоре обмолвился, что в жизни не встречал людей более доброжелательных и открытых, чем белорусы.

Что касается лично меня, то термин «литвины» я впервые встретил в книге Александра Бушкова «Россия, которой не было» и сразу вспомнил, что одного «литвина» я уже встречал. Было это зимой 1984 года в Сочи, где мы с товарищем отдыхали в комсомольско-молодёжном лагере «Спутник». Среди прочих в нашей группе оказались два парня из Белоруссии, один из которых, по моему сегодняшнему разумению, и был литвином. Статный черноусый красавец – ну просто вылитый витязь. Ему саблю прицепи, шапку и кафтан надень, на коня посади – и хоть сейчас на Москву. «Батька» тоже на литвина смахивает.

Чувствую, что вдумчивый читатель уже готов спросить:

«Как же так, с одной стороны – покладистый и доброжелательный, а с другой – бешеный, и бьётся даже мёртвым? Как такое может сочетаться в одном народе, а если говорить конкретнее – в одном человеке? ».

«Может!» - отвечаю, не задумываясь. Не буду о других, скажу о себе. Открытый, доброжелательный – без сомнения, но считать эти качества такими уж положительными и полезными в жизни, я бы сегодня не стал. Как говорил Станислав Ежи Лец, не встречайте людей с распостёртыми объятиями, так им будет легче распять вас. Что же касается воинственных задатков, то они проявляются тогда, когда моя открытость и доброта наталкиваются на откровенное хамство и глупость. Вообще-то, нормальная человеческая реакция, но здесь про другое. Я вижу

сны. Каждую ночь. Интересные и непростые. Разумеется, в них мне приходится встречаться со злом во всех его проявлениях. И если это только не кошмары, я никогда не сдаюсь: отстреливаюсь до последнего патрона, потом вынимаю нож и иду на ближний бой. Уже поверженный, почти неживой, пытаюсь ударить ногой, и так получается, что всегда выхожу из боя победителем. Один противник – это я и за сон не считаю. Пять, десять – вот мой уровень. И они ведь тоже не тряпичные куклы, а настоящие, умелые, хорошо вооружённые враги. Однажды, спасая заложников (действие происходило в Белоруссии во время войны), я зарезал девять охранников, завладел их оружием, и огнём прикрывал отход освобождённых людей.

Такое моё поведение в бессознательном состоянии настолько странно, что я теряюсь в догадках. Ведь в реальной жизни я человек скорее осторожный и законопослушный и, как и любой нормальный гражданин, испытываю страх перед злом. Генетическая ли это память о моих «бешеных» предках, компенсация ли мозга за каждодневные страхи – не знаю. Могу только предположить, что во мне течёт кровь как воинов, так и землепашцев, из поколения в поколение трудившихся на земле и кормившихся плодами своего труда. На мой взгляд, не самая плохая смесь.

А теперь немного о фольклоре, вернее, об анекдотах. Можете поверить мне на слово, но почти нет анекдотов про белорусов. Про армян, грузин, чукчей, русских, узбеков, евреев, хохлов – сколько угодно. Этот самый «хохол» смешнее для анекдота, он хитрый, поэтому и оттесняет простоватого белоруса в сторону. Тем и ценнее редкие исключения, когда действующее лицо – белорус, хотя, наверно, в самой Белоруссии их и побольше. В книге Иосифа Раскина «Энциклопедия хулиганствующего ортодокса» я наткнулся на несколько. Также ведь характер народа отражают. Судите сами:

Горит у белоруса хата. Соседи, кто с ведрами, кто с баграми, бегут на помощь. А хозяин стоит, руки в карманах, на огонь смотрит. «Янка! Што ж ты робиш! Хата ж да зямли спалицца!» «Зато не згние...»

Горит у белоруса амбар с зерном (сам поджог).

Стоит, смотрит, как догорает, и мстительно улыбается. Соседи спрашивают: «Янка, што ж ты зробив? Есци у зиму што будзеш?»

«Хай... Зато мышэй добра ляснула...»

Повесили немцы белоруса во время войны. Трое суток провисел, сняли. Тот об землю хрясь! На ноги вскочил и стоит, моргает. Немцы, не менее офонаревшие, спрашивают:

«Янка, как такое возможно?»

«Як, як... Сперва больно было, а потом привык...»

Решили учёные провести тест психологический с тремя представителями «братьев-славян»: русским, хохлом, ну и белорусом.

Суть теста: тёмная комната, в центре табуретка, в неё вбит гвоздь – сотка. Предлагают сесть.

Ну, русский сел, вскочил, конечно, давай на стены с табуреткой кидаться, устроителей эксперимента матами крыть.

Сел хохол, вскочил, обернулся, нащупал гвоздь, вытащил его из табуретки, положил в карман и сел со словами: «В хозяйстве всё пригодится!»

Очередь белоруса. Сел. Привстал и со словами: «А можа так и нада?» - снова сел.

«И всё - таки Беларусь – страна очень загадочная!»

«Почему же?»

«А ты знаешь ещё какое - нибудь государство, названное в честь трактора?!»

## Глава 6

### АРМИЯ АНДЕРСА

*История армии Андерса (или 2-го Польского корпуса) в России не то чтобы вообще неизвестна, но находится где-то на обочине памяти о Великой Отечественной войне.*

Если не считать войны, как глобальной катастрофы, изменившей судьбы и унёсшей жизни десятков миллионов людей, то два этих слова конкретно касаются нашего рода. Моё появление на свет в Сибири и моё обличье определили тоже они.

Привожу краткую историческую справку, основывающуюся на материалах, почерпнутых мной из интернета.

Армия Андерса (2-й Польский корпус) – польское военное формирование, созданное генералом Владиславом Андерсом в 1941-1942 на территории СССР по соглашению с польским правительством в изгнании из польских граждан, попавших в советский плен в результате Советско-польской войны 1939 года, а также польских граждан, которые были депортированы и заключены в лагеря ГУЛАГа; в 1943-1946 в качестве польского корпуса в составе британской армии.

Формирование началось в августе-сентябре 1941 года в бывшей Чкаловской (ныне Оренбургской) области. К 12 сентября в Бузулук, Татищево и Тоцк было направлено 24828 бывших военнопленных. В декабре 1941 года (3 декабря) состоялась беседа премьер-министра Владислава Сикорского со Сталиным, посвящённая двум вопросам – польской армии на территории СССР и положению польского населения. В результате переговоров была достигнута договорённость о создании семи польских дивизий в СССР и о возможности вывода в Иран поляков, не задействованных в этих соединениях. Местом формирования новых частей была определена Средняя Азия.

С начала 1942 года на первый план выдвигается вопрос о

сроках отправки польских дивизий на фронт. Андерс вслед за Сикорским назвал дату 1 июня 1942 года и отверг возможность ввода в бой одной отдельной дивизии.

Постановление ГКО о передислокации 5-й и 6-й дивизий в Среднюю Азию и формировании дополнительных четырёх дивизий реализовывалось медленно. По-прежнему оставались серьёзные трудности с обмундированием, снабжением продовольствием, поставками оружия, транспортных средств, горючего, палаток для жилья, выделением помещений под штабные организации и т. д. Как сообщал Берия Сталину, на 1 марта 1942 года в польской армии в СССР числилось 60000 человек, включая 3090 офицеров и 16202 унтер-офицеров. Берия констатировал антисоветские настроения в армии, в том числе и среди рядовых.

Информация о ненадёжности польской армии, антисоветской настроенности многих офицеров и солдат, понимание, что армия не будет воевать, пока не закончится формирование и вооружение всех шести дивизий, возросшие трудности с продовольствием в самом СССР побудили Сталина отдать распоряжение о сокращении числа выделяемых для польской армии пайков с 96 до 40 тысяч. Численность армии в это время составляла 73 тысячи человек, кроме того нуждались в продовольствии 30 тысяч гражданских лиц, состоящих при армии, в основном члены семей военнослужащих.

В беседе Сталина с Андерсом, состоявшейся 18 марта 1942 года, было достигнуто компромиссное решение: сохранить в марте прежнее число пайков, сократив его до 44 тысяч в апреле; польские войска сверх 44 тысяч человек перебросить в Иран. Сталин при этом заметил: «Мы не торопим поляков с вступлением на фронт. Поляки могут выступить и тогда, когда Красная Армия подойдёт к польским границам».

В начале апреля эвакуация части армии была завершена, и польское правительство стало настаивать на продолжении призыва в польские части, сохранении эвакуационных баз, улучшении снабжения и т.д. Не добившись положительного решения, в июне 1942 года В. Андерс поставил перед В. Сикорским вопрос об эвакуации всей польской армии с территории СССР.

Советское руководство не стало противодействовать выводу польской армии с территории СССР. 31 июля Андерс, получив утверждённый Сталиным план эвакуации польской армии из СССР на территорию Ирана, выразил советскому лидеру признательность и выказал уверенность в том, что «стратегический центр тяжести войны передвигается в настоящее время на Ближний и Средний Восток», а также просил Сталина возобновить призыв польских граждан и отправку их в его армию в качестве пополнения.

1 сентября 1942 года эвакуация Армии Андерса была закончена. Всего в Пехлеви прибыло 70000 человек, из них военных 41 тысяча. В общей же сложности в ходе двух эвакуаций из СССР выехало около 80 тысяч военнослужащих и более 37 тысяч членов их семей. Армия Андерса, получившая к тому времени (с 12 августа) название «Польской армии на Востоке» состояла из 3-й, 5-й, 6-й и 7-й пехотных дивизий, танковой бригады и 12-го уланского полка. Национальный состав армии был неоднороден: кроме поляков там было около 30% украинцев и белорусов и 4 тысячи евреев. После того, как в конце 1942 года армия Андерса была перемещена на территорию Палестины, около 3 тысяч из служивших в ней евреев покинуло её и осталось в Палестине.

Зато там она получила пополнение: к армии была присоединена 3-я дивизия карпатских стрелков, сформированная из польских солдат, сумевших после разгрома Польши бежать в Ливан и несколько более мелких польских частей, бывших в составе английской армии. В этом новом составе армия была преобразована во 2-й Польский корпус в составе английской армии.

Всего он насчитывал 48 тысяч бойцов

По-видимому, военнослужащие, эвакуированные в апреле, не вошли в состав 2-го Корпуса, а воевали в других соединениях, возможно, в 1-м Польском корпусе.

На вооружении корпуса было 248 артиллерийских орудий, 288 единиц противотанкового оружия, 234 единицы зенитного оружия, 264 танка, 1241 БТР, 440 броневиков и 12064(!?) автомобиля. Впоследствии, в 1945 году, численность корпуса

выросла до 75 тысяч за счёт освобождённых из немецких лагерей поляков.

В январе 1944 года корпус отправлен на итальянский фронт в составе 8-й Британской армии. С января по май 1944 года силы союзников трижды безуспешно пытались прорвать в районе Монте-Кассино немецкую оборонительную линию Густава, прикрывавшую Рим с юга. 11 мая начался четвёртый общий штурм, в котором принял участие 2-й Польский корпус. По просьбе Андерса корпус был направлен на самый тяжёлый участок. К 18 мая после недельных ожесточённых боёв линия Густава была прорвана на участке от монастыря Монте-Кассино до побережья. Превращённый в крепость монастырь был оставлен германскими частями и польский отряд водрузил над развалинами национальное бело-красное знамя. Таким образом, был открыт путь на Рим, взятый 4 июня.

Под Монте-Кассино корпус потерял 924 убитыми, 4199 ранеными (всего за войну 3 тыс. убитых, 14 тысяч раненых). После этого польский корпус в течение года непрерывно сражался в Италии, вновь отличился под Анконой и закончил свой боевой путь в апреле 1945 года участием во взятии Болоньи.

До 1946 года корпус оставался в качестве оккупационных сил в Италии, затем был переправлен в Великобританию и там расформирован. Большинство его бойцов, как и сам командующий, не пожелали возвращаться в коммунистическую Польшу и остались в эмиграции.

В Советском Союзе армия Андерса была главным образом темой для анекдотов, высмеивавших непонятное для советских людей нежелание поляков воевать за Советский Союз, например: «Что такое Вторая мировая война – это попытка Советского Союза, Великобритании и США заставить воевать армию Андерса».

Реальная боевая судьба солдат Андерса от советских людей скрывалась. Между тем для поляков, наоборот, символом героизма стал штурм Монте-Кассино; подвиг солдат Андерса воспет в известной песне «Красные маки на Монте-Кассино».

Взгляни – в тех камнях, на вершине  
Твой враг, словно крыса, живуч.  
Ступайте! Крушите! Спешите  
За глотку сорвать его с туч!  
Пошли они, гневом пылая,  
Пошли, чтоб свершить свою месть.  
Как прежде, отвага вела их  
Как прежде, сражаться за честь!

Припев:

Краснеют маки на Монте-Кассино  
От кровавой росы опьянев.  
Шли поляки, и смерть их косила,  
Но сильнее, чем смерть, был их гнев.  
Пусть проходят столетия мимо-  
Сохранится память давних дней.  
И только маки на Монте-Кассино  
От польской крови становятся красней.



*Польский Крест Монте-Кассино – награда участников битвы.*

Оба моих деда награждены «Крестом Монте-Кассино». Кроме того они являются кавалерами ордена «Виртути Милитари».



*В. Андерс инспектирует части 2-го польского корпуса (Италия 1945).*

Так почему же, добровольно вернувшись домой на Родину солдаты, были наказаны Советской властью, причём через 6 лет после окончания войны, когда уже и «власовцы» отсидели свой срок? Вопрос мучил меня всю сознательную жизнь. Ответ родителей – «Это всё Берия сделал», ясности не вносил. А вот теперь, пожалуй, я знаю, что случилось.

В период 1946-1952 г.г. из года в год заметно росло подозрительное отношение к репатриантам со стороны правительственных кругов СССР. Это было отражением холодной войны, а с 1948 года ситуация ещё более усугубилась начавшейся кампанией по борьбе с космополитизмом и иностранщиной. В обществе искусственно нагнетались настроения «шпиономании». Особое недоверие вызывали репатрианты, поступившие из зон действия англо-американских войск. Одно одобрительное слово

в адрес англичан или американцев могло стоить им многих лет лишения свободы. В ГУЛАГе появилась новая прослойка политических заключённых под названием «падовцы» (производное от ПАД – пропаганда американской демократии). Кроме того, часть репатриантов была обвинена в шпионаже. Органы МГБ и военной контрразведки выявляли среди них лиц, действительно завербованных американскими и английскими спецслужбами, однако имели место и огульные обвинения подобного рода.

Несмотря на возрастание подозрительного отношения к репатриантам, руководство СССР всё же воздержалось от крупномасштабных репрессий. Поэтому основная их масса не пострадала даже в этой неблагоприятной для них политической атмосфере. Однако в морально-психологическом плане репатрианты испытывали всё больший дискомфорт; сам термин «репатрианты» приобрёл в общественном сознании однозначно негативный смысл, и их всё чаще стали сторониться как прокажённых.

Отдельные группы репатриантов, к которым руководство СССР испытывало особо сильное недоверие, были репрессированы (чаще всего в форме выселения с отправкой на спецпоселение). Так, в 1951 году из Западной Украины, Западной Белоруссии и Литвы были выселены вместе с семьями репатрианты – бывшие военнослужащие польской армии Андерса, прибывшие в СССР в 1946-1949 г.г. в основном из Англии. Поляков среди репатриантов - «андерсовцев» было сравнительно немного, и подавляющее их большинство составляли украинцы и белорусы. На спецпоселение в Иркутскую область в 1951 г. поступило более 4,5 тысяч «андерсовцев», включая членов их семей. Этот контингент находился на спецпоселении до августа 1958 года.

Перед тем, как закончить эту главу, мне хотелось бы в чисто познавательных целях поведать вам о судьбах двух поляков, которые не имеют прямого отношения к нашему повествованию, но интересны сами по себе. У поляков, вообще, есть удивительная способность обнаруживаться в самых неожиданных местах. Один поляк (лётчик) ненароком застрял после Второй мировой войны в только что образовавшемся государстве –

Пакистане и стал организатором и первым командующим ВВС этой страны. Похоронен в персональном склепе, в звании Главного маршала авиации Пакистана и кавалера всех высших пакистанских орденов.

А вот история Витольда Глински, 87-летнего ветерана Польских вооружённых сил на Западе (материал взят мною из газеты «Европа-Экспресс» № 23 за 2009 год). Глински до начала Второй мировой войны жил в Виленском крае, который после вторжения в сентябре 1939 года советских войск на территорию Польши был первоначально передан Советской Белоруссии, позднее часть земель отошла Литве. Витольда вместе с родителями вывезли вглубь СССР, а потом разлучили с ними. Некоторое время его держали в тюрьме на Лубянке, а затем приговорили к 25 годам тяжёлых принудительных работ. В то время ему было 17 лет. В лагере, который находился в 2,5 тыс. км от границы СССР с Китаем, Витольд работал на лесоповале. В феврале 1941 года он во время сильной вьюги выбрался на свободу через подкоп, прорытый под ограждением лагеря, и отправился пешком в Индию через Монголию, Китай и Тибет. Вместе с ним лазейкой воспользовались ещё шестеро заключённых, в том числе один американец, который до ареста работал в Москве инженером; украинец Батько, которого посадили за убийство; югослав Заро, владевший кафе; трое бывших польских военнослужащих.

Путь протяжённостью 6,5 тыс. км смогли преодолеть только четверо отчаянных беглецов. До Индии они добрались в январе 1942 года. Едва живых участников побега обнаружил патруль гуркхов (непальских добровольцев, служивших в составе британских колониальных войск). На тот момент Глински был крайне истощён и находился на грани жизни и смерти. Ни один из его товарищей-поляков не пережил этот полный опасностей затяжной марш-бросок. Беглецы ежедневно шли по 20 часов, несмотря на лютый мороз, вьюгу, изнуряющую жару или разреженный высокогорный воздух. Они кормились корешками, грибами, змеями. В пустыне Гоби, где наблюдаются значительные перепады температуры между днём и ночью, утоляли жажду тем, что лизали камни, на которых конденсировалась влага. Иногда странникам выпадало счастье получить нормальную пи-

щу в обмен на помощь встречающимся по пути крестьянам.

Из Индии Глински перебрался в Англию, где вошёл в состав 1-го Польского корпуса. Принял участие в высадке войск союзников в Нормандии, был ранен. В 1950 г. женился на англичанке, работал на строительстве автострад. Ныне проживает на юго-западе Англии.

Историю побега Глински присвоил себе бывший офицер Польских вооружённых сил на Западе Славомир Равич (1915-2004), который в 1955 году описал рискованное путешествие в книге «Длинный путь». Она пользовалась огромным успехом и была переведена на 25 языков. После смерти Равича его жульничество было разоблачено благодаря архивным исследованиям, которые проводили в числе прочих сотрудники Исторического института им. генерала Сикорского (Лондон). Выяснилось, что автор никак не мог быть участником «Длинного пути», поскольку в то время служил в Иране. Глински давно знал о том, что историю его побега Равич выдавал за свою. Витольд полагает, что автор книги мог узнать о действительных событиях из документов, с которыми познакомился во время войны в польском посольстве в Лондоне.

## Глава 7

### РАССКАЗ МАТЕРИ

*Лучшая глава книги.*

Сначала мы договорились, что она сама обо всём напишет. По моему эгоистичному замыслу её воспоминания должны были органично влиться в общее повествование, придав ему колоритности, самобытности и народности, так как она, имея за плечами четыре класса образования, но обладая определённой смелостью, пишет очень оригинально. Ей неведомы знаки препинания и всё письмо состоит из двух-трёх предложений, независимо от количества страниц. Про такое говорят – пишет, как слышит.

Я строил прожекты и потирал в предвкушении руки. Заиметь такого помощника – это была большая удача! Главное – был энтузиазм с её стороны, я это чувствовал.

Но не тут-то было. Когда через пару недель я позвонил и спросил, как продвигается работа, она пожаловалась, что ничего не получается. Пробовала писать, но не идёт. Я приободрил, сказав, что это, конечно, совсем не просто, наоборот, это тяжёлое занятие, особенно, с непривычки, но и ей не надо всё слишком усложнять, просто сесть и писать как может. Свидетельство очевидца, детский взгляд, война и блокада, сама жизнь, как она каждодневно проходила, и так далее и тому подобное.

Она вроде бы опять вдохновилась. Но когда я позвонил снова, мать наотрез отказалась, заявив, что у неё поднимается давление, когда она пытается писать, и лучше она так всё расскажет, что помнит, а как в Куспеке жили и после, я уже сам могу написать.

Порой я думаю, почему у неё не получилось? Ведь она хотела это сделать. И мне видится такая причина: воспоминания – это не письмо. Да и возраст уже даёт о себе знать – в январе ей

исполнилось 75 лет. Она живёт в городе Омске, в семье Люды, своей дочери. А память у неё хорошая. И я стал её расспрашивать, а она мне рассказывать о своём детстве, о войне, о послевоенной бедности, о выселении в Сибирь, о возвращении в Беларусь, о вербовке на целину. Так вот и появилась эта большая глава, которую я для более полной ясности происходивших событий дополнил некоторыми документальными материалами.

Она помнит, как встала однажды рано утром и увидела бегущих к деревне польских солдат в белых подштанниках, которые в панике кричали: «Запрягайте лошадей! Русские идут!» Было это в деревушке Горново, в 1939 году, 17 сентября. Именно в этот день советские войска вторглись в Польшу, а граница с СССР проходила как раз по лугам, рядом с тем местом, где она жила вместе с матерью, старшей сестрой Франей и маленьким братом Валиком. Её отца к тому времени мобилизовали в польскую армию.

Учиться в школе она начала очень рано, лет с пяти. Так получилось, что её родители жили при школе, исполняли там какую-то работу: мать готовила еду для учителя, а отец что-то чинил. Учитель заметил, что маленькая девочка очень любопытна, внимательно слушает, стоя за дверью, как он объясняет урок более взрослым детям. Это была начальная школа, один учитель и все дети из окрестных хуторов и деревушек с первого по четвёртый класс, а большая школа – семилетка, находилась в Давыдках.

Он разрешил ей посещать занятия, и она стала самой юной ученицей школы, имея к восьми годам почти три класса образования.

Рано начала, да рано и кончила!

Грянул 41-й год, пришли немцы, о школе пришлось забыть, и четвёртый класс она заканчивала уже относительно взрослой девушкой, получая обязательное тогда начальное образование. Учиться дальше было стыдно: слишком велика была разница в возрасте с остальными детьми, да и некогда было – всеми силами пытались выбраться из нужды.

Из тех ранних школьных воспоминаний больше всего ей запомнился учитель. Он был очень строгий, и если кто из

учеников баловался, то бил виновного линейкой по раскрытой ладони.

Зловещей выглядит в рассказах матери эта фигура. И не в линейке, конечно, дело. Когда в 1939 году пришли русские, а с ними Советская власть, он сотрудничал с этой властью и выдавал тех, кто хорошо жил при Польше, а когда пришли немцы, стал и с ними сотрудничать, выдавая советских активистов.

Я спрашивал, какими по характеру были её родители? И она вспоминала, что мать была хоть и неграмотной, но очень самостоятельной женщиной, а отец – ветреный: и по бабам, и водку, а работать сильно не любил.

Родители её матери в своё время перешли в католическую веру, были сравнительно зажиточными людьми. У них было шестеро детей, Павлина из двойняшек.

Моего деда Владимира забрали в армию из тюрьмы. Поскольку граница проходила «за огородами», то кое-кто, в том числе и он, промышляли между делом контрабандой. Деталей мать не помнит, но было приблизительно так: дед пошёл на советскую сторону и там его арестовали. Каким-то образом ему удалось сбежать «из-под замка» и спрятаться в орешнике, недалеко от границы, чтобы ночью её перейти. Сидел в кустах и давил вшей. Вдруг появились советские пограничники с собакой. Дед как сидел со своей рубахой в руках, так и замер. И собака его не учуяла! Задрала ногу, пустила струю чуть ли не на него, и побежала дальше.

Перешёл он границу, прибежал домой и спрятался под койку. А его уже и поляки ищут, видимо, кто-то «стукнул». Пришёл какой-то чин в дом, а там маленькая Франя играет, и больше никого. Стал он её конфетами угощать, да расспрашивать ласково, есть ли ещё кто в доме? И она, благодарная за угощение, счастливая тем, что может хоть чем-то отблагодарить, сказала: «А у нас папа под койкой лежит!»

Так дед снова попал в тюрьму, но уже польскую. А от туда его забрали в армию. В 1939 году он из дома ушёл, и только в 1947 вернулся.



*На этой фотографии он в форме солдата английской армии.*

Долгое время оккупации, с 7 до 11 лет, мать провела в Горново. Это маленькое поселение, и почти все жители связаны родственными отношениями. Без преувеличения можно сказать, что это было родовое «гнездо» Балашей, потому что из шести детей трое жили в Горново: Павлина, её сестра и брат Володя с семьями, а ещё бабушка, их мать.

Володя очень любил Павлину, всегда баловал и помогал ей. Он работал лесничим. Был сильным, смелым, крепким мужчиной. Когда пришли немцы, учитель выдал его за то, что тот имел должность при Советах. Володю забрали и увезли в райцентр. Жена прибежала к Павлине, и они решили идти выручать его. Детей оставили одних, и пошли в Голубичи.

«Как на смерть!» - до сих пор с ужасом вспоминает мать. Нашли место, где его держали – он очень обрадовался.

Попросил ночью принести ломик. Они принесли, подали ему; он раздвинул прутья решётки, сколько мог, и хотел вылезть в окно. Голова пролезла, а туловище нет, и он понял, что ему не выйти отсюда, и это конец. Сказал, чтобы возвращались домой, к детям, и заплакал. На третий день его расстреляли.

Немцы не стояли в Горново, а только наезжали туда из Давыдок. В лесу, недалеко от посёлка, объявились партизаны. Их было вначале трое. На одном из ближних хуторов жила многодетная семья, девять человек детей. Они обрабатывали землю, имели скот, птицу. Один из партизан полюбил старшую дочь и ходил к ней на свидания. Однажды брат девушки, старший из сыновей, гнал в лесу самогон. Партизаны пришли к нему и угощались. Крепко набрались, и двое из них, в том числе уха-жёр девушки, повздорили между собой, но не из-за неё, а совсем по другому поводу. Они сцепились драться, но их разняли. Совершенно пьяный «жених» пошёл на хутор, но девушки не было дома; он завалился на кровать и заснул. Его противник, не оставлявший надежды «разобраться», появился следом, увидел спящего, выстрелил и убил наповал.

Те ещё партизаны были!

На выстрел прибежала мать девушки. Об отце почему-то не упоминается. На кровати лежал труп, и с ним надо было что-то делать. Поразмыслив, мать и появившаяся старшая дочь, решили устроить инсценировку. Они опустили труп с кровати и положили на пол. Сами залезли на крышу, разобрали её и в образовавшуюся дыру сбросили гранату. Затем мать пошла к учителю, и он помог ей составить заявление в комендатуру о том, что на её дом было совершено разбойное нападение.

В этой истории мне непонятно ничего! В ней нет логики. Она могла бы выглядеть правдоподобной, если бы на месте убитого «жениха» был тот, другой партизан, с которым он так крепко повздорил. А «жених» оказался бы убийцей. Тогда, выго-раживая и спасая его, влюблённая дочь и жалостливая мать могли пойти на инсценировку, не пожалев родной хаты. Впрочем, это мог быть не дом, а пристройка, скажем, летняя кухня, и гранату бросал убийца. То есть, они действовали сообща, не решаясь просто зарыть труп в лесу, поскольку существовал ещё тре-

тий партизан, который был свидетелем их драки.

Но мать настаивает на первой версии. И, мне кажется, мы имеем здесь дело как раз с тем случаем, когда воспоминания ребёнка основываются на рассказах взрослых людей, которые тоже не были прямыми свидетелями случившегося и события излагали на основе коллективного народного творчества. Тот, кто сталкивался в жизни со сплетней, особенно деревенской, поймёт, что я имею в виду. Это всегда что-то фантастическое, с взаимно исключаящимися вариантами. Но внутри неё скрыта доля правды, на малом объёме которой расцветают диковинные цветы вымысла.

В этой истории, по-видимому, главную роль играет психология людей, в ней участвовавших, и их взаимоотношения друг с другом. И, без сомнения, политический момент.

История страшная!

Но, прежде чем закончить её, я сделаю одно небольшое отступление. Возможно, кому-то режет слух название моего повествования – «Броуниада...». Такого слова в природе не существует – я его придумал. Это производное от «броуновского движения», которое подразумевает тепловое движение взвешенных в жидкости (или газе) частиц, происходящее под действием толчков со стороны молекул окружающей среды. Впервые это явление описал английский ботаник Р. Броун (1773-1858), рассматривая в микроскоп взвешенные в воде споры плауна.

Я осмелился предположить, что взвешенная частица – это человек, а окружающая среда – жизнь. Причём, чем крупнее частица, тем она более устойчива к воздействию окружающей среды. В данном случае речь может идти о роде, племени и т. д.

Красочно описывает броуновское движение немецкий физик Р. Поль (1884-1976): «Немногие явления способны так увлечь наблюдателя, как броуновское движение... Перед ним открывается новый мир – безостановочная сутолока огромного числа частиц. Нигде нет и следа системы или порядка. Господство слепого случая – вот какое сильное, подавляющее впечатление производит эта картина на наблюдателя».

Нет, я не фаталист, но раздался выстрел и температура среды повысилась. Частицы задвигались ещё хаотичней, беспо-

рядочно сталкиваясь друг с другом и меняя траектории.

Женщина пришла к учителю, и он помог ей составить заявление в комендатуру, в котором было написано, что разбойное нападение на её дом и убийство совершили горновские мужики. Фамилии напавших прилагались. У учителя был свой расчёт: мужики уже давно грозились расчитаться с ним за все его подлости. А тут вдруг такая удача, чужими руками расправиться со всеми своими врагами. Женщина против этой версии не возражала. Как говорит мать, они были одного поля ягоды.

Не надо грозиться, надо делать.

Хуторянка отнесла бумагу в Давыдки, откуда приехали полицаи, осмотрели место происшествия и посоветовали ей заявление забрать, труп унести в лес и тихонько закопать, благо человек был не местный. Но она, подстрекаемая учителем, настаивала на своем, и полицаи были вынуждены арестовать семь человек. Неизвестно, что происходило в комендатуре, возможно, произошла ещё какая-то нелепая случайность, но через несколько дней пришла страшная весть – их всех повесили. Без вины!

Учителя партизаны убили позже. И его самого, и жену, и сына.

Многодетная семья переехала в Давыдки под защиту немцев, но скот оставался на хуторе и дети попеременно приезжали туда, и пасли его.

Партизаны долго охотились за женщиной и её старшей дочерью, но те были предельно осторожны и села не покидали. Тогда они из мести убили двух детей, бывших в это время на хуторе. Приехавшие на смену погрузили трупы на телегу и повезли в Давыдки, каждую минуту ожидая, что застрелят и их. Мать видела, как у околицы Горново их остановил дозор, партизаны откинули дерюгу, посмотрели на убитых, закрыли, и велели проезжать.

Как много смерти на таком маленьком пространстве жизни!

Партизан, как мы знаем, вначале было трое, затем шестеро, а потом больше и больше, целые отряды. Горново вошло в партизанскую зону.

Партизанская зона – это территория, освобождённая от гитлеровцев в результате боевых действий и контролируемая партизанами. В 1943 году под контролем партизан находилось около 60% территории республики. Более 20 партизанских зон являлись базой для партизанских формирований. Территория зон не всегда оставалась постоянной. Гитлеровцы не хотели мириться с потерей этих районов. Ими было проведено более 140 карательных экспедиций, в результате которых уничтожались с населением целые деревни. Для борьбы с партизанами фашистское командование использовало не только охранные части и полицейские формирования, но и систематически снимало с фронта регулярные войска (вермахт).

Партизаны жили в Горново и прилегающих лесах. Много отрядов. Рыли землянки, строили шалаши. Командиры жили в домах, там часто располагались штабы. Была рация. Один из отрядов назывался «Ветренный». Уходили на задания, возвращались с убитыми и ранеными. Партизаны были разными. Некоторые ходили в соседние сёла и грабили людей. Приносили брошки, бусы, серьги, потом их дарили или обменивали. А в материнском доме жила партизанка Клава, красивая молодая женщина. Она загорала в саду, а ребятишки подсматривали. Клава перекрашивалась, меняла внешность и уходила на несколько дней. Говорили, что она завлекала немецких офицеров, а потом убивала их. Позже её всё-таки поймали и повесили.

В публикациях последнего времени читал, что из 2 млн. 200 тыс. белорусов (называют и более высокую цифру – 2 млн. 500 тысяч), погибших в ту войну – половина приходится на внутренние «разборки». Белорусы убивали белорусов. Вот отрывок из книги Игоря Литвина «Затерянный мир или малоизвестные страницы белорусской истории»:

«Во время Второй Мировой войны по разным данным и оценкам от 300 до 500 тысяч белорусов воевало в партизанских отрядах. Примерно такое же количество было по другую сторону баррикады. Люди с оружием в руках воевали против возвращения зверств НКВД и узаконенных грабежей под видом «раскулачивания». Целые деревни становились полицейскими. Естественно, ни немцев, ни большевиков не интересовали моти-

вы поступков белорусов. Многочисленные художественные фильмы о войне воспроизводят только половину правды. Вся правда слишком страшна и сейчас, спустя более полувека. Например, знаменитое сражение при прорыве блокады Полоцко-Лепельской партизанской зоны в 1944 году. С одной стороны воевали бригады Данукалова, Короленко, Романова. С другой – полки бригады Каминского и группа Ветвицкого. Первым помогли русские, а вторым – немцы.

Белорусов называют многострадальным народом. Если беды происходят вновь и вновь, значит, что-то неправильно в нас самих. Что?»

Не буду останавливаться на идее Великой Рутении, которая тоже унесла десятки тысяч жизней.

Во время оккупации Белоруссии сложилась парадоксальная ситуация. Те жители, которые находились «под немцами», пострадали куда меньше тех, кто был «под партизанами». Самое страшное, что их могло ожидать – это отправка взрослых детей в Германию на работу. Или они могли стать заложниками в ответ на террористические акции подпольщиков.

Куда трагичней складывалась судьба жителей деревень и посёлков партизанских зон, когда немцы проводили против них карательные экспедиции и устраивали «блокаду». Цель блокады – окружение и уничтожение партизан и мирных жителей. Если сил для полного окружения было недостаточно – людей отесняли к какой-нибудь естественной или искусственной преграде (реке, железнодорожной насыпи), где и происходило главное сражение, выбраться из которого живыми удавалось немногим. Деревни, попавшие в зону блокады, уничтожались, а жителей, пойманных в лесу, обычно сгоняли в большой сарай и сжигали. Молодых людей отправляли на работу в Германию. Не все могли уйти с партизанами, да и их судьба оставалась неясной, вырываться из окружения приходилось с боем.

В такую вот «мясорубку» попала и моя мать. Случилось это весной 1944 года. В середине апреля 60 тысяч оккупантов с артиллерией, танками и авиацией окружили Полоцко-Лепельскую партизанскую зону, на территории которой дислоцировалось 16 партизанских бригад общей численностью 17 тысяч че-

ловек. Жестокие бои продолжались 25 суток, после чего часть партизан вместе с оказавшимся в окружении мирным населением вырвались из блокады. Об этом рассказывает целая экспозиция «Белорусского государственного музея истории Великой Отечественной войны». (А я ведь был в этом музее в 1989 году, и экспозицию ту видел, да не знал тогда, что это напрямую касается моей матери – меня больше Машеров интересовал и его синий костюм).

Когда узнали, что начинается блокада, все стали уходить вглубь леса – и партизаны, и жители. Горново опустело, остался только один старичок «богомоленный», он уже старый был и не мог быстро ходить. Так потом и нашли кучку костей в том углу, где икона висела, сгорел заживо, молясь.

Мать вспоминает, что она несла еду, которую удалось собрать в доме. Сделали ей такой узел через плечо – половина груза на спине, половина на груди. Да много ли унесёт десятилетняя девочка? Павлина несла овчинный кожух и подушку, а сестра Франя маленького Валика. Фране было 14 лет, а Валику – 5.

Гнали с собой коров, что в деревне были. Таким общим табором и уходили: партизаны, женщины, дети, старики и старухи, коровы. Шли целый день, а под вечер коровы стали реветь: весна ведь была, они только-только отелились, а телят оставили в сараях, куда их больше девать? Вот коровы и почуяли неладное, стали назад рваться. Что делать? Решили коров увести назад, к телятам, а там уж как получится. Матери ночью погнали коров, а дети и старухи остались ждать.

Но ведь им ещё и вернуться предстояло!

Так прошёл ещё один день: партизаны и те, кто не были связаны с живностью, ушли, а горновцы почти все остались. Ждали матерей.

Сколько бы мать ни рассказывала о тех временах, она всегда употребляет только это выражение: «матери» или «наши матери»; видимо, то был орган, стихийно, по необходимости сложившийся, который принимал решения и сам же их исполнял – больше никому было. Это замечательное слово и я не буду его переиначивать.

Матери вернулись благополучно, так как немцы в Горно-

во ещё не вошли. В «блокаде» главное тщательность, а не спешка. Вот от этой тщательности и нужно было искать спасения.

Всего оставшихся набралось человек тридцать: матери, дети и три старухи, в том числе и бабушка моей матери. Стали искать место, где можно было бы спрятаться и переждать блокаду. Самым надёжным было болото, и они пошли по нему, дальше и дальше – в неизвестность. Сверху болото оттаяло, а внизу ещё был лёд. Это позволяло более-менее безопасно идти через трясину, но лёд внизу резал и рвал обувь и скоро от неё ничего не осталось. Шли практически босыми ногами в ледяной воде, разрезая их в кровь. И всё же нашли участок суши, примерно хаты на три-четыре, на котором смогли укрыться: видимо лётчики его не зафиксировали во время аэрофотосъёмки и там не искали, считая болото сплошным.

А тех, кого находили, молодых угоняли в Германию, а маленьких детей, стариков и женщин сжигали заживо. Загоняли в сарай, обливали стены бензином и поджигали. Сестру Павлины так сожгли и двух детей, а мужа её убили: он больной был, а его, когда их нашли, заставили пулемёт нести – он не смог и его убили тут же в лесу, а старшую дочь отправили в Германию на работу.

Семь недель на болоте сидели. Немцы с самолета листовки разбрасывали – матери находили, приносили. В листовках было написано, чтобы сдавались и выходили из леса. Обещали молодым райскую жизнь в Германии, остальным прощение здесь.

Матери уходили на добычу: что найдут, то и приносили – рожь, пшеницу. Варили сразу на всех затируху на воде без соли. Воду пили с болота, паслись на траве, «заячью капусту» находили, ели.

Костёр разжигать нельзя было: с самолёта могли увидеть. Тогда бомбили. На поляне росло старое дерево с дуплом внизу. В нём и разводили костерок, варили, что было. Дерево постепенно подгорало, и кто-то из старух нагадал, что как оно упадёт, так и блокада закончится. Дерево прогорело и упало, а мать-бабушка умерла в этот день.

Вышли из леса летом – вонища кругом, лошади и люди валяются убитые, раздутые. Матери рыли ямы, закапывали их, чтобы болезнь не пошла. Хат не было, всё сожгли. Жили в немецких землянках, что были в Горново вырыты, когда немцы блокаду держали. Матери ходили по лесу, откапывали ямы со свёклой, морковкой, картошкой. Варили.



*Фотография моей бабушки Павлины. Я не знаю, сколько ей здесь лет.*

Тут стали выходить из леса партизаны: голодные, обесиленные. Всё съели – и картошку, и свёклу. Мать говорит, что держала в руке свёклину, подскочил партизан, вырвал из рук и тут же сырую съел.

Потом немцы отступали через их территорию – голые, босые, голодные. Те уже все остатки доели, что матери нашли.

Заставляли блины печь в тех печах, что после пожара торчали на месте хат. Страшно было, но уже не убивали, только фотографировали.

Матери увели детей в Давыдки, за 25 километров. Это когда уже немцы отступили. Там у наших была старая хата деда Балаша, тётки помогли, чем могли, но спали в соломе; как в лес забрали тулуп и подушку, так с тем и вернулись. Погорельцы! Голые и босые! И пошли по людям работать, чтобы с голоду не умереть.

В 1947 году вернулся из Англии отец. В шинели старой. Гостинцы привёз: девочкам – по платочку, Валику – конфет, жене что-то по мелочи – и всё. Такой человек. Ходил работать по найму: пилил вручную продольной пилой лес на доски.

А вот у родителей моего отца сложилось иначе. Они в войну не пострадали (если такая фраза вообще уместна по отношению к войне). Я сам слышал, как отец говорил, что немцы, которые у них в деревне стояли, нормальные мужики были. Никого не трогали. Он у них огурцы на сигареты обменивал.

Отца его в 1939 году в армию забрали и он тоже только в 1947 из Англии вернулся. Но немного иначе, чем материн отец. Мать рассказывает:

«Бабка (отцова мать) из зажиточной семьи была – сад, скотина, а Гридюшко беднее был, поэтому она вроде бы командовала в семье, но в войну провинилась. Сошлась с каким-то украинцем и ребёнка родила от него; потом, правда, ребёнок умер, и украинец куда-то пропал.

Деду, как он вернулся, об этом сообщили, но он остался с ней жить, только мстил всегда. Бил, а если бить не мог, то щипал. Отец ваш тоже на мать злой был, это ведь всё на его глазах происходило, пока дед на войне был. Грубил ей, не уважал. Я, когда с ним стала жить, увидела, как они с матерью обращаются, и сказала ему, что ты ей не судья, она за свой грех ответит, а ты должен её почитать и уважать – она мать твоя. И тогда он вроде притих, сменился.

А вообще-то она по натуре своей «шпекулянтка» была. Всю свою жизнь шпекулировала. И с украинцем тем на этом деле сошлась, торговали чего-то вместе.

Дед с войны много чего привёз – жить собирался. Тогда такая разруха была – не приведи господи. А он из Англии отрез привёз на костюм – хороший, то ли шерсть, то ли шевиот. Хром на сапоги, подмётки, в общем, самый ходовой товар. Продали всё выгодно, лошадь купили, сбрую, инвентарь кое-какой. Своя земля у них была(?) и хата не пострадала – быстро поднялись».

А вот встретились они вместе, семья матери и семья отца, в Сибири, в Иркутской области.

Пасха в тот год (1951) пришлась на 1 апреля. Тепло уже было. Люди в честь праздника рано встали. Официально Пасху, конечно, не праздновали, но традиция оставалась и всё, что к этому празднику полагалось, по мере возможностей исполнялось. И пасху пекли, и яйца куриные красили, и стол богатый накрывали, и в гости друг к другу ходили – «христосовались».

Но «андерсовцам» в этот день не суждено было посидеть за праздничным столом. 1 апреля 1951 года около тысячи человек бывших военнослужащих и члены их семей (всего около 4,5 тыс. человек) в Западной Белоруссии, Западной Украине и Литве были насильно оторваны от родных мест, посажены в эшелоны и отправлены на спецпоселение в Иркутскую область.

Мать рассказывает, что когда она в то утро встала, то увидела солдат. На каждую семью, подлежащую выселению, была выделена подвода из колхоза и два солдата для сопровождения. Утром солдаты появились, а уже после обеда эта скорбная вереница двинулась в направлении железнодорожной станции. С собой разрешили взять только то, что могли унести на руках, всё остальное бросали; у кого была какая живность – сдавали в колхоз. Расписывались – и всё. У них ничего не было. Франя уже замужем была, её не тронули. Она в соседнем селе жила, как раз на Рождество свадьба была. Как она плакала за ними, будто навек прощалась!

Привезли их на станцию и стали в товарные вагоны грузить. В вагоне нары и две печки-«буржуйки» для обогрева. Тронулись – и никто не знал, куда везут и сколько времени путь продлится. Там она и познакомилась с моим будущим отцом.

Раз в сутки давали горячую еду. Поезд останавливался на станции, и там получали суп или борщ и хлеб. На остановках

между станциями ходили в туалет. Мужчины в одну сторону от вагона, женщины в другую. У одной из них был халат, она его растягивала, и девчата за ним прятались.

Привезли в Усолье Сибирское. Там стали распределять по местам поселения. Их отправили в Раздолье, а оттуда в Черемшанку – это километра три дальше, на другом берегу Китоя. Поселили в старые бараки. Сначала все вместе жили, а потом разгородили горбылём и стали вроде как отдельные квартиры. Четыре семьи в одном бараке.

В память о том периоде у матери сохранилась справка:

*«Янковская Софья Владимировна, 1934 года, уроженка и жительница д. Малые Давыдки Плисского района Полоцкой области (в настоящее время Витебская область Глыбокский район), работавшая в колхозе имени 70-летия Сталина, подвергнута по решению внесудебного органа от 11 августа 1951 года высылке вместе с родителями в Иркутскую область в связи со службой отца Янковского Владимира Степановича в армии Андерса. Находилась на спецпоселении с 1 апреля 1951 года по 3 августа 1958 года. Реабилитирована в соответствии с постановлением Верховного Совета республики Беларусь от 6 июня 1991 года в порядке реабилитации жертв политических репрессий 20-х – 80-х годов».*

В этом документе интересен один момент: вывезли их 1 апреля 1951 года, а решение об этом принято 11 августа, то есть более чем через три месяца после совершения действия.

Людей в Черемшанке и Раздолье предупредили, что привезли «врагов народа», и чтобы с ними сильно не контактировали. Но совместная жизнь всё расставила по своим местам. Быстро разобрались, кто враги, а кто не враги, ведь против Гитлера всё-таки воевали, а не на его стороне. Молодёжь вообще передружились друг с другом, и местные, и прибывшие: вместе на танцы ходили, потом многие поженились.

Валика отправили в школу:

«У нас ничего не было, а батьковы родители в войну не пострадали – у них хоть и самотканое, но было. Мать попросила отрез, сшили ему холщовую сумку и штаны, чтобы наготу прикрыть».

Четыре года жили вместе с родителями в бараке, а в феврале 1955 года мать с отцом поженились и перешли в угол родителей отца, где им отгородили закуток, в котором мне и суждено было появиться на свет.



*Группа молодых людей из Черемшанки. В верхнем ряду справа мой отец. В середине – мать. Они ещё не женаты. Мой будущий отец пока не интересуется моей будущей матерью.*

Отец работал трелёвщиком, лес на тракторе трелевал, вывозил из деляны на склад. Трактора газогенераторные были, в качестве горючего деревянные чурочки использовались. Трактористы вечно грязные, в мазуте, чумазы, верхонки у них всё время рвались об трелёвочный трос, руки практически не заживали. Тяжёлая работа.

Лес трелевали и свозили на склады. Там его кряжевали, складывали в штабеля, а зимой вывозили или сплавляли весной по Китою. Мать тоже на лесозаготовках работала, сучья и ветки обрубывала.

«Жили в бараке, а потом построили свой дом, там же, в

Черемшанке, батьковы родители и мы, деревянный дом на две половины, с отдельными входами. Батька хлыстов натянул, а дед плотничал; люди помогли – быстро построили ».

В 1956 году родители матери, Валик и Володя (это её младший брат, уже послевоенный) уехали в Польшу. После войны часть территории бывшей Германии отошла к Польше, в частности город Грюнберг, который теперь стал называться Zielona Gora. Немцев, проживавших там, «выдавили» в Германию и места те обезлюдели.

Поляки очень сильно пострадали в войне, их погибло даже больше, чем белорусов, чуть ли не каждый третий, поэтому заселять эти земли им было нечем. Стали искать поляков в других местах – так родители моей матери, и её младшие братья оказались в Польше. Они в паспортах были записаны поляками и считались католиками, в отличие от родителей отца, которые по паспорту были белорусами и православными по вере. Хотя, предложение распространялось на тех и других. Просто одни его приняли, а другие нет.

Так они и расстались – моя мать и её родные. И увиделись потом только один раз.

Поселили их в деревне Броды, почти на самой границе с ГДР, а упомянутый мной Грюнберг в своей новой транскрипции был ближайшим городом, который, как и Броды, относился к Познаньскому воеводству. Они получили дом, постройки, землю, но не было тягла. И не было денег, чтобы купить. Дед с Валиком ходили по людям, клали печи, пока не заработали на лошадь и инвентарь. Потом уже дед был единоличным крестьянином, и они кормились с земли.

А в 1958 году закончилось спецпоселение и для оставшихся. Вышел указ о возмещении материального ущерба репрессированным: баба ездила «на Беларусь», получила там деньги за хату и за сданную в колхоз скотину. Часть денег они поделили моим родителям. Наша семья вернулась на родину, в Белоруссию, а дед, баба и их младшие дети остались жить в Сибири.

В Белоруссии мы прожили два года на квартире в деревне Кривки Глыбокского района Витебской области. Отец рабо-

тал трактористом в совхозе «Городец». Жизнь там не задалась по некоторым причинам, о которых я расскажу позже, и в 1961 году мои родители завербовались на целину, в Казахстан.

Вербовщики вербовали не просто «на целину», а в конкретное место: Карагандинская область, Нуринский район, и мы, случись всё по плану, стали бы там жить, работать, учиться, купаться в реке Нура, ловить рыбу, а когда бы пришло время продолжить образование, выбрали бы ту же самую Караганду или Целиноград и всё, возможно, сложилось иначе. Но произошла нестыковка: мест для приёма в Нуринском районе не оказалось: то ли нанербовали больше, чем нужно, то ли изначально никто никого не ждал. Всякое бывает. Начальство приказы пишет, а на местах саботируют. И нас «завернули» на озеро Балхаш.

Местность возле озера – это уже даже не степь, это полупустыня, солончаки, и для людей, родившихся и выросших среди лесов, на первый взгляд представлялась совершенно непригодной для жизни.

Но люди здесь жили.

Люди везде живут.

На берегу озера стоял аул – саманные мазанки с облупившимися стенами, как снаружи, так и внутри. Заборов не наблюдалось. Был магазин, в котором можно было купить что-то из продуктов и хозяйственных товаров. Население состояло из одного немца, одного белоруса, одного русского, все остальные – казахи. Вероятнее всего, по моему сегодняшнему разумению, они занимались отгонным скотоводством.

Кроме нашей было ещё несколько семей, из числа завербованных в Белоруссии, всех расселили по развалюхам и дали работу. Отец получил сломанный колёсный трактор и стал его ремонтировать.

Был март 1961 года, и настроение у вновь прибывших приближалось к нулевой отметке. Они ведь не были ни заключёнными, ни репрессированными, которых селят где нужно, не спрашивая их мнения. Они были свободными людьми, по своей воле оставившими родные места и поехавшими на целину, чтобы растить хлеб, строить дома и жить новой жизнью, лучшей,

чем была прежняя. Ведь у всех переселенцев теплится в душе такая надежда. А тут вдруг какой-то аул и пустыня, где земледелием и не пахнут.

Собрались на совет и решили оттуда выбираться. Но куда? Где кто кого ждёт? Не возвращаться же назад, в самом деле? Денег у всех в обрез.

У одной из женщин была сестра, которая уже давно жила в селе Куспек Арыкбалыкского района Кокчетавской области и она в письмах писала ей, что места у них красивые, лесистые, работы много, есть средняя школа, детский садик, клуб и магазины. Избрали делегатов, снабдили их деньгами на дорогу и отправили на разведку. Те добрались до места, убедились собственными глазами, что женщина писала правду, пошли в контору, рассказали директору свою историю и тот заверил, что примет всех, даст какое-то жильё на первое время, а о работе вообще беспокоиться не надо – рабочие руки нужны во всех отраслях. Не обошлось, наверное, и без документа с совхозной печатью, который удостоверял, что данные переселенцы будут приняты в штат совхоза «Аканский», где станут трудиться на благо нашей социалистической родины.

В общем, делегаты вернулись в аул окрылёнными. Был большой скандал с местными властями: кому же охота терять рабочие руки? Тем более что эти руки ускользали в другую область.

Но как-то всё уладилось; в Кокчетаве на станции нас встретил представитель совхоза с транспортом, позже туда прибыли по железной дороге переадресованные контейнеры с вещами. Выплатили подъёмные.

Происходило это, вероятнее всего, во второй половине апреля, потому что на Балхаше мы прожили месяц. Незадолго до отъезда в Куспек я заболел коклюшем, причём очень тяжело, мать говорит, боялись, что умру.

12 апреля 1961 года с полётом Юрия Гагарина началась космическая эра. А у нас началась эра освоения целины.

## Глава 8

### ПЛАНЕТА ЦЕЛИНА

*Основываясь на документальных источниках и собственных наблюдениях, автор исследует феномен целины с целью выяснить, было освоение новых земель благом или злом?*

Что же за явление была эта целина? И почему до сих пор, по прошествии уже 55 лет, не умолкают споры о том, чего больше принесло освоение новых земель – вреда или пользы? Я приведу мнение географа-ландшафтоведа академика Чибилёва А. А. высказанное им в статье «Юбилей целины как повод для усвоения её уроков», написанной к 50-летию освоения целинных и залежных земель (2004 г.). Он утверждает, что распашка целины в том виде, как она произошла, принесла только негативные последствия. Автор пишет, что в конце 19 века великий В. В. Докучаев открыл всему миру Русский Чернозём – лучшую в мире почву, рождённую степями. Изучая степные чернозёмы, он подарил человечеству новую науку – почвоведение. Он же сформулировал основные принципы степного природопользования, предусматривающие соблюдение оптимального соотношения пашни с нераспаханными угодьями, пастбищами и сенокосами.

В период первой «столыпинской» целины в начале 20 века, когда из центральных районов России и Украины в луговые степи Зауралья, Северного Казахстана и Южной Сибири на новые земли переселилось более 3,3 млн. человек, переселенческое управление организовало масштабные почвенные исследования. Накануне второй «хрущёвской» целины 1954-1963 годов отечественная наука готова была определить разумные пределы очередного вторжения человека в древнюю степную природу, верно служившую человечеству многие тысячелетия и определившую пути развития цивилизации в Северной Евразии.

Вопрос о масштабном освоении целины был поднят на сентябрьском пленуме ЦК КПСС 1953 года. Первоначально, по согласованию с экспертами Академии наук СССР и Всесоюзной сельскохозяйственной академии было рекомендовано распахать 13 млн. гектаров новых земель на огромном пространстве от Волги до Забайкалья, включая Северный Казахстан.

К большому сожалению, в СССР не учли печальный опыт США, которые после 1914 года сменили Россию в качестве основного производителя зерна в мире. За короткий срок в США было распахано 16 млн. га низкотравных прерий, отличавшихся засушливым климатом, которые являются аналогом российско-казахстанских степей. В результате хищнической распашки было нарушено экологическое равновесие прерии. Глубокая вспашка нарушила структуру некогда плодородных почв, резко сократившиеся по площади пастбища страдали от перевыпаса.

Комплекс этих процессов вызвал чёрные бури, бушевавшие в 1934-1935 годах над Великими Равнинами Северной Америки. Центральные штаты представляли собой «пыльную чашу». Фермеры были разорены и бежали на восток страны, пополнив армию безработных и обездоленных людей. В результате пыльных бурь пострадало 36 млн. га земель, большинство из которых стали непригодными для земледелия.

Катастрофические последствия распашки целины обусловили революцию в сознании американцев. В стране началась кампания по спасению почв и природы прерий вообще. На основе разработок российских учёных! В США была принята и успешно осуществлена государственная программа по восстановлению низкотравных прерий. С помощью фитомелиорации на огромных площадях в США была восстановлена степь, превращённая в огонные пастбища, на которых ныне выпасается около 25 млн. голов крупного рогатого скота, поставляющего на американские и мировые рынки дешёвое «мраморное» мясо.

После войны сельское хозяйство европейской части страны было разрушено. К разрухе добавилась засуха 1947 года. Комплекс этих негативных процессов заставил руководство страны обратиться к трудам классиков российского почвоведения (степеведения) и заняться экологическим обустройством

европейской части степной зоны СССР. 20 октября 1948 года Совет Министров СССР и ЦК ВКП (б), основываясь на опыте Института земледелия центрально-чернозёмной полосы им. В.В. Докучаева («Каменная степь») принимают постановление «О плане защитных лесных насаждений, внедрения травопольных севооборотов, строительства прудов и водоёмов для обеспечения высоких и устойчивых урожаев в степных и лесостепных районах европейской части СССР». Это и был известный «Сталинский план преобразования природы». Работы по выполнению постановления с большим энтузиазмом развернулись с осени 1948 года.

Однако при смене руководства страны весной 1953 года политика в области сельского хозяйства была полностью пересмотрена. Травопольная система земледелия была подвергнута критике, как не отвечающая хозяйственным интересам социализма и запрещена. Весной 1953 года ликвидируются лесозащитные станции и другие научно-технические подразделения, занимающиеся лесом и фитомелиорацией, а вскоре был прекращён уход за уже созданными лесными культурами. Мартовский пленум 1954 года утвердил аграрную политику, ставшую роковой для степного ландшафта. Страна начала невиданную в истории цивилизации распашку целинных земель.

На целое десятилетие целина стала центром экономической политики страны. Основными достижениями считались поднятые сверх плана и срока дополнительные гектары целины. Была развёрнута настоящая беспощадная охота за целиной, в результате чего за 1954-1963 г. г. удалось распашать **все!** пахотно-пригодные в техническом плане земли в степной зоне. Площадь поднятой целины достигла 43 млн. га при первоначальном плане 13 млн. га.

Мы полностью повторили горький опыт США начала 20 века. Удаление степного травостоя и глубокая вспашка вызвали массовую дефляцию, от которой только в бывшем Целинном крае к 1960 году пострадало более 9 млн. га вновь освоенных земель. Поистине планетарный характер имели пыльные бури середины 60-х годов, пронёсшиеся над степями СССР.

В 1970-80-е годы под видом коренного улучшения зе-

мель было распахано под монокультуры ещё несколько миллионов гектаров щебенчатых, солонцеватых и прочих, не пригодных для нормального земледелия почв.

Существовавшая на целине система земледелия являлась почвозатратной. Только в Северном Казахстане исходные запасы гумуса составляли 4,3 млрд. тонн. Из них в целинной пашне безвозвратно утрачено за счёт различных видов эрозии 1,2 млрд. тонн или 28,3 %.

От так называемой биологической эрозии разложилось 0,7 млрд. тонн гумуса и выделилось при этом в атмосферу не менее 1 млрд. тонн углекислого газа.

Таким образом, советская целина внесла свой весомый вклад в «парниковый эффект» планеты. Сплошные массивы вспаханной почвы, имея тёмный цвет, сильно нагреваются и провоцируют засуху, которая при хроническом проявлении стала причиной аридизации всей степной зоны, вызвав значительное усыхание рек и озёр, а, следовательно, всего явления, которое сегодня принято называть глобальным опустыниванием.

Массовая распашка сказалась и на состоянии животного мира степной зоны. Были подорваны, а местами полностью уничтожены запасы ценных охотничье-промысловых видов животных. Преданием стала, столь широко практиковавшаяся в прошлом, увлекательная охота на степную дичь: дрофу, стрепета, серую куропатку, перепела, кречётку. Ареал сурка, некогда сплошной, распался на ряд изолированных популяций. Сайгак был отеснён в полупустынную зону. В результате продолжительного культивирования монокультур природа потеряла способность к саморегуляции, вследствие чего сорняки и фитопатогенные вредители стали реальной угрозой для земледелия в целинных районах.

Несмотря на расхожие заявления, что целина накормила страну, в 1980 году руководство СССР было вынуждено принимать новую Продовольственную программу. И это при том, что СССР располагал 66% мировой площади чернозёмов, занимал первое место в мире по площади сельхозугодий (603 млн. га в СССР, 431 – США, 78 – Канада), являясь абсолютным лидером по поголовью скота (в 10 раз больше, чем в Великобритании!?),

имея 23 млн. человек, занятых в сельском хозяйстве (в США – 3 млн. человек).

Если бы тогда, в 1954 году, ограничились бы распашкой 13 млн. га лучших земель, то это позволило бы:

- сэкономить огромные трудовые, материальные и финансовые ресурсы для восстановления народного хозяйства в средней полосе России и на бывших оккупированных территориях;

- сохранить животноводство за счёт естественных и улучшенных пастбищ и сенокосов;

- избежать увеличения потребностей страны в фуражном зерне и его закупок за рубежом;

- внедрять интенсивные технологии на лучших землях и получать на них стабильные урожаи;

- сохранить экологическую стабильность степных ландшафтов;

- сформировать в целинных районах устойчивое население с гармоничным сочетанием растениеводства и пастбищного скотоводства.

Надо сказать, что никто и не отрицает доводов академика. Всё верно. Ущерб природе нанесён колоссальный. Дикой природе, перевозданной. Но ведь после таких невероятных трудов должно было родиться что-то новое?

И я вам авторитетно заявляю – оно родилось. Я видел своими глазами, как менялась жизнь на селе, становясь всё лучше и лучше и как она, вдруг, превратилась в совершенно невыносимое существование даже по умеренным деревенским меркам. Без электричества, без заработной платы, зачастую без воды. И только через десятилетие стала опять выправляться. В дальнейшем нашем повествовании мы ещё посидим с вами на лавочке у дома и посудачим о деревенском житье-бытье. А сейчас мне хочется довести до вас другое авторитетное мнение – президента Республики Казахстан Н. А. Назарбаева, и тоже высказанное по поводу 50-летия целины.

Он утверждает, что целина стала для Казахстана благом, она изменила быт Северного Казахстана, а хлеб, выращенный на новых землях, накормил, в конце концов, жителей СССР, раз и

навсегда вычеркнув из сознания людей такое понятие, как голод. Несмотря на все недостатки и побочные явления освоение целины – это грандиозный социально-экономический проект двадцатого века, аналогов которому в мировой истории не было.

250 тысяч целинников удостоены высоких государственных наград, 650 из них имеют Золотую Звезду Героя Труда.

Да, освоение целины было административным мероприятием гигантского масштаба. Для решения этой задачи были мобилизованы огромные материальные, трудовые ресурсы и научный потенциал. Прибыли сотни тысяч добровольцев, в основном из России, Украины, Белоруссии и Молдавии. К нам приехали тысячи механизаторов, агрономов, строителей, врачей и учителей. Высокий патриотический настрой, и энтузиазм молодёжи помогли преодолеть огромные трудности на начальном этапе целинной эпопеи. Благодаря трудовому порыву площадь посевов была доведена в Казахстане до 36,5 млн. гектаров. Это больше, чем вся территория объединённой Германии.

Казахстан стал крупнейшим производителем зерна. За 50 лет валовой сбор пшеницы в Казахстане составил более 640 млн. тонн, или в среднем по 13 млн. тонн в год. Такое количество хлеба ежегодно обеспечивало потребности почти 100 миллионов человек. Ради этого стоило мёрзнуть в степи.

Резкий рост целинного населения тогда потребовал ускоренного развития жилищного строительства, объектов здравоохранения и образования. Наши сёла стали на тот период самыми современными в сравнении с соседними республиками.

В годы освоения целины республика стала крупнейшей животноводческой базой, даже, несмотря на сокращение пастбищных угодий.

К серьёзным ошибкам и просчётам он относит появление ветровой эрозии. Без внедрения новой технологии обработки земель деградация почв могла принять необратимый характер и привести к катастрофе.

Спас академик Александр Бараев. Впрочем, академиком он тогда ещё не был. Разработанная под его руководством почвозащитная система земледелия является не просто выдающимся научным решением мирового уровня. Его настойчивость, твёр-

дая позиция – настоящий гражданский подвиг.

Закупочная цена зерна была намного ниже себестоимости. Уборка шла авральным методом с привлечением огромного количества техники и людей из совершенно других сфер экономики. Это были очень затратные методы управления, которые себя не оправдывали.

Другой серьёзной проблемой целины стало то, что многие зерновые хозяйства создавались на малопродуктивных землях. Долгое время такие хозяйства были убыточными и существовали за счёт дотаций государства. В условиях перехода к рынку они обанкротились в числе первых. За первые два года нового тысячелетия в республике самоликвидировалось около 300 населённых пунктов.

И, тем не менее, время показало, что освоение целины было оправданным. Хлебное поле Казахстана не только полностью обеспечивает страну хлебом, но и вывело республику в десятку мировых экспортёров зерна.

«Целину подняли будущему суверенному Казахстану, вместо того чтоб привести в порядок среднюю полосу России» - иронично заметил в 2009 году российский писатель и публицист И. Свинаренко.

Но кто тогда, в 1954 году думал о том, что страна распадётся на 15 самостоятельных государств? Никто.

Ну и ещё несколько цифр, чтобы у вас сложилось полное представление о целине.

За 1954-1961 г. г. целина поглотила 20% всех вложений СССР в сельское хозяйство. Только в первые два года было создано 425 зерновых совхозов, аграрные гиганты создавались и после. Освоение целины началось без всякой предварительной подготовки, при полном отсутствии инфраструктуры – дорог, зернохранилищ, квалифицированных кадров, не говоря уже о жилье и ремонтной базе для техники. На целину отправляли **все!** производимые в стране трактора и комбайны, мобилизовывали студентов на время летних каникул, отправляли в сезонные командировки механизаторов. Благодаря экстраординарному сосредоточению средств и людей, а также природным факторам новые земли в первые годы давали сверхвысокие урожаи,

а с середины 1950-х годов – от половины до трети всего производимого в СССР хлеба. Однако желаемой стабильности вопреки усилиям, добиться не удалось: в неурожайные годы на целине не могли собрать даже посевной фонд.



*Посевная. Фото из времён начала целины.*

## Глава 9

### НАША ЦЕЛИНА

*Описывается начало жизни в Куспеке.*

Я мысленно переносюсь в тот, далёкий уже, апрель 1961 года и вижу, как по раскисшей деревенской улице, нагруженные чемоданом, деревянным сундуком, узлами, движутся двое взрослых людей, а рядом с ними семят два маленьких мальчика. Женщина пробирается осторожно, словно боясь расплескать что-то внутри себя, и даже пальто не скрывает её округлившегося живота.

Мы идём от конторы на другой конец села, так называемый «ингушский край», где по просьбе руководства совхоза ингуши разрешили нам временно занять пустующую землянку. Положение с жильём катастрофическое, поэтому и землянка выход из положения.

Это те самые ингуши, которых в 1944 году за неблагодарность выселили с Кавказа в Северный Казахстан, и где половина из них нашла свою могилу. Землянка от тех времён, когда нужно было любым путём пережить дьявольскую казахстанскую зиму.

К моменту нашего появления у уцелевших жизнь более-менее наладилась: основная часть из них, когда было разрешено, вернулась обратно на Кавказ, а оставшиеся (таких тоже оказалось немало), перебрались из землянок в выстроенные рядом дома.

Нам показали наше жилище, мать всплакнула, но выбирать было не из чего. Отец затопил печь, попросил у соседей немного картошки и сварил мясной супчик.

«Откуда мясо?» - спросите вы.

А я вам отвечу: - «Из сундучка».

Мясо и сало солили ещё в Белоруссии и берегли потом

этот деревянный сундучок как зеницу ока. А он вместительный, килограммов на двадцать, если не больше. Потом ещё много-много лет он исправно исполнял свою роль – сало солили только в нём. Посолят, закроют крышку – и стоит он себе всю зиму в снях под столом. Понадобилось сало – открыл крышку, отрезал кусок и опять закрыл.

Но это я немного отвлёкся. О том, как хранили продукты без холодильника, мы ещё вспомним, а сейчас всё-таки вернёмся обратно в землянку. Набили матрасовку соломой и положили на пол. Это была постель. Мы с матерью должны были на ней спать. А отец уехал. Ему уже в эту ночь надо было выходить в бригаду на смену. Тогда старались отсеяться как можно раньше, чтобы осенью успеть убрать до ненастья, поэтому почву готовили круглые сутки. Бывало, что и ночью сеяли. Позже от этой практики отказались: успевали засеять площади за световой день.

За отцом захала бригадная машина, и мы остались одни.

А ночью из своих нор полезли крысы. Не одна, не две – стая. Пешком по полу ходили, ничего не боялись. Мать всю ночь от постели их палкой отгоняла. Страшно было, плакала, но отбилась. Ещё я тут со своим коклюшем: кашель меня душил до рвоты. Утром отец вернулся со смены, сходил на стройучасток, попросил немного цемента, сделал раствор и залил выходы из нор.

Вскоре прибыл на станцию наш контейнер, появилась кое-какая мебелишка: главное – железные кровати с панцирной сеткой, всё же не на полу спать.

А в одну из ночей вернулась зима. Такое случается в тех местах: и в апреле, и в мае, и в начале июня может выпасть. Резко похолодало, повалил снег и начался буран. Когда я утром открыл глаза, то увидел на полу сугробы снега – надуло в щели. Правда, через день опять пригрело солнце, снег на улице растаял, и весело побежали ручьи.

Купили у ингушей корову за 400 рублей новыми, (как раз весной 1961года прошла денежная реформа) и сепаратор за 21 рубль. За корову сразу заплатили, а сепаратор уже в долг бра-

ли.

Сменщик отца предложил ему купить у него двух поросят: видать, он дома свиноматку держал, и она опоросилась месяц назад. Обычно месячных поросят продавали, когда они уже без материнского молока обойтись могли.

Отец очень обрадовался: деньги теоретически уже были, и сменщик согласился подождать до зарплаты. Закинули поросят в мешок, и счастливый новый хозяин понёс их домой. Корова есть, молоко есть – не пропадут поросята. А без свиней – какое же это хозяйство?

Но случился скандал. Когда ингуши увидели этих поросят, то всё их дружелюбие вмиг исчезло. Они ещё мирились с тем, что независимые старожилы этого края деревни держали свиней, несмотря на непрекращающееся давление, хотя это были уже единичные случаи. Но с нами никто церемониться не собирался. Мы не являлись хозяевами своего жилища, нас в него пустили из милости.

Сначала разговор был корректным: вы можете жить, но только без свиней. Держите коров, овец, коз, кур, гусей, уток – ради Аллаха. И предлагали продать нам овец по сходной цене. Но отец упёрся. Жизнь без сала, мяса и жира он себе не представлял, хотя пример тех же ингушей показывал, что и без свиней можно прожить. Это был конфликт не людей, а менталитетов. Белорусский менталитет, где корова и свинья – основа домашнего хозяйства, столкнулся с мусульманским, где свинья – поганое животное и по Корану её мясо употреблять в пищу нельзя.

А поросята уже оскверняли ингушский сарай.

Короче, отец упёрся, упёрлись и ингуши. Поставили ультиматум: или исчезают со двора и никогда больше впредь не появляются поросята, или исчезаем из землянки мы. Пригрозили. Угроза была нешуточной – все взрослые ингуши, особенно старики, ходили с кинжалами на поясе.

Отец развернулся и побежал в контору искать защиты и справедливости. На его счастье рабочком (председатель профсоюзного комитета совхоза) Штабченко был на месте. Он быстро оценил ситуацию: «Иди, собирай вещи, я сейчас организую

трактор с тележкой, погрузитесь и поедете вот сюда». Назвал адрес.

И, правда, через пару часов подкатил вызванный по радиции из бригады тракторист на колёсном тракторе, который помог нам загрузиться. Мы с матерью залезли на тележку, а отец сел в кабину. Поехали. Подъезжая к месту, увидели толпу разъярённых людей.

Половина двухквартирного дома освободилась буквально накануне, возможно, старые хозяева ещё выносили свои вещи, а жаждущие занять жилплощадь уже толпились рядом. Собственно, претендовали две семьи – Шулеповых и Каракашей: сторонники каждой уже изрядно взвинтили свои нервы, и в выражениях не стеснялись. Тут появились мы на тракторе.

Подъехавший к этому моменту Штабченко заявил, что никакого самовольного заселения не допустит, квартира выделяется нам, поскольку имеются в наличии два маленьких ребёнка и третий уже на подходе. Кроме нас на этой площади будут проживать ещё две семьи.

Толпа взревела с новой силой. Одна женщина с ножом подскочила к нашей тележке, стала стучать рукояткой по борту и кричать, что не допустит, чтобы какие-то «недобитые бандеровцы» вселились в этот дом.

Много позже, через несколько лет, когда все соседи соби- рались у кого-то на гулянку, отец, подпив, начинал «допрашивать» бабу Катю Малюченко:

- «А ты помнишь, Дмитривна, как на нас с ножом кидалась и орала, что сейчас поубиваешь этих бандеровцев?».

Та сразу каялась:

- «Прости, Миша, ну кто же знал, что вы такие люди окажетесь?».

Мы с Сашкой, сидя на тележке, с любопытством смотрели на происходящее, но потом испугались и стали реветь. Сначала ингуши с кинжалами, теперь ещё тётка с ножом.

Неизвестно, что помогло.

Тогда, в начале 60-х, люди ещё боялись начальства и милиции. Квартира досталась нам: вернее, мы вчетвером жили в большой комнате, а другая семья – дядя Коля и тётя Аня Жинь с

дочерью Соней в маленькой, а кухня и сарай были общие.

Где размещалась третья семья, я не могу себе представить, хотя мать и говорит, что они какое-то время жили с нами, а потом их переселили.

Возможно, это был тактический ход рабочкома – отбить охоту у других желающих перспективой жизни на головах друг у друга. Но у нас не было другого выбора, и мы согласились, тем более что Жини были одними из тех, кто вместе с нами прибыл сюда с Балхаша.

Если вы вдруг подумали, что такая схватка шла за что-то стоящее, то вы ошиблись. Большая комната, в которой мы жили четвером, а потом, с июля, когда родилась Люда – пятером, была площадью не более 15 квадратных метров, а маленькая – метров 7-8. Кухня тоже была размером с маленькую комнату, но четвертую часть её занимала большая русская печь. В первые зимы стены промерзали за ночь насквозь, сверкая поутру инеем, а вода в умывальнике замерзала.

И ведь топили же, и утром и вечером, еду готовили на печке.

Вместе мы жили целый год, зато потом, когда они получили новую квартиру и освободили ту комнатку, мы стали чувствовать себя королями во дворце.

Этот дом стал нашей Родиной, отчим домом, в котором мы вместе, а потом родители одни, прожили 37 лет. Мы его ремонтировали, пристраивали веранду, крыльцо, утепляли, и сделали, наконец, хоть и маленьким, но уютным и удобным. Он был нашей любовью и мы, где бы потом ни были, всегда возвращались к нему, вернее к нашим родителям, хотя бы раз в год.

В нём мы были счастливы!

Дядя Коля Жинь был маленького роста, слепой на один глаз, работал в строительной бригаде, крепко выпивал, а выпив, гонял тётю Аню. Та бежала в нашу комнату или на улицу. При отце он сдерживался, но того вечно не было дома, он работал в полеводческой бригаде на тракторе, а это означало с утра до ночи. Дядя Коля на тракторе не умел, поэтому работал строителем. У них был вроде бы как нормированный рабочий день. Выгнав тётю Аню, он закрывался в их комнате на крючок и присту-

пал к делу. Поскольку дрался он не просто так, а из ревности, то доставал из шкафа её лучшее платье и ножницами резал его на куски.

В трезвые дни жизни он сожалел о содеянном, раскаивался и покупал тётё Ане хорошую матерью на новое платье. Увы, со временем и оно шло под нож.

А один раз, выгнав жену, крикнул, что сейчас повесится и закрылся. Застучал молоток, видимо он пытался вбить куда-то большой гвоздь. Напрасные усилия – только не в наши стены, а в потолок гвоздь не загнёшь. Долго он возился, но на счастье вернулся с работы отец: зима была, и он в мастерской свой трактор ремонтировал. Увидев наши испуганные лица и услышав, что Николай вешается, он с размаха выбил ногой дверь и действительно увидел, да и мы тоже, дядю Колю с верёвкой в руках.

Отец тогда его ударил, а тот не сопротивлялся и потом не обижался. Мы дружили семьями, гуляли вместе на праздники, а когда они переехали в Кокчетав, отец проездом останавливался у них и они его радушно принимали.

Тётя Аня была полной женщиной и работала в совхозной пекарне. Там выпекался хлеб и булочки и, проходя мимо, каждый чувствовал запах угольной гари и перебивающий её аромат свежеиспечённого хлеба. В моей памяти тётя Аня всегда пахла хлебом.

Они родили двух красавиц девушек – Соню и Олю. Те впоследствии вышли замуж за будущих «русских немцев» и в 90-х годах уехали в Германию, где проживают и сейчас. Они очень трепетно относились к своим родителям, особенно к матери, до самой их смерти.



*Такими мы были в 1962 году. Мать расстраивалась, что плохо вышла на этом фото.*

## Глава 10

### РОДОСЛОВНАЯ

*От Михайлы Метлы до Якоба Уренков.*

Заглянуть далеко назад и увидеть там своих предков мне не удастся. Самые глубокие сведения, которыми я располагаю, основываются на рассказах матери и ограничиваются отрывочными воспоминаниями о её бабушке. Дальше – тишина. Искать какие-либо документы в архивах Белоруссии почти безнадёжное дело – они сгорели во время войны. Не буду фантазировать и изложу только то, что известно более-менее достоверно.

У родителей нашего отца Гридюшко Василия Игнатьевича и Гридюшко Софьи Михайловны (девичья фамилия Метла), уроженцев Полоцкой области, было трое детей. Старший – мой отец Михаил, 1933 года рождения, вполне вероятно, названный этим именем в честь своего деда Метлы Михаила, о котором нам ничего неизвестно, кроме того, что он действительно существовал, и был сравнительно зажиточным крестьянином. Точно так же реально жил когда-то в районе Полоцка и Гридюшко Игнат, отец моего деда.

У нашего отца был брат Валентин, 1939 года рождения и послевоенная сестра Люда, 1950 года.

Валентин в Сибири женился на белоруске по фамилии Пирожок (их было пять сестёр) и у них родилось двое мальчиков – Андрей (1968) и Алексей (1972). Проживали они сначала в Большой Черемшанке во второй половине дома родителей, но потом переехали в Раздолье, где построили свой дом. Валентин работал шофёром на лесовозе, умер рано, в 44 года, почти сразу после завершения стройки. Его жена и младший сын Алексей уехали в Белоруссию, в Полоцк, к её сёстрам, где и проживают сейчас. Алексей поздно женился и у него сейчас двое детей – Женя (2003) и Илья (2007). Он работает инженером на заводе.

Андрей, старший сын Валентина, в Белоруссию не поехал, он окончил Омское училище лётчиков гражданской авиации, потом работал в Иркутском аэропорту, но не лётчиком – у него была профессия по обслуживанию самолётов на земле. Женился, жил в Ангарске, работал в радиомастерской, теперь уехал в Белоруссию к матери.



*Семья моего отца. Вероятно, 1953 год.*

Младшая сестра отца Люда вышла замуж за Исаева Гену, своего односельчанина по Черемшанке. Она провожала его в армию, дождалась, они поженились и переехали жить в районный центр – Усолье Сибирское. Гена трудился на химзаводе, а Люда окончила кооперативный техникум и работала заместителем заведующего большого продовольственного магазина. Это было круто по тем временам. После увядания социалистической торговли она тоже пошла на химзавод: там можно было заработать хорошую раннюю пенсию в связи с вредными условиями труда. У них родилась дочь Оксана – она так и осталась единственным ребёнком в семье, поскольку роды проходили тяжело, делали «кесарево сечение». У неё двое детей, старшую дочь зовут Лизой.

Наши родители произвели на свет троих детей – меня (1955), Сашу (1957) и Люду (1961). Саша женился на Валентине Бородиной, у них двое детей – Денис (1982) и Ирина (1986). Денис впоследствии взял в жёны Веронику Бороздину, и у них родились Данила (2003) и Егор (2014).

Люда вышла замуж за Каженца Алексея, у них двое сыновей – Паша (1982) и Саша (1986).

Я был женат дважды. Первый раз на Татьяне Михайловне Халиковой и от этого брака у нас двое детей – Дима (1977) и Марина (1979). Второй раз на Гацке Лидии Вениаминовне, откуда Полина (1985) и Лена (1987). Дима в 1998 году связал свою судьбу с Леной из Муромцево и усыновил Антона (1997). Совместных детей у них нет. Марина родила Корину (1999) и Матвея (2008). Проживает в городе Омске с отцом Матвея Сергеем Жировых.

В 2009 году Полина вышла замуж за Сергея Уренкова, и у них 23 декабря 2011 года, родился «немецкий пацан» Алекс, в просторечье – Саша. А 5 февраля 2015 – Якоб.

У родителей нашей матери Янковского Владимира Степановича и Янковской Павлины Иосиповны (девичья фамилия Балаш) было четверо детей: Франя (1930), Зоя (Софья) (1934), Валик (1939) и Володя (1948). Без сомнения, одного их деда звали Степаном, а вот со вторым не совсем ясно – он Осип или Иосиф?

Франя, как нам уже известно, незадолго до высылки вышла замуж за Ивана Бельского, и у них родилось четверо детей, трое мальчиков и девочка: Володя (1952), Янек (1954), Люда (1960) и Валик (1974). Жили они в деревне Липляне Глыбокского района Витебской области. Янек женился на еврейке, и эмигрировал с ней в Израиль. Остальные живут в Белоруссии.

Валик женился в Польше на Софье. У них четверо детей: Ивонна, Лиля, Виолетта и Павел.

Самый младший послевоенный брат Володя так же проживал в Польше, в доме своих родителей в д. Броды, был женат, имел ребёнка, но потом спился, жена от него ушла, он сошёлся с другой, по страшному пил и умер из-за «батьковых грошей» (об этом в своё время).

Так уж получилось, что из четырёх фамилий, наследником которых я являюсь, мне ближе всего Гридюшко. Именно она досталась мне при рождении и сопровождает всю жизнь. Я не очень-то люблю её, мне не нравится окончание «...юшко». Когда выработывал роспись, то остановился на укороченном варианте – В. Грид -, а, неожиданно став немцем, перешёл на латиницу – V. Grid-. Раньше мне приходилось очень часто расписываться но, как ни странно, эта необходимость сохранилась и сегодня. Если расписаться торопливо, то правая часть буквы «d» отскочит, превратится в самостоятельную «l» и мы увидим перед собой новое имя – V. Griol-. Виктор Гриоль – чем не псевдоним? Может пригодиться.

Наверное, это редкая фамилия. Мне иногда думается, что все, кто её носит – родственники. Конечно, это в принципе невозможно, но всё-таки.

Я ревностно следил за ней. Как-то раз зимой отец вернулся домой с мельницы и рассказал, что там, за Кокчетавом, в Келлеровском районе, живёт человек, который носит нашу фамилию. Сам он его не видел, но ему рассказывали. И это было единственное свидетельство за всё время, что мы жили в Кокчетавской области, а ведь в ней проживало около 600 тысяч человек. Следил я по материалам областной газеты, но в ней упоминали только отца или меня.

Приятной неожиданностью стала статья в «Неве» конца

80-х, из которой я узнал, что в комитет восставших моряков Кронштадта входил матрос Гридюшко, имени, к сожалению, не помню.

Поверхностный анализ показывает, что фамилия имеет украинское происхождение. Как когда-то беззлобно подтрунивали: «Каждое г...но кончается на «о». В нашей семье ударение ставили на «ю», а вот мой сын Дима «ударяет» её на последнюю букву. Но это так, детали. В основе её лежит уменьшительная форма имени или прозвища дальнего предка по мужской линии. Значит, его звали «Гридя» или «Гридень» (княжеский дружинник).

Из людей, носящих «нашу» фамилию и «присутствующих» в интернете, самым известным, конечно, является Владимир Гридюшко, бывший заместитель министра культуры Беларуси. 4 ноября 2009 года он был назначен Генеральным директором Национального академического Большого театра оперы и балета Республики Беларусь. Во время представления коллективу театра министр культуры Беларуси Павел Латушко отметил, что Владимир Гридюшко «имеет большой административный и управленческий опыт и сможет реализовать задачи, связанные с введением в действие нового здания театра и организации работы балетной и оперной трупп».

По мнению самого Гридюшко, большую роль в его назначении сыграла «личная любовь к театру». Он пообещал создать из театра такой конкурентный продукт, который потрясёт не только Беларусь, но и весь мир. (Кстати, в 2013 году видел афишу театра в Вюрцбурге и чего, дурак, не сходил?). Он также пообещал, что никакой крайности и потрясений в работе коллектива не будет.

О причинах отставки пока не сообщается. Однако в министерстве культуры поговаривают, что с В. Гридюшко не сработался новый министр Павел Латушко. Они – люди совершенно различных формаций. Министр начал путь во власть уже в независимой Беларуси, после окончания в 1995 году юридического факультета БГУ. Павел Латушко – единственный министр Беларуси, которому ещё нет 40 лет. Он не лишён инициативы, не боится её реализовывать, и не приемлет аморфности.

Владимир Гридюшко – полная противоположность молодому министру. Он начал свой путь во власть, когда тот ещё не родился. Окончил Минский государственный педагогический институт им. А. М. Горького в 1979 году (значит, он или мой ровесник, если служил два года в армии, или на два года младше меня), а в 1992 году – Белорусский государственный университет и Академию управления при Совете Министров Республики Беларусь. Трудовую деятельность начал в 1977 году в должности секретаря комитета комсомола математического факультета. (Насколько мне известно, должность секретаря комитета комсомола факультета была сугубо выборной и совмещалась с учёбой: я сам три года исполнял эти обязанности, но, видимо, были варианты в зависимости от количества студентов на факультете).

По «комсомольской линии» В. Гридюшко «дорос» до секретаря ЦК ЛКСМБ. С ноября 1987 года по июль 1988 года был командирован в Афганистан в качестве советника ЦК ВЛКСМ. В июле 2001 года был назначен советником посольства Беларуси в Болгарии. Имеет многочисленные награды. (И чего это Беларусь такая щедрая?). С декабря 2003 года назначен на должность зам. Министра культуры Беларуси. Основными направлениями его деятельности являлись инвестиционная политика и укрепление материально-технической базы учреждений культуры, сохранение историко-литературного наследия и реставрация объектов, вопросы экономического развития отрасли культуры.

Как говорят в Министерстве культуры, молодому продвиженцу Латушко матёрый номенклатурщик Гридюшко сразу не понравился. Поэтому отставка зама была делом времени. (Посмотрим, что со временем случится с Латушко?).

Но есть среди нас один человек, которому не страшны административные передраги. Это Гридюшко Евгений Михайлович, (Яуген Грыдзюшка) – белорусский гитарист, композитор и музыкальный педагог. Лауреат республиканских и международных конкурсов. Родился в 1958 году, в 1984 году окончил Белорусскую государственную консерваторию им. Луначарского. Пишет и исполняет собственную музыку. Доцент Белорусской государственной академии музыки. «... Один из лучших гитаристов

Беларуси, если не самый...». Родился в пос. Октябрьский Гродненской области. В интернете есть его фотография: я искал какое-либо физиономическое сходство, но, к сожалению, не нашёл. К слову, всю сознательную жизнь мечтал научиться играть на гитаре и сочинять музыку к любимым стихам. Увы!

Есть ещё Гридюшко Дмитрий Николаевич – заместитель декана факультета «Предпринимательства и управления» в Белорусском государственном аграрном техническом университете, старший преподаватель кафедры «Экономика и организация предприятий АПК».

Есть крестьянское фермерское хозяйство Гридюшко и его адрес: 665310, Иркутская обл., р. п. Куйтун, ул. Сергея Лазо, д. 29 кв. 2. Это какой же ты Гридюшко, и какая судьба забросила тебя в Сибирь? Неужели тоже потомок «андерсовцев»?

Есть Гридюшко Виктор – президент Ассоциации птицефабрик Ленинградской области «Леноблптицепром».

А это кто? Гридюшко Елена Юрьевна – жена моего двоюродного брата Андрея, сына дяди Валика. Слышал, что они разошлись. Жаль! Тогда, при нашей встрече, когда она провожала меня до Иркутского аэропорта, я был просто очарован ей. Где же ты сейчас? Ага! Место работы: МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54», г. Ангарск, Иркутская обл. Должность: учитель-логопед. (Правильно, она и училась тогда в институте на логопеда, и жили они потом с Андреем в Ангарске).

Статьи автора: «План-конспект открытого занятия по обучению грамоте в логопедической группе по теме «Звук (С), буква С». (Фестиваль 2007-2008 г.г.).

«...Логопедическое занятие становится интересным, если оно объединено единым сюжетом, в нём есть проблемно-поисковые ситуации, введён сказочный персонаж. Цель данного занятия – не только исправить звукопроизношение, но и развитие связной речи, лексико-грамматического строя, фонематического слуха, мышц мелкой моторики, внимания, памяти, мышления».

Как это у Венички в поэме «Москва – Петушки»: «А там, за Петушками...распускается мой младенец, самый пухлый и самый кроткий из всех младенцев. Он знает букву «Ю» и за

это ждёт от меня орехов. Кому из вас в три года была знакома буква «Ю»? Никому; вы и теперь-то её толком не знаете. А вот он – знает, и никакой за это награды не ждёт, кроме стакана орехов».

А вот Гридюшко Дмитрий Викторович. Это мой сын, первенец. Он живёт в посёлке Муромцево Омской области и работает заместителем заведующего районным отделом культуры по хозяйственным вопросам. «Засветился» в интернете протоколом № 42 рассмотрения заявок на участие в открытом конкурсе: «Подготовка документа территориального планирования «Генеральный план Муромцевского городского поселения Муромцевского муниципального района Омской области» как член комиссии.

Так! А это кто? Гридюшко Денис Александрович, рождённый 16 февраля 1982 года в городе Омске. Это же мой племянник, сын брата Саши. Привет из Павлодара: «24 января 2008 года был задержан за управление автомобилем в нетрезвом состоянии (лёгкое опьянение). Вину свою признал полностью и лишён прав вождения сроком на 1 год».

Моего имени, к сожалению, или, может быть, к счастью, сеть не упоминает.

- И не упомнит, если и дальше будешь так писать! – вдруг, совершенно отчётливо услышал я внутри себя голос. Не звук; но смысл этой фразы разобрал ясно. Ручка, которой я писал, зависла в руке, а сам я тупо уставился в недописанную страницу, лихорадочно пытаюсь сообразить, кто это со мной разговаривает.

- Вы кто? – так же мысленно спросил я незнакомца.

- А ты не догадываешься? – спокойно и насмешливо ответили мне.

## Глава 11

### ПЕРВОЕ ЗНАКОМСТВО

*Мир заявляет о своём существовании и приводит автора в замешательство.*

- Неужели такое возможно? – я всё никак не мог прийти в себя после его рассказа. Та ночь, ставшая переломной в его, и, как я начал теперь догадываться, моей судьбе, припоминалась мне смутно. В тот вечер я выпил больше обычного: следующий день был выходным, и я мог спокойно отлежаться. Да и не так уж редко я позволял себе превысить обычную норму алкоголя. Почему же это случилось именно тогда, душной летней ночью 2005 года?

Да, я дал полную волю своей фантазии и действительно мысленно совершил это действие, и грозу, случившуюся в ту ночь, я тоже припоминаю. Никогда прежде я не был так силён и смел в своём воображении: невероятная гордыня обуяла меня. Никогда не испытывал я подобного состояния, став, вдруг, необычайно могучим и дерзким.

Наутро я проснулся с ощущением, что несколько часов назад случилось что-то очень необычное и важное в моей жизни. Потом, конечно, это ощущение ослабло, но я фантазировал по поводу случившегося и даже составил более-менее стройную картину происшедшего, поведав её нескольким близким мне людям. Но никогда не допускал я мысли, что всё это произошло на самом деле!

Самым разумным в сложившейся ситуации было бы предположить, что я сошёл с ума или у меня случилось раздвоение личности. Но мой собеседник не был моим вторым «Я», это был совершенно самостоятельный субъект, не имеющий ничего общего со мной, кроме того, что он находился где-то внутри меня, и неизвестно было, кто из нас главнее?

- Ну и что мне теперь делать? – задал я второй вечный вопрос, сообразив, что не надо задавать первый:

- Кто виноват в случившемся?

Виноват был только я, и, косвенно, Станислав Юрьевич Яржембовский.

- А ничего не делать – услышал я в ответ.

- Живи и дальше как жил. Я тебя эти четыре года не тревожил и не потревожил бы и дальше, не начни ты писать свою «Броуниаду...». Нет, я не стану тебя убеждать бросить это занятие. Решил писать – пиши. Только ты ведь самому себе жизнь усложняешь. Таланта писательского у тебя немного, так что будь готов к мучениям. Меня попросили помочь тебе, только не спрашивай кто, а то у тебя и вправду «крыша поедет». Потом узнаешь, всему своё время. И не рассказывай пока о том, что ты в ту ночь натворил. Всё равно никто не поверит, к этому надо постепенно подвести: показать, как ты рос, развивался, как у тебя зародилась такая мысль, и как ты дерзнул её осуществить. А вообще, пить надо меньше, тогда и не будешь попадать в неловкие ситуации. Тоже мне, титан выискался!

В интонации его проскользнули нотки раздражения, но он пересилил себя и уже спокойнее продолжил:

- Меня теперь уже не скроешь, так что вводи в своё повествование в качестве консультанта: мол, это такой литературный приём для придания остроты и интереса. Называть меня можешь Миром, ты ведь в своих выдумках это имя уже озвучил. А мне всё равно, у меня много разных имён – побуду в этот раз Миром. Если нужно что-то выяснить – спрашивай. Если знаю – отвечу. Я многое знаю, но не всё. Я ведь не Господь Бог, а только его создание, как, впрочем, и ты.

На какое-то время он замолк, будто упоминание Божьего имени заставило его задуматься о чём-то своём. Затем продолжил:

- Если не возражаешь, я оставлю за собой право вмешиваться в твой литературный процесс, когда ты, вдруг, не туда завернёшь. Я ведь почему тебе открылся? Мне твои рассуждения по поводу фамилии не понравились. Если уж ты решил правдиво писать – то пиши о том, в чём абсолютно уверен, не выду-

мывай. А то «гридня» какого-то приплёл: думаешь, если твоя фамилия от этого слова произошла, то ты уже какой-то особенный? Потомок Воина? Тот «гридень» к тебе никакого отношения не имеет и на твои личные качества и характер не влияет. Ты – Гридюшко Виктор Михайлович, и «делаешь» свою фамилию, какой её будут вспоминать и воспринимать, а не она делает тебя. Хотя, должен сказать, мне импонирует твоя скрупулёзность. Пытаешься глубоко копнуть, разобраться. Про «Армию Андерса» мне понравилось, ведь о ней сейчас уже никто и не помнит – любознательному читателю будет интересно. И про «Целину» ты неплохо написал; о «Рассказе матери» я уже и не говорю. Если бы я знал, от какого слова произошла твоя фамилия, я бы тебе сказал. Но я не знаю таких мелочей. Судьбы стран, народов, героев – это я тебе расскажу, но обычных людей я не помню. И твой зам. министра по культуре для меня не авторитет. Только сдаётся, что прозвище у твоего предка было «Гридюш», отсюда и фамилия образовалась, как и другие похожие: к примеру, Дедюшко от «Дедюш», Андрюшко от «Андрюш». А почему ты только к одной этой фамилии привязался? Формально, конечно, она твоя главная, тут ты прав. Ни Янковским, ни Балашом, ни Метлой тебя никто никогда не называл и не назовёт. А ведь ты на 3/4 состоишь из их крови. Кстати, знал я одну деревушку в Миорском районе Витебской области. Она так и называется – деревня Мётлы и там каждый второй житель с фамилией Метла. Ты внимательней приглядишься к фамилии твоей бабушки по материнской линии – Балаш. Она от тюркского слова «бала» образовалась, что переводится как «ребёнок». С кочевыми народами русские жили сравнительно дружно. Мирные договоры с тюрками часто скреплялись свадьбами княжеских и ханских детей. Отсюда проникновение тюркоязычных имён в русскую языковую стихию. И если тебе так нравится находить знаменитых однофамильцев и тешить себя мыслью, что вы родня, то вот тебе Балаш Иван - предводитель крестьянско-казацкого восстания, из крестьян Герасимова Болдина монастыря Дорогобужского уезда. Возглавив партизанский отряд в период русско-польской войны 1632-1634 г. г. поднял движение на Смоленщине и Северщине. В марте 1633 года захвачен правительственными во-

йсками и умер в тюрьме.

- Боже мой! Так вот почему Сашка в нашей семье родился таким смуглым. Это в нём тюркская кровь проявилась - ошарашено подумал я.

- Ну, про Янковских я ничего говорить не буду, – продолжал Мир. Фамилия распространённая, в ней ты кого хочешь, найдёшь. Конечно, сегодня на слуху у всех Олег Янковский, народный артист СССР, который в 2009 году умер. Кстати, фамилия образована от названий деревень Янковка или Янки, или Янков.

- Вот видишь, Витя, как далеко зашёл ты в поисках своего самоопределения – был сначала белорусом, потом оказалось, что фамилия у тебя украинская, часть крови – тюркская, а теперь ты опять белорус, от слова «янка» – устало подумал я.

Но додумать эту мысль не успел. Мир тоже как-то устало произнёс:

- Ладно, на первый раз хватит. Тебе надо отдохнуть, осмыслить сложившуюся ситуацию. Единственное, что я хотел бы тебе ещё посоветовать – представься своим читателям полностью: ну, к примеру, расскажи им свою автобиографию. Ведь если они читают мемуары какого-то известного человека, то это предполагает, что его знают и выбрали книгу, чтобы вникнуть в детали. Ты уже вторую тетрадь начал, а всё представляешься пятилетним мальчиком. Непонятно, кто пишет?



*На этой фотографии мне и пяти, наверное, нет. Стоим мы с братом Сашей на «венских «стульях» и, судя по ограде, снимали нас в Белоруссии.*

## Глава 12

### АВТОБИОГРАФИЯ

Я, Гридюшко Виктор Михайлович, родился 10 августа 1955 года в деревне Большая Черемшанка Усольского района Иркутской области в семье ссыльнопоселенцев, рабочих лес-промхоза. Был первым ребёнком в семье, после меня на свет появились брат Саша (20 апреля 1957 г.) и сестра Люда (21 июля 1961 г.). На момент моего рождения отцу было 22 года, а матери 21.

После официального прекращения ссылки (3 августа 1958 г.) родители отца, его младшие брат и сестра остались жить в Сибири, а наша семья уехала в Белоруссию (1959 г.). Родственники моей матери ещё ранее (1956 г.) переехали в Польшу.

Прожив на «старой» родине около 2-х лет, родители за-вербовались на «целину», и мы оказались в Казахстане.

1 сентября 1962 года я пошёл в первый класс Аканской средней школы, и в 1972 году успешно её закончил.

В этом же году сдал вступительные экзамены и был зачислен студентом на агрономический факультет Омского, ордена Ленина, сельскохозяйственного института им. С. М. Кирова.

В 1977 году, по окончании обучения, был направлен на работу в ОПХ им. Фрунзе Тарского района Омской области в качестве агронома отделения. Не проработав и трёх месяцев, был приглашён в Тарский горком комсомола заведующим организационным отделом.

Быстро сообразив, что не имею склонности к профессиональной комсомольской работе, стал проситься «на передовую», и весну 1978 года встречал уже в должности главного агронома колхоза им. Свердлова того же Тарского района.

Проведя посевную, сенокос и уборку я, с трудом рассчи-

тавшись, по первому льду перешёл р. Иртыш и добрался до Казахстана, где в доме родителей меня дождалась моя семья, вывезенная ранее из колхоза моим отцом и водителем Николаем Валяевым на самосвале ГАЗ-53. Женился я на 4 курсе на студентке нашего же факультета Халиковой Татьяне Михайловне (1953 г. рождения). От этого брака 23 августа 1977 года родился наш сын Дима, а 24 марта 1979 года дочь Марина.

Посевную 1979 года я встречал агрономом первого отделения совхоза «Аканский» Арыкбалыкского района Кокчетавской области; через полтора года стал агрономом-семеноводом, а весной 1981 года меня назначили главным агрономом совхоза «Новосветловский» нашего же района.

Там я проработал пять лет, во время которых моя жена, забрав детей, убежала от меня на Дальний Восток нашей необъятной Родины. Развод я получил по почте и стал холостяком в здании суда Арыкбалыкского района.

Через год с небольшим женился на Гацке Лидии Вениаминовне, 1955 года рождения, в результате чего родились Поля (28 июля 1985 г.) и Лена (24 сентября 1987 г.).

Несмотря на замедление темпов моих перемещений в пространстве, весну 1986 года я встречал директором совхоза «Арыкбалыкский», в должности которого с переменным успехом проработал до весны 1991 года, пережив всю «перестройку».

Уйдя с должности под предлогом переезда в Германию, ещё 3 года, по сравнению с моей предыдущей работой, практически ничего не делал, занимая должность «заместителя директора по кормопроизводству».

Пришёл вызов, и 31 июля 1994 года наш самолёт приземлился в аэропорту города Ганновера. Так началась «немецкая» жизнь.

Пройдя полагающиеся вновь прибывшим лагеря (Фридланд, Нюрнберг), были распределены на жительство в Баварию, а точнее в д. Эссельбах-Креденбах в 40 километрах от города Вюрцбурга.

В этом городе мы полгода посещали курсы немецкого языка, а затем переехали туда на постоянное место жительства.

В апреле 1995 года социаламт города послал меня на так называемую «2-х марочную» работу, где я полгода в основном косил траву.

После этого получил от арбайтсамта место на компьютерных курсах (Лида тоже), где проучился год, но компьютер так и не освоил в той мере, которая позволяла бы зарабатывать кусок хлеба этим ремеслом. Поэтому на практику пошёл в фирму, которая занималась озеленением и благоустройством территорий, то есть ближе к моей первой специальности. Был после практики оставлен на постоянную работу, но через полтора месяца ушёл, так как денег не платили (фирма разорилась).

С декабря 1996 по февраль 1997 был официально безработным, затем арбайтсамт предложил мне работу в фирме, производящей вино (Weingut Juliusspital), где я в качестве рабочего тружусь уже 13 лет.

К особенностям моей жизни можно отнести частые переезды: квартира, в которой я сейчас проживаю – 19-я по счёту.

Автобиография составлена 29.12. 2009.

## Глава 13

### ЖИЗНЬ В ЛЕСУ

*Психологический портрет маленького мальчика.*

Я всматриваюсь с высоты прожитых лет в того семилетнего мальчика и вижу, что уже тогда во мне начали формироваться те индивидуальные особенности социального поведения, которые, в конечном счёте, и определили мою дальнейшую судьбу. Хотя учёные педагоги утверждают что характер человека формируется в первые шесть лет жизни.

Насколько сильно я любил быть в компании сверстников, участвовать в общих играх и забавах, настолько же легко переносил и одиночество. Причём был настолько мечтательным мальчиком, а позже и юношей, что само это понятие – одиночество меня не пугало: я просто не сознавал негативного значения этого слова. Для меня одиночество значило лишь то, что я, не отвлекаясь, мог создать очередной собственный мир, в котором, благодаря своей фантазии и находился потом какое-то время, совершенно выпадая из реальности.

Мне было интересно с самим собой: я словно раздваивался, и меня, в общем-то, слабого мальчика, не обладающего ни физической силой, ни твёрдостью характера, ни другими какими-либо особенными чертами, позволяющими занять лидирующее положение в компании сверстников, я не говорю уже о более взрослых ребятах, вдруг приглашал посмотреть свой мир другой «Я» - сильный, смелый, умный, мужественный, великодушный. И я мысленно бродил по другому миру, ощущая себя таким, каким не был в действительности. Мои раздвоенные «Я» сливались в такие минуты вместе, причём более сильное и благородное поглощало более слабое.

Если вместе играют два ребёнка, считающиеся друзьями, то в самом идеальном варианте они ощущают себя равны-

ми партнёрами; в любом другом случае один из них старается занять лидирующее положение, после чего второй должен стать подчинённым лицом в этом тандеме или, если он не согласен играть навязанную ему роль, то они расходятся и не играют вместе. Если играющих трое, то система взаимоотношений усложняется. И совсем уж сложной, а может быть, наоборот, простой, она становится, если в одну игру играют человек 10-15, причём разного возраста. Например, в футбол. При распределении ролей я безропотно становился на ворота, потому что все хотели быть нападающими и никто вратарём. Я не был агрессивным, и кроме того во мне почему-то утвердилась мысль, что **все!** могут играть лучше, чем я. То ли они кричали громче, то ли действительно, бегали быстрее и били точнее, но я как-то безболезненно ощущал свою второсортность и был рад, если вообще брали в игру.

Это была какая-то ненормальность во мне: я заранее отдавал пальму первенства всем, с кем мне приходилось делать одинаковую работу. И искренне радовался их успехам, а когда, как это часто бывало потом в моей жизни, оказывалось, что именно я, а не они, являлся лучшим (и все это признавали) – испытывал скорее удивление, чем гордость. Потом уже привыкал к мысли о своей неординарности, но, стоило мне заняться другой деятельностью – всё повторялось сначала: я заранее отводил себе второстепенную роль.

А иногда, если был избыток желающих, меня не принимали даже вратарём. Я любил быть в коллективе, любил игру, её азарт, всплески эмоций. И вдруг оказывалось, что я самый последний и мне нет места среди них. Было обидно. Но в глубине своей маленькой души я понимал горькую справедливость их жестокости: они все лучше меня! Можно было, конечно, сколотить команду из изгоев и уйти играть на другую поляну (сегодня я так бы и сделал), но это было совсем уж последнее дело.

Когда, в 1975 году, на Международном фестивале молодёжи и студентов, проходившем в Венгрии, я на футбольном поле «размазывал по тарелке» противостоящую нашей делегации венгерскую команду – мне вспоминались те дни детства.

Правда, чтобы это суметь, я тренировался два года.

В ситуации, когда задето твоё самолюбие, возможны разные варианты последствий, но я остановлюсь на двух: на том, что я мог бы сделать, и на том, что я сделал.

Я мог бы разозлиться и сказать:

- Ах, так! Ну, вы меня ещё вспомните!

И начать «качаться», отжиматься 100 раз от пола, подтягиваться 20 раз на турнике и так далее. Через год-другой появиться в той же компании юным Геркулесом и стать нападающим, заняв это место по праву силы. Сила, воля и смелость – разве есть в детстве более важные качества, чтобы завоевать авторитет? И стал бы уверенным в себе и, может быть, поехал учиться в Москву.

Но я пошёл другим путём. Отверженный, я уходил в лес, благо и ходить далеко не надо было, метров 200 от дома, находил среди зарослей кустарника убежище и, спрятавшись в нём от всего мира, начинал фантазировать.

Там, в своих эмпиреях, раздвоив и опять соединив оба «Я», отправлялся в путешествия по удивительным мирам. Так уж вышло, что вместо того, чтобы тренировать ноги, я тренировал голову. Позже, когда научился читать, моей всепоглощающей страстью стали книги, а полёты в другие миры всё изысканнее.

В 15 лет я ощущал себя таким умным, каким не был ни до, и не стал после. Я всё знал и ни в чём не сомневался. Сомневаться стал только через 20 лет, когда появились новые книги и время стало другим. И теперь, удесятерив свои знания, могу только печально повторить слова Сократа:

- Единственное, что я знаю – это то, что ничего не знаю.

«Заниженная самооценка, отсутствие самолюбия» - скажет психолог, прочитав эти страницы. Естественно, он будет иметь в виду меня, а не Сократа, потому что в словах того заключена мудрость.

Но я не соглашусь с этими определениями, несмотря на всё то, о чём поведал выше. И самооценка у меня нормальная и самолюбия хватает. Вполне возможно, что тогда, в детстве, эти качества действительно находились в зачаточном состоянии, но

вся последующая жизнь способствовала их становлению и укреплению, причём в разумных пределах, не доводя до «нарциссизма». Когда одна журналистка писала обо мне очерк, то в качестве эпиграфа взяла строки из стихотворения Н. Тихонова: «Гвозди бы делать из этих людей, не было б в мире крепче гвоздей».

У меня есть ещё одно сдерживающее качество характера, которое, возможно, заставит ещё раз печально вздохнуть психолога, но которое лично я считаю совсем не слабостью, а, скорее, мудростью, очень помогавшей мне в жизни. Речь идёт о том, что приступая к любому делу, будь то учёба или работа, я с самого начала настраиваюсь на предельно плохой результат. И тогда любой другой, который выше ноля, создаёт мне психологический комфорт. Чаще всего деятельность (преимущественно умственная), доставляла и доставляет мне радость и удовлетворение благодаря именно этой маленькой хитрости. Я часто напеваю во время работы, что уже говорит само за себя.

Если передо мной лежит контрольная работа и в ней пять задач, из которых четыре лёгких (для меня) и одна трудная, я в первую очередь быстро решу лёгкие, а потом, обеспечив хороший задел, спокойно перейду к трудной. А ведь многие, у которых как раз высокие самооценка и самолюбие, делают наоборот: берутся сразу за самую трудную, ломают себе голову и портят настроение, а время поджигает; и вот к концу у них получилось, что и трудной задачи не решили, и на лёгкие времени уже не осталось.

Впрочем, для некоторых людей все задачи трудные.

Ладно, Бог с ней, с психологией. Вернёмся назад к нашему повествованию. На чём мы остановились? Семилетний мальчик пошёл в лес и устроил в кустах убежище. Он там сидит, мечтает, мимо проходят люди, он их видит, а они его нет. И этот, казалось бы, незначительный факт, доставляет мальчику удовольствие и возвышает его в собственных глазах.

Откуда у детей эта страсть к укрытиям, к замкнутым пространствам, к убежищам и игре в прятки? Ведь она у них в крови, на подсознательном уровне. Чтобы понять, нужно, наверное, вернуться в прошлое, лет, так скажем, на миллион назад.

Первобытные люди, ещё полуобезьяны, живут группками в мире, где их на каждом шагу подстерегает опасность. Не так уж они и сильны, чтобы справиться с хищниками, для которых пообедать обезьяной – рутинное дело. И на первый план выступает такое качество, как маскировка, умение затаиться, спрятаться, чтобы зверь не учуял, а если и учуял, то не смог бы добраться. Прятались на деревьях, позже в пещерах и других укрытиях; легче стало, когда научились добывать и поддерживать огонь. Вот и живёт в ребёнке эта генетическая память: чтобы выжить – надо хорошенько спрятаться.

Сотни тысяч лет прошли, а память осталась.

Как осталось и другое: спишь ночью на кровати и вдруг просыпаешься от того, что чувствуешь, будто летишь куда-то вниз и дух захватывает. Не снится, а именно чувствуется. Говорят – сердце, а мне думается, что этот страх тоже оттуда – от той полуобезьяны, которая боится упасть с дерева и всё-таки падает. Слава Богу, она выживает, иначе её страх нам бы не передался.

А лично я ещё очень сильно боюсь пауков. Когда в детстве болел и бредил, видел их совершенно отчётливо: огромных мохнатых пауков, которые со всех сторон приближались ко мне. Я открывал от ужаса глаза: белели стены комнаты, никаких пауков не было, но стоило опять забыться, и они снова лезли ко мне. Наверное, мои поздние предки жили в пещерах, где водились эти твари – оттуда и страх.

Первое убежище, которое мне удалось создать собственными руками – был стол, накрытый одеялом до пола. Там, между четырьмя ножками сразу становилось темно и безопасно.

Под кроватью я тоже много часов провёл: это было почти естественное убежище, следовало только покрывало спереди до пола стянуть, чтобы стало темно.

Ещё в доме можно было затаиться на печи – она была большая, русского образца, с подом, в котором пекли хлеб и сдобу к праздникам. Припоминается мне, что не только на печи мы уединялись, но и в самой печи: для игр в прятки использовалось любое замкнутое пространство.

Когда к дому пристроили веранду, под её полом образо-

валось помещение, высотой с метр, и там жила наша очередная собака или, в её отсутствии – кошка. Кошка там и котилась. Одна доска была отпилена – это был лаз для них.

Так вот: пока моя голова и плечи проходили через это отверстие – я там часами мог летом сидеть. Ну, вот надо мне это было?! Там ведь кости обглоданные валялись, шерсть собачья кругом, псиной воняло; нет, лез и сидел.

Про бочки железные, в которых зерно и воду для полива держали, уже и не говорю. Я там и читал и ел и спал иногда. Вот ведь любовь к замкнутому пространству, неужели это у всех так?

Зимой возле ограды тока наносило огромный сугроб, и мы с Сашкой рыли в нём пещеру. Сначала лаз, а потом расширенное помещение. В нём и играли всю зиму, хотя, признаюсь, холодно было. Снег всё-таки. Но, теплее чем на улице. Даже украшали стены чем-то, лавочки делали и стол импровизировали – гостей звали. Для освещения использовали вытопленный свиной жир: клали его в блюдце, втыкали клочок ваты и поджигали. Жир горел на вате синим пламенем, какой ни есть, а огонь.

В лесу у меня убежище и правда, первоклассное было. Я ещё маленьким в середину кустов пробрался и там себе площадку вытоптал, со всех сторон закрытую. Ни за что со стороны не заметишь. Я даже крышу из ветвей сделал: переплёл их друг с другом, они разрослись, и получился плотный свод. Я за своей «зелёной пещерой» следил: всё лишнее в ней вырезал и даже хранил там какие-то свои вещи. Долго никому о ней не рассказывал.

А потом, когда мне лет 12 стало, я своё земное убежище покинул и на дерево перебрался. Была там, ближе к кладбищу, берёза с развилкой на высоте 4-5 метров. В этой развилке я и обосновался. Ведь если затаиться, то не сразу и обнаружится что на дереве кто-то сидит.

Люди обычно под ноги смотрят.

Много, много часов я на том дереве провёл: не поверите, в десятом классе только с него слез и то, потому что в Омск надо было ехать, в институт поступать. Оно, наверное, до сих пор

стоит – я там свои инициалы ножичком вырезал.

Ну, хватит про убежища, не всё ведь время я в них, или на них, проводил: были у меня в лесу и другие заветные места.

Я любил лес, сопки, окружавшие посёлок, озеро, особенно его обрывистый берег. Ведь первоначально люди и поселились на этой круче над озером. Я видел те деревянные дома первых поселенцев, видел их догнивающие на берегу лодки, которые стали ненужными, потому что из-за птицефермы и, отчасти, водной эрозии полей, озеро умерло, и вся рыба погибла. А ведь раньше это было чистое озеро, оно подпитывалось родниками, и рыба была, и воду из озера можно было пить.

Я любил всю эту окружающую природу: назовём её просто «лесом», любил и не боялся. Но это была любовь не созерцательная, когда видишь только красоту и восхищаешься ей. Я относился к лесу как к чему-то живому, почти такому же, как я сам; относился к нему как к кормильцу. И это не было моим открытием – чувство уже жило во мне: оно просто проснулось, когда я начал осознавать себя.

Наверное, то была всё та же генетическая память моих предков-белорусов, для которых жизнь в лесу – естественное состояние.

## Глава 14

### ПОХОД

*Я хочу туда – к тебе!*

Уже в начале апреля на меня находило возбуждение, и я начинал нюхать воздух. Снег подтаивал: по логом, с полей и лесов, к озеру устремлялись потоки вешней воды. Один из логов («Большой») прорезал землю метрах в 200 от нашего дома. А в двух километрах простирался «Крутой», по которому в озеро стекала основная масса воды.

Воздух пах прелой листвой, талым снегом, ещё чем-то новым, чего не было неделю назад, и эту новизну я начинал ощущать своими трепещущими ноздрями. То был запах нарождающейся травы, прилетавший с сопок, где снег сходил раньше.

Сначала обнажалась вершина: с каждым днём жёлто-серых участков прошлогодней травы становилось всё больше и больше.

Но было ещё рано!

Внизу, у подножья, темнел голый лес и в нём метровым слоем лежал набухший синий снег. Он тоже таял, но медленнее, и влага пропитывала его, превращая в месиво, пробраться через которое к вершине сухим было невозможно. Оставалось ждать, пока появятся прогалины. Обычно это совпадало с концом апреля – началом весенних каникул, но снег в лесу можно было встретить и в конце мая, и даже в июне, отдельными грязными кучками в затенённом месте. Если положить в рот кусочек такого снега, он тут же начинал таять, словно тяготясь своим затянувшимся состоянием.

Но мы старались этим лакомством не злоупотреблять: все были распарены беготнёй и, если пожадничать, наутро ангина обеспечена.

Какая это всё-таки радость – каникулы! Настроение – лу-

чше не бывает. Душа поёт и ликует! А самый лучший день – не первый день каникул, а последний день занятий, когда прозвонит звонок, и ты свободен.

Уверен, что тогда, в детстве, время было более ёмким, вмещало в себя больше: пять тех часов и пять нынешних – величины совершенно несопоставимые. Сегодня дни мои несутся вскачь: вот только вчера был понедельник, а сегодня уже пятница, вчера был январь, а сегодня конец апреля. Порой просто жутко становится!

А тогда время шло степенно, медленно, даже чересчур медленно – хотелось его подогнать. Юный глупец!

Я как на крыльях прилетал из школы домой, закидывал в угол портфель и начинал лихорадочно собираться. Надевал старую одежду, сапоги, фуфайку, шапку: знал, что меня ожидает. Находил ненужную сумку и укладывал в неё кусок солёного сала, краюху хлеба, пару луковиц, соль в пустой спичечной коробке, нож, спички. Продукты заворачивал в газетную бумагу, а сверху клал сухие щепки от разрубленного на чурбаке полена. Иногда каникулы совпадали с Пасхой, «польской» или «русской», и тогда в сумку клалась пара крашенных яиц.

Если мать была дома, она обязательно говорила:

- Смотри, не замкни. Как замёрзнешь – сразу иди домой!

Я отвечал:

- Ладно.

И отправлялся в путь.

В дальнейшем, если образовывались компании для похода по окрестностям, я охотно присоединялся к другим, но сегодня, после обеда, перед началом каникул – был мой день!

Мне хотелось встретиться с «лесом» наедине, поздороваться с ним; ведь почти полгода мы не виделись. Конечно, я и зимой бывал в нём, катался на лыжах и санках, под Новый год ходил с ножовкой за ёлкой, но он спал тогда, укутанный снегом.

А теперь – совсем другое дело!

Я открывал калитку и выходил на улицу.

Первый раз я совершил это путешествие в первом классе, последнее – в десятом. И каждый раз сердце моё начинало

учащённо биться в предчувствии новизны. Хотя весенняя встреча и стала нашей традицией, но меня не покидало чувство, что всё происходит в первый раз. Ничего удивительного: я взрослел и менялся, менялся и лес.

В конце апреля дороги были уже сухими. И если бы не машины и трактора, уродовавшие их колёсами и траками, они выглядели бы прекрасно. Но цивилизация вносила свои коррективы. Ведь по сути своей, что такое грязь? Это естественное состояние почвы, которая оттаивает и впитывает в себя влагу, образующуюся из снега. Впитывает, сколько получится: остальная вода весенним половодьем устремляется в низины, подпитывая озёра, реки, водохранилища. Пути стока талых вод неизменны на протяжении тысяч лет – всё зависит от рельефа местности. Подняв целину и лишив почву естественного травяного покрова (ковыльная степь), люди вместе с зерном получили проблему водной эрозии. Вода, сходя с полей, увлекала за собой частицы почвы и, вместо того, чтобы скользить по траве, грязевые потоки прорезали в незащищённой земле канавы и овраги.

Увеличившееся поголовье скота требовало летом водопоев, поэтому повсеместно, где это было возможно, устраивались примитивные плотины и запруды. К концу половодья на пути стока бульдозерами надвигали земляной вал, и вода останавливалась, разливаясь перед препятствием. В верхней части плотины старались уложить трубу для регулирования слива и уменьшения давления.

А теперь представьте, как после особенно снежной зимы (бывали и такие), вода во всей своей силе подходит к запруде, накапливается, накапливается, труба уже не справляется и тогда плотина не выдерживает и размывается в слабом месте. Вода вырывается на свободу и показывает, «кто в доме хозяин». В совхозе «Новосветловский» я видел овраг, да что овраг – каньон, образовавшийся после такого прорыва. Там был каскад плотин и водоёмов, спроектированных и построенных специализированным трестом. Прорвало последнюю, несмотря на все принятые меры по экстренному укреплению. Каньон 20-ти метровой глубины и ширины протянулся на сотню метров. Очень

впечатляющее зрелище, особенно для равнинного ландшафта! К счастью, возник он на задворках села, за фермами – с главных дорог его не было видно.

А ещё я слышал историю, как в одном из совхозов Тургайской области (засушливая степь) тоже начало рвать плотину и директор приказал сбрасывать в прорыв зерноуборочные комбайны.

Его не посадили, даже наоборот – похвалили за находчивость. Но это в Тургае – там вода имеет особую ценность.

Однако мы немного отвлёклись от темы.

В конце апреля дороги, обычно, были уже сухими.

Я шёл мимо тока, мимо ограды школьного сада, мимо интерната. В интернате шесть дней в неделю жили ученики из малых сёл, входящих в наш совхоз: Акан-Бурлука, Акчока и Красново. Но сегодня в здании и на поляне напротив него было тихо – всех развезли по домам.

Каникулы!

За интернатом начинался спуск к логу. Это было первое и самое сложное препятствие на моём пути. Поток уже утратил необузданную силу последней недели, но всё равно приходилось долго искать пологое место, чтобы переправиться, не зачерпнув сапогами воду. Став более взрослым, я просто разогнался и перепрыгивал трёхметровый ров, но для 8-летнего переправа была проблемой. Однажды пришлось разуться, снять штаны, переправиться, обсушиться и опять одеться.

Теперь передо мной простиралась поляна с редкими высокими берёзами, пройдя которую, я оказывался у подножия сопки. Остро пахло прелой листвой и талой водой. Повсюду лежал снег. Год на год не приходился: иногда его было много, иногда мало, но он был всегда, и через него надо было пробираться.

Лес взбирался по склону до середины, дальше росли только мелкие кустарники и ковыль. Казалось бы, что там какие – то 100 метров? Но они удесятерились, ибо путь мой был извилист. Для ребёнка даже маленький сугроб непреодолимая преграда, тем более что он весь напитан водой.

Но вот я на вершине! Сопка невысокая, метров 100 от

силы, но оттуда просматривался почти весь посёлок. Справа бурело камышами синее озеро, слева белело сугробами могил кладбище, а за ним чернели оттаявшие поля и «Картошинский лес». Прямо передо мной вытянулась наша Целинная улица. Я видел выходящую из дома мать, различал и других людей, идущих по улице. Ток и школа лежали как на ладони. Это был мой привычный мир, но видел я его сейчас в другом ракурсе – сверху.



*Вид с сопки. В правом нижнем углу – наш дом.*

Я мог долго смотреть вниз и думать. Покой наполнял меня: всё хорошо было на земле, всё правильно. Я глядел на этот расширившийся от высоты мир и явственно ощущал себя его частицей. Гармония была в нём и в моей душе. Иногда меня охватывал восторг и я начинал громко кричать или петь. Но чаще лёгкая печаль сжимала моё сердце. Я видел красоту, но знал, что не смогу её удержать:

- Смотри, вот оно счастье, зародилось, а значит, обязательно исчезнет, и надо постараться точнее его запомнить – этой памятью вы будете жить дальше. У такого состояния есть много

синонимов – невыносимая лёгкость бытия, утраченные иллюзии, ускользающая красота.

В конце апреля долго на вершине не просидишь. Там хозяйничает холодный пронизывающий ветер. Его ощущаешь отчётливо – он свистит, завывает, толкает, гонит прочь. Изрядно заколев (слава Богу, что ещё не намок в снегу), спускался ниже, находил среди выпирающих камней небольшой затишек и разводил костёр. Чтобы ветер не задувал огонь, складывал из валявшихся кругом кусков щебня очаг. Доставал из сумки сухие щепки, складывал шалашиком, внутрь клал бумагу, сухую траву и поджигал. Пока огонь разгорался, нарезал мелкими кусочками солёное сало и, нанизав его на прутик, начинал держать над пламенем. Изумительный запах разливался вокруг и щекотал ноздри. Не мешкая, я доставал свободной рукой остальные продукты и раскладывал на газете.

Это было пиршество богов! Никакие будущие шашлыки не затмили в моей памяти тех простых трапез. Наоборот, мне всегда хочется, чтобы всё было как тогда: и сало прямо с огня, и лук, порезанный на кусочки вместе с жёлтой кожурой, и чёрный хлеб, и крупная серая соль в пустой спичечной коробочке, и пара крашенных яиц.

Конечно, сегодня я скажу, что для полной гармонии в данном натюрморте не хватало четвертинки водки, но это сегодня, а тогда она для меня не существовала в природе.

Покончив с едой, я сжигал остатки бумаги и мусор в костре, чтобы вокруг этого места всё было чисто. У меня было несколько таких кострищ: приходилось приспособливаться к направлению ветра.

Тем же путём я возвращался вечером домой. Одежда была пропитана дымом, но тогда все запахи воспринимались как-то естественно – их в деревенской жизни было много разных. И запах навоза, и запах горелой соломы с огородов, и запах оттаявшей земли, и запах мазута от одежды отца. Так что ничего особенного. Впереди была ещё целая свободная неделя, а там, после короткой последней четверти, ожидало лучшее событие года – трёхмесячные летние каникулы.



*На склонах сопок и берёзы из-за ветра росли ненормально. Их называли « танцующими берёзками».*

## Глава 15

### ЛЕВИТАЦИЯ И ДИКИЙ ЧЕСНОК

*Время от подснежников до ягод.*

Майское солнце пригревало землю и под его ласковыми лучами всё в природе приходило в движение. Среди пожухлой прошлогодней травы поднимали головы жёлтые подснежники. С каждым днём их становилось всё больше и больше, и вот перед нами расстился чудесный ковёр, вытканый невидимой взору Великой Мастерницей. Если повезёт – можно было встретить жёлто-красные головки, красные, и даже синие. Подснежники собирали, приносили домой, и ставили в стаканы с водой. В доме сразу начинало пахнуть Весной.

Оживали деревья: у берёз начинался весенний ток сока, набухали почки и в один прекрасный день они выстреливали мириадами клейких зелёных листочков. Это была совершенно особая разновидность зелёной окраски – первозданная зелень, которая держалась несколько дней, а потом переходила в привычный зелёный цвет. Чудо случалось неожиданно: вечером ты шёл спать, бросив прощальный взгляд на чернеющий вдали голый лес, а, проснувшись поутру, видел его уже укутанным в лёгкое изумрудное покрывало.

Трава поднималась на глазах, земля парила. Над чёрными полями клубились миражи – казалось, что потоки воды зависли над вспаханной землёй. И вот уже степь наполнилась гулом тракторных моторов: начались весенне-полевые работы. Ожил ток: на площадки вывозят семена для воздушно-теплового обогрева и протравки. Беспокойно ревет в сараях скот. Куры бродят по двору, собаки и кошки нежатся на солнце, воробьи мечутся стаями и громко чирикают. А воздух, воздух-то какой! Сколько в нём новизны, сколько запахов! На наших глазах происходит таинство Великого Обновления Природы.

Солнце заглядывает в окна школы. Майские уроки – они

какие-то рассеянные, многое пролетает мимо ушей. Солнечный луч добирается до моей парты, и я играю с ним: подставляю ладонь и явственно ощущаю, какой он тёплый и ласковый. На переменах все высыпают во двор: шум, гвалт, беготня.

После школы стараюсь хоть ненадолго выбраться на сопку, а вечером до темноты играю с ребятами и девочками на подсохшей поляне за интернатом. Ощущение невероятной лёгкости во всём теле: кажется ещё чуть-чуть – взлетишь!

И летал! Однажды возвращался уже по темноте домой с поляны, а воздух меня обволок и я взлетел. Оттолкнулся ногой и пролетел метров пять, затем опять оттолкнулся и взлетел. Так и парил над землёй, то опускаясь, то взлетая. Наверное, я был похож на большой воздушный шар, скачущий по земле. Вот уже и дом – быстро-то как!

Вы скажете, так не бывает! И я скажу, что не бывает, а вот явственно помню тот вечер и тот полёт. *(Бывает. Ещё как бывает!)*

Больше ни разу я наяву не летал.

Во сне – сколько угодно, даже сейчас. Но это другой полёт: я вдруг ощущаю невесомость во всём теле, взмахиваю руками как крыльями, поднимаюсь и начинаю парить высоко над землёй. Или лечу, как будто плыву в воде, разводя руки в стороны.

В мае для нас с братом какой-либо домашней работы было не так уж много. Помогали вытаскивать и перебирать картошку из подпола: семена должны были перед посадкой прогреться, а «едовая» для лета опять возвращалась на место. В подполе было прохладно, и она не сразу прорастала.

И в степи и в огороде возле дома картофель высаживали к середине мая. Когда мы были маленькими, лопат нам не доверяли, но в лунки из ведра мы клубни кидали. Повзрослев, делали уже всё необходимое: и грядку из навоза под огурцы выкладывали, и картошку сажали, и землю на огороде копали.

Скот на пастбище выгоняли сразу после Дня Победы, как совхозный, так и частный. И тогда у нас появлялась ежедневная забота – встречать вечером корову. Пастух догонял стадо до Щёбёночного карьера, оставлял его там, а сам сопровождал

быков-производителей до бычарни, в которой те ночевали.

Если корову в это время не встретить – будешь до ночи по окрестностям искать. Одни сами домой приходят, а другие ну такие блудливые, что и калачом их не заманишь.

Многие встречали: и взрослые, и дети. Взрослые обычно пешком или на мотоциклах, а мы на велосипедах. Если корова видит, что её сопровождают – она сама невинность, только глазами косит. С семи лет я корову самостоятельно встречал, потом напеременку с Сашкой.

Но для леса время находили всегда. В начале месяца ходили с пацанами пить берёзовый сок. Делали ножичком надрез, и берёза начинала «плакать», роняя на землю капли. Нужно было только так устроить, чтобы капли падали в определённое место. Туда ставилась бутылка или банка. Банка, конечно, лучше – у неё горловина больше. Если уходили в лес с утра, то ставили ёмкости и начинали играть. Через 2-3 часа уже освежались.

Сок разный был. У одного дерева сладкий, а у другого – вода водой. Поэтому сначала пробовали, а потом на лучших останавливались. Остальные продолжали целую неделю течь зазря, может быть только на радость муравьям. Нам говорили в школе, что нельзя подрезать весной кору, что берёзы будут потом долго болеть или даже засохнут. Но в многолетней нашей практике таких ужасов не наблюдалось: все березы, у которых мы брали сок, как стояли в лесу, так и продолжали стоять. Ничего им не делалось. Надрезы зарубцовывались, затягивались, и всё опять было в порядке.

Находились люди, которые собирали сок вёдрами, даже флягами, потом разливали по банкам и хранили в погребе всё лето. У нас тоже стояли трёхлитровые банки, но отец не перебарщивал с этим делом. Наберёшь много от жадности, а он прокиснет. Или лесник заметит. Дело то незаконное. Поэтому те, кто брал сок в больших количествах, уезжали вглубь леса, таясь и стараясь обойтись без свидетелей. После них деревья действительно чахли.

Ну а мы, ребятня, брали там, где играли. Для нас сок был сезонным делом: пошёл – попили, кончился – начинали искать другое съестное. После сока первой на вершинах сопок

появлялась «заячья капуста». И правда, чем-то похожая на капусту, только маленькую, 2-3 сантиметра в диаметре. Росла между камней, рядом со мхами и лишайниками. Светло-зелёного цвета, сочная, кислая – она, без сомнения, была кладовой витамина С. Впрок её не собирали, но если находили, то ели. Рот долго потом стягивало от кислоты.

Затем наступало время дикого лука. Здесь же, на сопке, среди кустиков, между закрайком леса и голой вершиной. Когда я стал учиться на агрономическом факультете, то сообразил, что диким луком мы называли дикий чеснок. Лук растёт пучком, его мы тоже находили, но реже. Хорошая была добавка к поджаренному салу. Да и так жевали, без соли и хлеба.

Я всегда приносил свои находки домой. Но там он особым успехом не пользовался: слишком уж резкий вкус, да и в это время на грядке вытягивался уже лук-батун. Он и нежнее и слаще. Так что чеснок лучше есть там, где его находил, не сходя с места.

А вот черемшу я не помню. Это тоже разновидность дикого чеснока, только листовая. Все её знают: и в Омской области, и в Иркутской, и на (в) Украине растёт, и даже в Германии. А вот у нас она как-то не в ходу была: я её не видел и никто мне не показывал.

В июне наступало время щавеля. Мы знали «свои» места. Надо было пройти полтора километра до Картошинского леса и найти поляну. Скот, к счастью, там не выпасали, кругом были поля, и флора представляла собой образец первозданной девственности. Это был не тот щавель, который и тогда и сейчас можно увидеть на огородах. А другой, более мелкий. Вечером мать варила из него борщ, а если собирали много, то пекла пирожки. Щавель рубился на мелкие части и перемешивался с сахаром. Есть пирожок надо было осторожно, чтобы не обжечься соком. Но он был хорош и холодным, особенно с молоком.

В конце июня появлялась лесная земляника. Встречалась она не часто, надо было искать по опушкам леса, но старания стоили того.

Как она пахла, та земляника солнечных полянок, как таяла во рту! Помню один раз, в самом начале лета, пошли мы с

матерью наудачу за грибами, собрали мало, но наткнулись на землянику. Мать вырезала ножом кусок бересты и ловко сделала из него туюсок. Его мы и наполнили ягодами. Спустились к озеру, присели возле родника. Ели землянику с чёрным хлебом и запивали сводящей скулы ледяной водой.

Никогда не забуду!

Было и ещё одно экзотическое лакомство – берёзовые серёжки. Вот не помню точно, когда они появлялись, в июне или в июле? Ну да это не столь важно, главное, что их можно было есть. Наберёшь в рот несколько зелёных серёжек, разжуёшь, сок сглотнёшь, а кашицу выплюнёшь. Такой оригинальный кисло-сладкий вкус. Потом они бурели, подсыхали, желтели и разлетались осенью по лесу.

В июле поспевала клубника. Она хоть и родственница землянике, но вкус и форма ягод у неё другие. Земляника остроносая, вытянутая, а клубника круглая. Как только она появлялась – начиналась настоящая забота. Взять в руки трёхлитровый бидончик и уйти в лес по ягоды – это было для нас рутинным делом. А за день больше и не набирали: сами наедались впрок, но и из такого количества вместе с сахаром выходила трёхлитровая банка варенья. Варили, обычно, вместе с зелёной чашечкой, но какое-то количество ягод перебирали и готовили отдельно – для гостей.

Пару раз за лето, когда у отца выпадали свободные часы после работы, всей семьёй на мотоцикле ездили за ягодами далеко – в сторону Бобыкских лесов. Там, среди полей, были нетронутые поляны, удалённые от обеих сёл, с которых впятером за 2-3 часа можно было набрать полное эмалированное ведро. Главное в сборе ягод – найти места, где скот не пасся. А с другой стороны – год на год не приходился: от дождя многое зависело и от температуры во время цветения. Были безягодные времена, когда и трёхлитровой банке варенья на зиму радовались, а были и такие, что на два года наваривали, да ещё оставалось. Отец наловчился потом из просроченного варенья гнать самогон.



*Леса разные были, но по склонам сопок обычно редкие и светлые.*

## Глава 16

### МУРАВЬИНЫЙ ЛЕВ

*Время грибов.*

С началом сбора ягод наступала и грибная пора. Не массовая, когда шли грузди для засолки, а именно грибная охота, подразумевающая, что из-за полведёрка нужно было бродить по лесам практически весь день.

Лес постепенно начинал наполняться грибным духом; он тревожил меня, этот запах, но я знал, почему-то, что ещё рано. Надо немного подождать, тогда уж наверняка, я не вернусь с пустыми руками. И именно в тот вечер, когда я решался на следующее утро идти за грибами, из леса со стороны интерната выходила бабка Дербедениха с полным ведром грибов. Ей было уже за 70, сухая такая, костлявая, шустрая на ход. Авторитетная, конечно, грибница. Никогда без добычи не возвращалась, но и уходила далеко. Я однажды её за 10 километров от села в лесу встретил. Она все места знала, но никому не рассказывала, только рукой направление указывала. У неё и вишарник свой был на примете, и поляны, и места грибные. Однажды решил проследить за ней: долго шёл следом, несколько километров. Она, видимо, заметила и тут же растворилась, только я её и видел. Позже понял, что у неё такой метод был: она сразу далеко уходила, где другие не ходят, и там всё брала. А мне другой способ нравился: я делал Большой круг. Не грибом единым жив человек.

Для первых походов я брал шестилитровое ведёрко. Почему-то корзинки у нас были не в ходу: то ли плести было некому, то ли, не из чего. В ведро клал бутылку молока, кусок хлеба, зелёный лук, сало – уходил на весь день. Одевался плотнее, обувал сапоги, старался, чтобы открытых участков тела оставалось поменьше. И не из-за клещей – о них у нас как-то не бы-

ло слышно. Просто в лесу и другой живности хватало – и муравьёв, и комаров, и ос, и пчёл, и шмелей, и оводов, а самое главное – пауков. Поэтому в одну руку ведро, а в другую обязательно палку. И настоящий нож. Бабка Дербедениха тоже так ходила – с ведром и палкой.

Я совершенно не боялся леса, знал, что не заблужусь и обязательно выйду к дому. Лес ведь тоже лесу рознь. У нас не было многокилометровых угрюмых сырых массивов с труднопроходимыми зарослями, наоборот, чаще всего это были берёзовые колки, леса, растущие на склонах сопок или настоящее чудо природы – ответвления ленточных боров, изумрудным ожерельем украшающих степи Северного Казахстана. Вместе с горами, поросшими соснами, и лежащими у их подножия озёрами с прозрачной водой они определили поэтическое название тех мест – Синегорье. Наши леса были пронизаны солнцем, наполнены пением птиц и капли росы или дождя сверкали на листьях всеми цветами радуги. А там, где ходили коровы, он вообще состоял из отдельно стоящих деревьев – весь подгон съедался. К счастью, они не везде паслись: поля не давали прохода, а погрыва преследовалась жёстко.

У нас не водилось ни волков, ни медведей: по крайней мере, мне ни разу не удалось их встретить, а все остальные обитатели леса были не в счёт. Зайцы и лисы сами меня боялись: (всегда старался громко шуметь, стучал палкой по деревьям, иногда громко кричал), лесные косули ускользали прочь, так что в лесу я был хозяин. Периодически по деревне разносился слух, что из тюрьмы сбежали заключённые и прячутся в лесу, но ни одного из них я тоже не встретил.

Самое неприятное, что меня ожидало, и я это прекрасно знал, была встреча с пауками. Жили такие в наших лесах – большие, мохнатые, жёлтые с чёрными пятнами, а на спине крест. Ткали свою паутину между деревьями, как раз на уровне лица и, что самое противное, часто в центре сети и сидели, грелись. Не приведи Господи вам по неосторожности вляпаться в такую паутину. Она липнет к лицу и кажется, что паук вот-вот укусит.

Я старался обходить такие места, но порой они были повсюду, и тогда приходилось рвать сеть палкой, явственно

ощущая, как паук кричит что-то на своём паучьем языке и клянётся отомстить.

За сопкой, на вершине которой я так часто проводил время, были и другие, переходящие одна в другую, перемежающиеся оврагами и долинами, поросшими лесом. Я выходил поутру из дома, взбирался в гору и по краю зарослей начинал обходить сопки слева. Иногда среди леса виднелась поляна, и тогда я непременно сворачивал на неё. Первые грибы не будут расти в чаще: они на то и первые, чтобы быть поближе к солнцу. Можно было рассчитывать на 5-6 видов, которые ещё предстояло найти.

У нас в семье было так заведено, что мы брали только благородные грибы, не обращая внимания на всякие свинушки, сыроежки и опята, поэтому шанс набрать ядовитых грибов был относительно невысок, на практике он свёлся к нулю. Я назову эти великолепные порождения природы поимённо: маслята, лисички, подберёзовики, подосиновики, белые грибы (боровики), грузди (сухие и сырые), на самый худой конец – волнушки. Вот и всё.

Грибов было много, но «мои» пока не попадались. Маслёнка и боровичка (первого ещё, случайно вылезшего) я рассчитывал найти на глухой полянке, где-нибудь под огромной сосной, рядом с муравейником. Местонахождение подберёзовиков и подосиновиков говорило само за себя, груздей ещё не было, а вот лисички могли оказаться где угодно, поэтому нельзя было ослаблять внимания ни на минуту. Палкой я ворошил все подозрительные бугорки (и лисички и грузди прячутся под слоём прошлогодней полусгнившей листвы), а глаза зорко смотрели вперёд, налево и направо: ведь совершенно неожиданно могла показаться красная шапка подосиновика или серая – подберёзовика.

Когда из года в год собираешь грибы, начинаешь их чувствовать. Ты уже запомнил их естественный запах и не путаешь с двойниками. На первых порах я ещё приносил домой грибы, в которых сомневался, но после решительного выбрасывания их из ведра моей матерью решил для себя раз и навсегда: брать только то, в чём ты на 100% уверен.

Вот я уже у Крутого лога. Это естественный водораздел, по которому вешняя вода веками сходилась с сопки и степей к озеру. Сейчас он сухой и на другой его стороне высится Пионерлагерная сопка. Были и мы с братом в том пионерском лагере, который каждое лето устраивали в лесу под ней. Это та ещё история, как все пионеры из-за непрекращающегося дождя разбежались по домам, и только я с Сашкой продолжали несмотря ни на что ночевать в палатке. Чтобы мы не замёрзли под казёнными одеялами, родители привезли нам из дома тёплые ватные. Так мы и жили последнюю неделю: два пионера-героя и весь обслуживающий персонал. Утром вставали, делали зарядку, умывались, поднимали флаг, выкладывали на клумбе под флаштокком сосновыми шишками новую дату нашего пребывания в лагере, завтракали, обедали, ужинали, играли во все игры. Дождь лил не переставая, а мы спасали лагерь.

Я поднимался вверх и обшаривал сосновую поляну. Под соснами всегда можно что-нибудь найти. Так и есть: пара маслят и боровичок аккуратно легли на дно ведёрка. На поляне я обедал, чтобы продукты не давили грибы. Даже если я больше ничего не найду, этих трёх экземпляров будет достаточно, чтобы мать сварила суп и по дому разнёсся первый за этот год грибной дух.

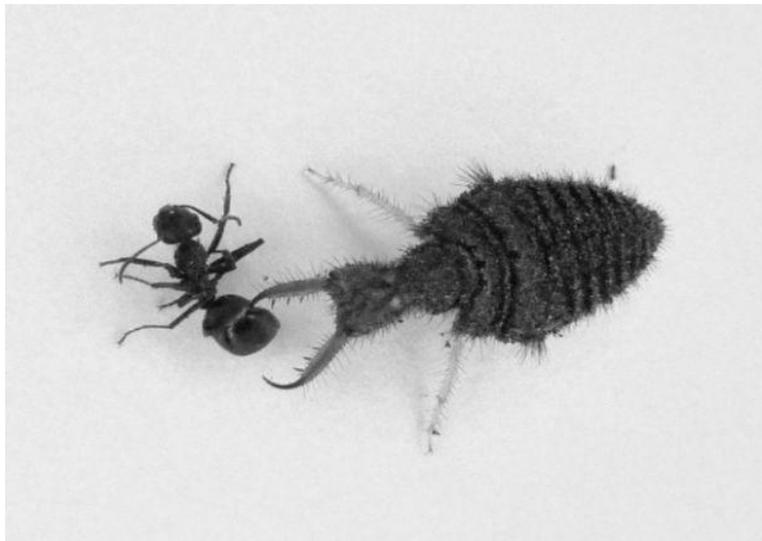
Но где лисички? Их время уже наступило, неужели в этом году неурожай? Надо поискать в другом лесу.

Опушка опажана плугом: это противопожарная полоса, метра два в ширину. По весне часто поджигали на сопках сухой прошлогодний ковыль, он горел как порох, и если, вдруг, подхватывал ветер, то этот огненный вал катился на десятки метров. Чтобы огонь не перекидывался на лес, лесничество пропахивало такую полосу.

Пахоту уже начали обживать лесные жители. Кое-где проросли сорняки и кругом какие-то норки, ямочки. Насекомые снуют туда-сюда, проволочные муравьи бегают, что-то тащат в передних лапках. Солнышко светит, тепло – ну полная идиллия! А это что? Уж чересчур гладкая воронка сантиметров пяти в диаметре, и такой же глубины. Бежит муравей со своей поклажей, под ноги не смотрит, хлоп! – и он в воронке. Бедняга пытается

выкарабкаться наверх, но скользко, и он опять падает вниз. Вдруг дно воронки раскрывается и оттуда высовывается громадная клешня. Хап! – и муравей исчезает вместе с клешней.

Это логово муравьиного льва. Сколько я ни наблюдал за ним, самого льва так и не увидел, а разрыть боялся, вдруг выскочит что-то совсем ужасное. Муравьи падали в яму один за другим и исчезали. В кладовую он их складывал, что ли?



*С помощью интернета я всё-таки удовлетворил своё любопытство. На снимке личинка муравьиного льва, которая на них охотится. А взрослая особь похожа на стрекозу.*

Меня всегда поражало и поражает это неожиданное появление чего-то. Ты знаешь, что это произойдёт, но не знаешь в какой момент. Отсюда и страх неожиданности.

В первые годы казахстанской жизни мы, малышня, ходили за село в степь выливать «трангулей». Тарантулы – это такие большие мохнатые пауки, которые роют вертикальные норы в земле, диаметром около двух сантиметров и значитель-

ной глубины. Днём они отсыпаются, ночью охотятся на насекомых, а может и не только на них, потому что укус их ядовит. Тарантулы – пауки-волки. Но для человека укус их не опасен, мало яда. Однажды я смотрел по телевизору фильм о тарантулах. Так там огромный паук напал на тушканчика, те тоже по ночам промышляют. Слава Богу, у нас таких крупных экземпляров не водилось, но всё равно жутко было.

Мы несли с собой бутылки и банки с водой. Лили в норки – их много вокруг было, и ждали. Норка уже полная, через край льётся, а ничего не происходило. И вдруг (опять это вдруг!), поверхность воды вскипала, и из неё, как пробка, вылетал паук и пускался наутёк. Их приشلёпывали камнями. По-моему, так всех и уничтожили, по крайней мере, на том участке степи.

Высшим шиком было выливание естественным способом. Поочередно, потому что жидкости требовалось много. Выходило что-то вроде лотереи. И ведь рассказывали нам, что некоторые пауки на полметра выпрыгивают и укусить могут: страшно, а лёшь. И не потому, что тебе это очень интересно, а чтобы остальные не посчитали трусом. Мне вообще жутко было – этих тварей я с младенчества боялся. Но пересиливал себя.

А самым страшным было заглянуть в норку и увидеть там блестящие глаза паука. Их у него восемь и он может одновременно смотреть во все стороны.

В следующем лесу опять находка – и подберёзовик и подосиновик. О! Это уже на жарёху тянет! Вдруг, с края поляны замечая, будто что-то жёлтое мелькнуло в прошлогодних листьях на закрайке леса. Так, мимолётом, это может оказаться чем угодно, но место явно не простое – что-то там есть! Как охотничья собака делаю стойку и внимательно осматриваюсь. Да, это она, лисичка: бывает в грибнице такой первый гриб, большой, который выглядывает из листьев. Удача! Лисички не растут по одному, они располагаются семьями. Осторожно, на цыпочках, подкрадываюсь к этому месту. Меня уже не интересует увиденный гриб. Он теперь никуда не денется, а я должен найти другие. Как сапёр начинаю руками осторожно ворошить в этом месте. И вот они – одна, другая, третья, десятая..! Крепыши, ни

единого червячка. Лисички в этом плане дают фору всем остальным благородным грибам. Аккуратно подрезаю ножки, оставляя нетронутой грибницу. Если будет дождь, сюда можно прийти ещё раз. Они вырастут.

После лисичек ведро заметно тяжелеет. День прошёл незря, будет чем похвалиться дома. Мать скажет:

- Молодец, сынок! Где же ты их нашёл?

- Места знать надо! – гордо отвечу я и передам ей ведро.

А вечером мы все будем есть обильно пропитанную сметаной жареную картошку с грибами, и я расскажу, где какой гриб нашёл. Сашка будет завидовать и на следующий день тоже уйдёт с пацанами в лес. Я знаю, что их там уже нет, но не отговариваю, может и им повезёт.

А сам я любил ходить один.

Незаметно наступала пора вишен, груздей и костяники. За вишнями мы с братом ходили на Горелую сопку. Это километрах в трёх от села, но в противоположной от «нашей» сопки стороне. Дикий вишарник не везде рос, его ещё найти надо было, но Горелая – надёжное место. Следовало только подгадать момент, когда вишня поспела, но её ещё не успел обобрать кто-нибудь более проворный. Впрочем, вишня не созревала в один день: пара ягод на кусте красные, а остальные ещё зелёные или бурые. Значит, оставался шанс набрать в следующий раз. Много вишни не соберёшь, её просто не хватало на всех желающих, но по трёхлитровому бидончику мы с Сашкой приносили.

Вишнёвое варенье было зимой деликатесом, так же как и костяничное. Из диких ягод варенье гораздо вкуснее, чем из садовых. Первые берут ароматом, а вторые массой. Чем засушливее год, тем меньше ягод в лесу и на сопках, но зато какое качество! Мал золотник, да дорог.

А вот грузди мы, порой, приносили вёдрами. Бывали такие удачи, что в одних трусах домой приходил, а в руках ведро, рубашка и штаны, полные грибов. Отец, он тоже страстный грибник был, однажды полную люльку от мотоцикла «Урал» привёз. Но тоже, год на год не приходился.

Грузди жарили, варили из них суп, а главное – солили. Сначала мыли в ванне, потом обрезали все внешние дефекты,

плотно напихивали в трёхлитровые банки, приправляя солью и укропом. Банки закрывали капроновой крышкой. Под ней грибы засаливались, пускали слизь, и эта слизь предохраняла их от порчи. Держали грузди в погребе. Ели зимой и весной. С картошкой и так, в качестве закуски.

Боровики (белые грибы), если удавалось собрать их много, сушили вместе с лисичками, а зимой варили из сушёных грибов суп. Он назывался у нас «полевочкой». Когда грибы отваривались, бульон окрашивался в буро-чёрный цвет, даже картошка бурела. Забеливали сметаной. Но какой аромат наполнял кухню, как пах этот суп!

К середине августа в логу возле кладбища поспевали боярка и черёмуха. У боярки гроздь красно-жёлтого цвета и шипы на ветках как иглы. Варенья из неё не варили, так что «столовая» наша располагалась прямо в лесу, тем более что кустов было, раз-два и обчёлся. А вот черёмуху собирали и сушили для зимней стряпни.

Был и ещё один промысел, которым я не брезговал. Как говорится, «загонял козла» в чужие огороды, когда в них поспевали ранетки и подсолнечник. Нехорошо, но ведь не сушёную рыбу с чердаков снимал?

Это у нас такой случай был. Отец где-то по случаю достал рыбу, а может и сам наловил на Аканском озере, ну, там, пару десятков окуньков, чебачков, ершей. Засолил и повесил сушиться на дощатой чердачной стене над сенями. Но пошли дожди, налетели мухи, отложили свои яйца и рыба зачервивела. Не знаю почему, но связка так и осталась висеть, пованивая, на крыше. Лень было за ней лезть, раз она несъедобная.

А в одну из ночей связка исчезла. Сняли. Каким-то злостным преступлением в общественном мнении деревни это не считалось – так, озорство. Но представляю себе физиономии доморощенных «джентльменов удачи», когда они в темноте захотели попробовать свою добычу.

Когда на гороховом поле образовывались стручки, мы обязательно это поле находили, не считаясь с расстоянием. А в сентябре паслись уже в кукурузе. Сорты разные были, у некоторых початки дозревали до молочно-восковой спелости. Так

грызли, и домой приносили. Сваренные в солёной воде – они были очень вкусны. Делали набеги на совхозный фруктовый сад «за яблочками»; не собирали, просто лакомились, а на обратном пути домой могли прихватить и съесть в лесу кочан капусты с плантации школьной бригады.

В сентябре копали картошку – и свою и совхозную. Пекли в золе или под перевёрнутым жестяным ведром.

А в октябре я делал последний обход. Шёл в Картошинский лес и доедал то, что там оставалось. Внимательному взгляду было еще на чём остановиться. На кусте лесной вишни могла затаиться пара ягод, огромных, чёрно-бордовых, неспешно созревших уже после сезона сбора, когда все перестали ходить в лес. Или костяника – тоже непривычно большая и сладкая. И красный шиповник повсюду.

С берёз неотвратимо падали жёлтые листья, осины добавляли багрянца, и лес с каждым днём становился всё прозрачнее. Я ещё ходил на сопку, смотрел сверху на эту красоту, но погода становилась всё дождливей и ветреней, а в конце октября выпадал первый снег. Он потом, конечно, таял, но все знали, что через месяц ляжет зима. Наши родители были хорошими хозяевами, и снег не заставлял их врасплох. Картошка и овощи собраны, скот стоял в сарае, было вдоволь корма; сухие дрова, почти исключительно берёзовые, лежали в поленнице под навесом и подпирали стены сарая. Хорошо жить в деревне, если всё идёт по порядку, как определено природой, и ты существуешь в такт с ней. Другая, городская жизнь тебе неведома, она где-то там – далеко, и тебя не касается.

## Глава 17

### ЙОД, ЦЫПКИ И КАРБИД

*Про босоноего детство.*

Детство, конечно, было моё, но я не буду настаивать на его исключительности. Во-первых, это нескромно, а во-вторых – несправедливо по отношению к другим моим сверстникам. Мы росли гурьбой – компания мальцов с нашей и соседних улиц, у которой был свой ареал обитания: определённая территория, которую мы считали своей и защищали от посторонних. Естественно, равных нам по возрасту, ибо ребята постарше просто не обращали на нас внимания, а младших и мы не замечали. Это были такие компании, в которых разница в возрасте не превышала двух лет. Чем старше мы становились, тем дальше расширялась наша территория и к моменту, скажем, окончания школы мы уже были представителями целого села – «куспекскими» или «аканскими», и оставались таковыми на все времена, если продолжали жить в своей деревне.

Первые годы запомнились разбитыми коленками и локтями.

- Ну, куды ж ты лятишь, голову задрал? – кричала на меня мать, когда я с рёвом врвался в дом с очередной раной. Лечение чаще всего заключалось в том, что грязную ссадину промывали водой и заливали йодом. Жгло так, что писать хотелось. От йода кожа долго оставалась коричневой, а если учесть, что падал я как-то особенно часто, то коленки и локти у меня с весны до осени были постоянно жёлтыми, и только зимой приобретали свой естественный цвет, белевший рубцами и шрамами.

Я не глядел под ноги, тут мать была права. Мир вокруг был так интересен; мне хотелось всё успеть, всё увидеть, всё пощупать своими руками. Глаза мои блестели от восторга и но-

визны – я смотрел только вперёд!

Бегали мы босиком. Кожа на подошвах ступней, особенно на пятках, затвердевала так, что я спокойно мог осенью пробежаться по жнивью, не ощущая никаких неудобств. Вы когда-нибудь бегали босиком по жнивью? Попробуйте, а я посмотрю, что у вас из этого получится. Конечно, сегодня и я там шагу не сделаю, но вот мальчиком – бегал. Да что там жнивье? Не каждое стёклышко, не каждый камень могли пробить нашу кожу.

Самым приятным было бегать по траве, пыли и грязи после дождя. Лично мне больше всего нравилась пыль: с разбега ставишь в неё ногу и пыль, как цемент, расплзается в стороны. Такая пыль была летом на полевых дорогах, где ездили машины и в селе, пока не засыпали улицы щебнем.

Все старые люди говорят, что раньше погода была лучше. Раньше всё было лучше, но погода – особенно. Зима была зимой, а лето – летом. Я и не спорю – сам так считаю. Какие были тогда летние грозы! Затянет небо низкими чёрными тучами, затихнет всё и вдруг – гром, молния, ливень! Через час опять всё светло, птицы заливаются, по канавам ручьи несутся. А мы босиком, по грязи, наперерез потокам. Солнце светит, тепло и грязь такая ползучая, приятная.

Бегали на улице допоздна. Главной проблемой матери было загнать нас в дом, чтобы мы поели. Но терять время на еду, когда игра в самом разгаре, особенно под вечер, после спада жары, было с нашей точки зрения непростительной тратой времени. Усадить нас за стол, чтобы мы поели, было практически невозможно. Если же всё-таки криком удавалось загнать нас в дом, то ели молниеносно: две-три ложки в рот, хлеб в руку и опять на улицу. Чтобы мы в азарте совсем не обессилили, был найден компромиссный вариант нашего вечернего кормления. Мать намазывала кусок хлеба свиным жиром, посыпала солью и мы с этими «бутербродами» уносились туда, где шла игра.

Домой возвращались затемно. Причём такими усталыми, что засыпали на ходу. Но нас ещё поджидала ежевечерняя пытка: перед тем, как лечь в постель, нужно было помыть ноги. Вы ведь представляете, какого они были цвета, если целый день бегать босиком? Мать наливала в тазик тёплую воду, мы по

очереди засовывали в неё наши конечности и она мягко, ладонями, мыла их. Но даже такое нежное прикосновение вызывало нестерпимую боль, и единственным желанием было, чтобы это истязание скорее закончилось.

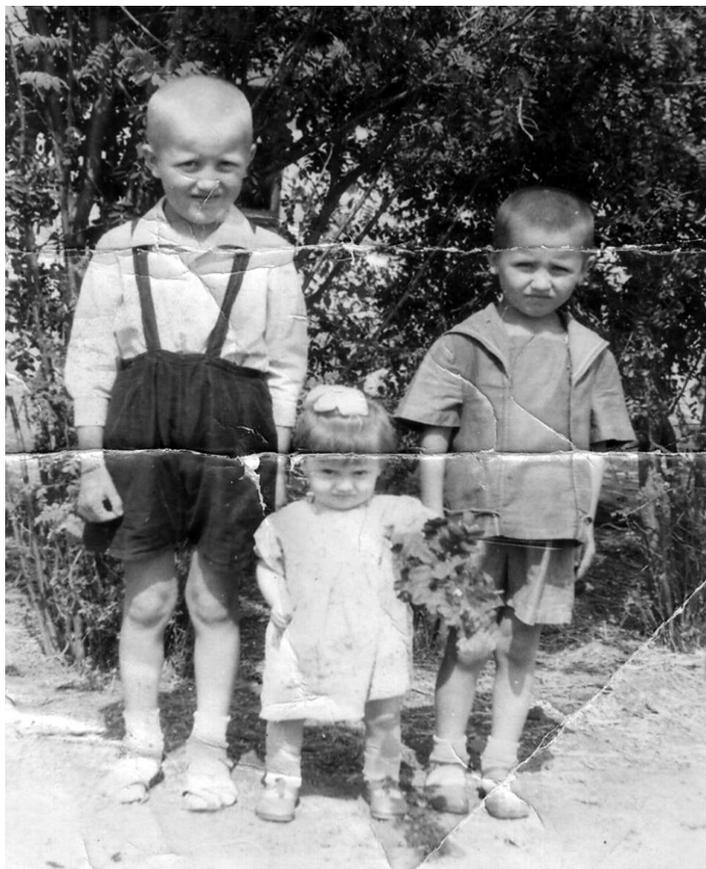
У нас на ногах были цыпки. Кто помнит, что это такое – тому объяснять не надо. А кто не знает – тому объяснить будет сложно. Дело в том, что цыпки – это такая болезнь кожи, которая тебя не беспокоит, если ноги твои чёрные от грязи, но начинает терзать, если их моют. Вот такой гигиенический парадокс. Зимой цыпки исчезали, но с наступлением весны, когда мы, задрав штаны, босиком уносились на улицу – возвращались. Сандалии, в которых мы стали бегать позже, тоже не спасали. Нужно было не соваться в пыль и грязь и носить длинные шаровары.

Мне было шесть лет. До школы оставался ещё год, и я до сих пор помню счастливую беззаботность моего тогдашнего существования (в детский сад, в отличие от других сверстников, я не ходил).

В июле 1961 года родилась Люда, что привело к увеличению хлопот и забот. Отец целыми днями был в бригаде – их увозили утром и привозили вечером. Мать разрывалась между Людой и другими делами, отложить которые было невозможно. Покормив и уложив её, она бежала выполнять другую работу, которой всегда было выше головы. На тот случай, если Люда вдруг проснётся и начнёт плакать, решено было оставлять меня, чтобы я, покачав качельку, успокоил её. Была у нас такая самодельная кроватка, которую можно было качать.

Мне строго-настрого было приказано никуда от неё не отлучаться и караулить. Мать ушла в магазин, Сашка умчался на улицу, а я, как стреноженный конь, остался у кроватки. Сидел и неприязненно поглядывал на спящую сестрёнку, видя в ней причину ущемления своей свободы. Мне очень хотелось на улицу: я выбегал на крыльцо, слушал возбуждённые крики ребят, завидовал, но покинуть свой пост не мог.

Читать я ещё не умел, радио было выключено – скука.



*Фотография приблизительно из описываемого времени.*

Люда заворчалась и захныкала. Я покачал: она, было, успокоилась, но потом заплакала. Она плакала – я качал. В знак протеста сестра заревела, я в ответ стал качать ещё сильнее. Её, как матроса в шторм, швыряло от стенки к стенке. Наше состязание продолжалось уже минут десять, и никто не собирался уступать. В какой-то момент я не удержал кроватку и она пере-

вернулась. Люда в своих пелёнках как куль вывалилась на пол, и, видимо, с перепуга, замолчала. В этот самый момент влетела мать, которая ещё на улице услышала рёв и бросилась к лежащему на полу ребёнку. К счастью для всех Люда не пострадала, что смягчило мою участь, и я отделался подзатыльником.

На этом «блестящая» карьера няньки временно приостановилась. Мать не стала рисковать: сшила себе мешок с лямками и, как индианка, носила ребёнка на груди. А я опять обрёл свою свободу.

Меня как-то поздно стали приобщать к серьёзной домашней работе. Мать испытывала постоянный страх, что со мной что-то случится. Поэтому рубить дрова я начал позднее своих сверстников: если мать видела в моих руках топор, она выбегала из дома и отбирала его у меня.

А вот Сашка всё начал делать на два года раньше, чем я. Из чувства соперничества и самоутверждения. Ох уж эти младшие братья!

Игры наши не всегда были безобидными, но, слава Богу, большой беды удалось избежать. Мне часто везло.

- *Вот видите, он и обо мне вспомнил!* – удовлетворённо сказал кто-то кому-то, но ответа не последовало.

Бились на самодельных мечях – глаза уцелели, но я умудрился воткнуть остриё кому-то в рот. Когда строили новую школу, то вырыли большой котлован, который почему-то долгое время был заполнен водой, даже когда уже стены стояли. По нему мы плавали на досках. Однажды я прыгнул вниз и напоролся ступнёй на ржавый гвоздь.

Чтобы на ток не могли проникать домашние животные, начальство решило с внешней стороны ограды прокопать экскаватором метровый ров. Мы носились по нему целыми днями. Со временем он стал наполняться всякой всячиной: дохлыми крысами, курами, поросятами, пустыми консервными банками и бутылками, в том числе разбитыми. Игра в нём превратилась в опасное приключение. Нужно было всё время смотреть под ноги. Мы покинули его навсегда, когда один из нас пробил колено на лежащей кверху зубьями бороне. Я за свою маленькую жизнь ещё не видел, чтобы кровь так хлестала из

раны.

В новом картофелехранилище, которое несколько лет не могли достроить, играли в войну. Применяя, если можно так выразиться, самодельные взрывные устройства. Было такое вещество – карбид, его использовали сварщики, когда работали с автогенным аппаратом. На току часто варили – и автогеном и сваркой, поэтому карбид можно было «достать». Сам по себе он не представлял опасности, но когда соединялся с водой, происходила реакция и выделялись газ и тепло. Этот газ в смеси с кислородом использовался при газосварке.

Если несколько кусочков карбида опустить в стеклянную бутылку, залить водой и плотно закупорить, то через короткое время бутылка взорвётся. Особым шиком считалось держать бутылку в руке и отбросить в последний момент, чтобы она взорвалась в воздухе. Естественно, все остальные участники прятались. Однажды я замешкался с броском: карбид был уже почти отработанным, и реакция шла слабо. Ребята стали выходить из укрытий. В это время процесс пошёл и я понял, что бутылка сейчас взорвётся. Инстинктивно я отшвырнул её от себя, она попала кому-то в голову, скользнула по касательной и бабахнула. Ушибленный с дикими воплями помчался домой, все остальные разбежались. Мы с братом залезли в железную бочку, стоящую во дворе и просидели в ней несколько часов, боясь, что придут родители того мальчика и побьют нас или расскажут родителям.

По нашей настойчивой просьбе отец построил во дворе у забора качели, и они стали излюбленным местом сбора всей соседской детворы. Качались по очереди, по двое и трое, спрыгивая с неё на ходу. Сколько травм было от этой качели, сколько крика и гама, сколько раз падали с неё! Это уму непостижимо, насколько она может быть опасна, если нет ограничителей, в том числе и в голове того, кто на ней качается. Однажды вечером, кто-то постарше нас, раскачался так, что совершил оборот в 360 градусов и плюхнулся животом об землю, а когда попытался встать, ему ещё заехало доской по голове. И тогда у отца не выдержали нервы: он обрезал ремни, превратив столь опасный аттракцион в менее безопасный турник.

Зимой спуск от нашего дома до центральной улицы ста-

новился своеобразной санной трассой. Нужно было только вовремя затормозить возле хозяйственного магазина, чтобы не вынесло на дорогу. Но однажды Сашка не смог этого сделать и влетел, лёжа животом на санках, прямо под колёса грузовика. Взвизгнули тормоза, машина пошла юзом, захватив задним колесом полу растёгнутого пальто, и проволокла брата метров двадцать. Из кабины выскочил шофёр и бросился к колесу. Он поднял Сашку и, увидев, что тот жив, сел прямо на дорогу. Я схватил брата за руку, мы побежали домой, и спрятались на печке.

Всё произошло настолько стремительно, что мы лелеяли надежду остаться неузнанными. Не та мысль, что Сашка был на волосок от смерти, ужасала нас: мы боялись, что скажут родители, если узнают о случившемся. Нас не били дома, ну, может, изредка ремнём, за дело – мы страдали оттого, что принесли им неприятность, огорчили их.

Вечером пришёл с работы отец, он уже знал. Нас всё-таки вычислили. Но был как-то тих, спросил только, не болит ли что? Мне ясно сейчас, что он боялся думать обо всём этом: мы сидели на печи живые, а ведь повернись всё иначе – один из нас лежал бы на столе недвижимым.

Сашка от пережитого стресса стал заикаться, его водили к бабке и та, как ни странно, вылечила.

Я сижу в своей комнате, которая служит мне одновременно спальней и рабочим кабинетом, и мучительно размышляю, о чём писать дальше? Сегодня воскресенье, 21 февраля 2010 года, 7 часов утра. Субботы, воскресенья, праздники и отпуск – те дни, в которые «Броуниада...» со скрипом продвигается дальше. Один лист в час – такова моя производительность труда, включающая написание черновика и переписывание набело. О чём писать, мне, в общем-то, понятно – продолжать повествование дальше. Но в каком направлении двигаться? Вчера я завершил вторую тетрадь, на которую потребовалось пять месяцев. 80 листов – 80 часов. Вырванных из жизни или придавших ей смысл?

И тут я слышу весёлый голос Мира:

- Ну, ты прямо, как Маугли какой! В кустах прячешься, с

дерева тебя не сгонишь. Всю флору подъял – хорошо, что до фауны не добрался.

Чувствуется, что у него хорошее настроение.

- Да ты не тушуйся, нормально получилось. Природу тоже надо описывать – она на человека влияние оказывает больше, чем он думает. А ты в неё органично вписался – даже мне захотелось с тобой за грибами сходить или на сопке посидеть, сало пожарить. Я, может, тоже хочу *трепещущими ноздрями ощущать запах нарождающейся травы*. Смеётся.

- Ну, и что теперь? Я гляжу, ты сейчас на перепутье. Не можешь определиться со следующими темами. Тебе хочется поскорее написать о своих родных, школе, институте, работе. Это очень важные главы, но ты не торопись, их время придёт. Побудь немного дома, расскажи о нём, о вашей повседневной жизни. Всё-таки с тех пор 50 лет прошло – любознательным людям будет интересно. А ещё хочу тебя поздравить – ты довольно быстро прошёл путь любого начинающего автора от пространныго цитирования через подражание и плагиат к выработке собственного стиля. Вот его и держись: твой успех, наряду с темами, может оказаться именно в нём.

В словах Мира присутствовал здравый смысл: я решил последовать его совету и перейти ко второй части повествования. Если первая была в основном историко-географической, то вторая обещала стать этнографической.

## ЧАСТЬ ВТОРАЯ

### Глава 18

#### ДОМ

Добрая память вновь переносит меня в те прошедшие времена, и я отчётливо вижу наш дом и улицу, на которой он стоял. Улица была большой: по обеим её сторонам располагалось более десяти домов.

В детстве всё кажется большим – и дома, и деревья, и улицы. Это нормальное явление: маленький человек смотрит на окружающее снизу вверх, а потом он вырастает, и всё становится на свои места. Я тоже стал взрослым, и улица уже не казалась мне такой огромной, как раньше, но я не ощущал её и маленькой, какой она и была на самом деле – каких-то 150 метров в длину. Странно, но я продолжал воспринимать её глазами того ребёнка, который впервые ступил на неё в пять с половиной лет. Мне понадобилось уехать в Германию, вернуться оттуда через год, чтобы проведать родителей, посмотреть на нашу улицу через объектив видеокамеры и понять, наконец, какая она всё-таки маленькая.

Наш дом был угловым, с него начиналась улица. В 1964 году на стене укрепили жестяную табличку с надписью «Ул. Целинная» и квадратик с цифрой «1». Я страшно гордился названием улицы и тем, что наш дом был «первым». В моих глазах это придавало ему особенность, возвышало над другими домами улицы. К тому же он занимал важное стратегическое положение – рядом располагался ток с его складами, асфальтированными площадками и махинами зерноочистительных комплексов. Между домом и оградой тока тянулась ничейная

территория, густо поросшая лопухами и полынью, по которой всю весну, лето и осень бродили, выискивая червячков и занесённые ветром зёрна, наши куры.



*Вид на ул. Целинную со стороны нашего дома. Октябрь  
1995года.*

Пока не была построена новая школа, мимо дома проходил один из маршрутов волокования соломы. Осенью её скирдовали на полях, а зимой, по первому снегу, доставляли к фермам.

Два гусеничных трактора с тросовой волокушей подъезжали к скирде, охватывали её тросами и сдёргивали с места. Это было труднее всего, а потом она уже скользила по снегу и два трактора могли за раз притянуть 6-8 тонн соломы.

Когда «поезд» приближался к дому, ему необходимо было совершить манёвр поворота на 90 градусов, вследствие чего скирда обязательно за что-нибудь цеплялась, в том числе и за угол нашей ограды, ломая штакетник и прожилыны. Это было не очень приятно, но мы понимали неизбежность происходящего, к тому же оставалась добрая кучка соломы, нужная в хозяйстве, а весной отец шёл в контору и ему без разговоров выписывали материал для ремонта, как пострадавшему от производственной необходимости.

Ещё мимо нашего дома гнали рано утром коров на пастбище. И матери, подоив корову, оставалось только открыть ворота и выпустить её в проходящее стадо.

Нет, много преимуществ было у нашего дома, что тут говорить! Единственное, что доставляло хлопот – снежные бураны. Зимой ветер обычно дул с полей, а поскольку улица была крайней, то весь заряд ударял в первую очередь в наши дома, запечатывая их сугробами по самые крыши.

Я помню тот **чёрный** снег шестидесятых годов, когда распаханная до краёв лесных участков земля уже не имела естественной защиты от бешеных зимних казахстанских ветров и разрушалась, поднимаясь в воздух мириадами мельчайших частиц. Это было страшно и у нас, в лесостепной зоне, а что творилось в степи?! Белые пушистые сугробы с новогодних открыток не имели ничего общего с этой твёрдой чёрной массой, выраставшей после очередной бури. Среди соседей существовало негласное правило: тот, кому первому удавалось выбраться поутру из дома, шёл откапывать двери у других.

Прошло с тех пор уже полвека, но я не думаю, что в этом плане что-то изменилось в казахстанских деревнях. Снежные бури так же несут снег, который оседает сугробами среди препятствий, будь то лес, овраг или дом. Радует лишь то, что снег опять стал белым.

Дом был двухквартирным. Одну половину занимали мы,

а в другой жила семья Поповых. Главой семьи была мать, которую за глаза называли «Попихой»; у неё было два сына – Пётр и Сашка. Пётр с семьёй жил отдельно, а Сашка, ещё молодой, перед армией – с матерью. Приехали они в Куспек откуда-то с Дальнего Востока, ещё до целины.

Хочу сразу внести ясность по поводу «целины» в совхозе «Аканский». Люди здесь жили и до 54-го года, вероятно, со времён столыпинской реформы, не говоря уж о казачьих станицах и отгонных поселениях коренного населения. Жили и занимались земледелием и скотоводством. В то время это означало, что лучшие, самые плодородные земли засеивались зерновыми культурами, а худшие по качеству использовались под сенокосы и пастбища. Ветровая эрозия полям не угрожала: сила ветра даже при отвальной обработке «зерновых» полей гасилась участками сенокосов и пастбищ, а также лесными массивами.

Во времена целинной эпопеи здесь «допахивали», уничтожая травопольные севообороты и увеличивая зерновой клин за счёт малопродуктивных, по мнению первых переселенцев, земель.

Люди, жившие на территории совхоза, делились на местных и приезжих. Приезжие, в свою очередь, подразделялись на 4 группы:

приехавшие до «целины»  
«первоцелинники» (1954, 1955 г. г.)  
«целинники» (к этой группе относились и мы,  
прибывшие до 1964 года, когда «целина» была  
официально завершена)

и, наконец, просто приезжие, которые прибывали после 1964 года.

Подавляющее большинство первоцелинников, исполнив патриотический долг, уехало в свои родные места, а вот мы, наоборот, вербовались и ехали в Казахстан, чтобы там жить.

Стены нашего дома были сложены из камня. Строители «ломали» камень в сопках, на территории соседнего совхоза им. Дзержинского. Профессионально этим нелёгким трудом занимались греки, жившие в районном центре. Наряду с советским, у них было греческое подданство, или даже только греческое

вначале. Некоторые потом туда и переселились. Расцвет их деятельности пришёлся на целинные годы. В совхозах развернулось невиданное до сих пор строительство. В дело шёл любой материал, что уж тут говорить о камне? Из него выкладывали фундаменты и стены, строили дома, сараи, склады, гаражи, базы для скота.

Если смотреть на дом снаружи, то можно сразу и не понять, что он сложен из камня: стены заштукатурены и побелены. Но внутри явственно ощущалась их толщина и тяжесть. Стандартные окна с двойными рамами давали мало света, особенно на кухне и в спальне. Они глядели в сторону сарая и зимой были запечатаны подпиравшим крышу грязным сугробом. Нет, их откапывали, но это мало помогало. Нижняя часть наружных стёкол постоянно была покрыта толстым слоем льда, а верхняя – изморозью.



*Вид на нашу половину дома сбоку. Качество снимка плохое, но он сделан мной на основе съёмки камерой в октябре 1995 года. Возле ограды стоит Люда. На крыше тень от телевизионных антенн, поднятых на высоких жердях.*

Двойные рамы были обязательны: воздух служил теплоизолятором. На зиму между ними для красоты клали посыпанную осколками ёлочных игрушек вату. Весной внутренние рамы вынимались и до поздней осени хранились в пристройке. Стёкла в переплётах крепились мелкими гвоздиками и залеплялись по краям оконной замазкой. Замазка со временем трескалась, и приходилось периодически её отколупывать и замазывать снова. Особенно страдали внешние. Рамы красили в синий цвет, а полоски замазки – в белый. Издалека было красиво, но добиться идеальной ровности замазки невозможно.

Между рамой и косяком всегда оставалась щель: её законопачивали всё той же ватой, проклеивали полосками бумаги и закрашивали. Форточки на зиму тоже заклеивали, за исключением кухонного окна. Та, или, вернее, те, служили для проветривания, если на печке что-то подгорало.

Подоконники были такими большими, что на них зимой в два ряда умещались тарелки с холодцом. Я мерил: после того, как стены изнутри утеплили фиброплитой и заштукатурили, их толщина превысила 80 см. Крепость!



*Окно на кухне с видом на сарай. Двойные рамы. Широкий подоконник. 1995 год.*

Часто, стоя на подоконнике в кухне, я смотрел в окно, поджидая мать с работы: она всегда заходила в магазин и приносила что-нибудь вкусненькое. Её можно было увидеть ещё изда-лека, когда она начинала подниматься от центральной улицы, где располагались магазины, наверх, к нашему дому. Сарай мешал, но начало её подъёма можно было засечь и увидеть, сколько сумок она несёт в руках. Если их было много, выбегал на улицу и помогал донести покупки. Я знал приблизительно время, когда она должна была возвращаться с работы, но в магазинах всегда очереди, и тогда ничего не оставалось, как ждать, поминутно вы-глядывая в окно. Зимой выцарапывал ногтями маленький глазок на стекле, а в остальное время было видно и так.

Во время таких ожиданий мои мысли о предстоящей «магазинной» еде вдруг сворачивали в сторону и я представлял, как со стороны озера, и даже дальше, со стороны Константиновки и Арыкбалыка на наше село движутся враги, а я, заложив окна мешками с песком, лежу за пулемётом на подоконнике и жду, когда они подойдут ближе, чтобы стрелять наверняка. Что это были за враги, сейчас уже и не упомяну, какие-то обобщён-ные, но не немцы.

Стены дома белились извёсткой, причём побелка производилась ежегодно: снаружи они темнели от пыли, а внутри от печной га-ри. Извёстка «мазалась»: если прикоснуться к ней одеждой, оста-вались трудно оттираемые белые пятна. Белили и мелом, но он мазался ещё сильнее.

Пол был деревянный, на кухне под ним находился под-пол, в котором зимой хранилась картошка и овощи, а так же со-ленья и варенье в банках.

В фундаменте была проделана пара отверстий для вентиляции: зимой их затыкали тряпками, а весной открывали. Это было средством защиты от «грибка», который, если заводился, то съе-дал доски пола и тот проваливался. Мы въехали в дом с уже за-ражённым полом. «Грибок» – это белая плесень, которая пора-жает древесину и питается ей до тех пор, пока та не превратится в труху.

Крыша дома была двухскатной, с острым верхом. Крутой

скат гарантировал быстрое сбегание вниз дождевых потоков, да и снег, порой, сам скатывался, когда его пригревало весеннее солнце. Снег, конечно, был большей опасностью: он мог проломить весной шифер, если его вовремя не сбросить.

Эти неприятности не являлись следствием особо суровой зимы – есть на Земле места и похуже. Причина в качестве работ и материала. Строительный «бум» времён целины подразумевал нехватку всего необходимого, особенно леса. Строили с «колёс». Это означало, что доски и брусья шли в дело сырыми, сразу с пилорамы. Запасов не было, разве что держали пару сухих кубометров на гробы. Скажу вам по секрету: такой образ строительства просуществовал в сёлах Северного Казахстана вплоть до начала 90-х годов, а дальше я не знаю. Отсюда и «грибок», и щели и «поведённые» балки.

Наш был построен не хуже и не лучше других домов того периода. Фундамент и стены из серого гранитного камня; потолочные балки, «подшитые» снизу досками, а сверху уложенные толью и засыпанные для теплоизоляции десятисантиметровым слоем шлака; стропила с обрешёткой, покрытые асбестоцементным волнистым шифером; ветровые и коньковые доски; чердачные фронтоны с обязательной дверцей. Про пол и половые лаги я уже говорил, а потолок «на чистовую» подбивался листами фанеры и фигурными рейками. Электропроводка пролежала поверх стен и потолка – витые шнуры на белых фарфоровых изоляторах. Потолок красили синей или салатной краской, пол – светло коричневой. Шифер от времени трескался и тогда дождь и снег проникали на чердак. Кто пережил бураны, знает, сколько снега может набиться через маленькую щель. Он и набивался, а весной его необходимо было сбросить вниз через дверцу фронтона. Потолок под ногами ходил ходуном – того и гляди, провалишься. Отец поручал эту работу нам с Сашкой – мы легче. Только надо было ходить по балкам.

Ещё одним ненадёжным местом была печная труба в той её части, которая выходила на крышу, за шифер. Место стыка приходилось периодически заделывать цементным раствором.

Мне думается, что нашу жизнь в доме следует разделить на два периода: первый – когда мы выживали и подстраивались

и второй – когда начали спокойно и уютно жить и радоваться. Но свою основную функцию он исполнял всегда. Давал защиту от непогоды, позволял перезимовать, да и вообще – мы жили в нём! Это был наш родной отчий дом, в котором мы выросли и куда с удовольствием приезжали, став взрослыми.



*Дом в последний год жизни в нём наших родителей (1995г.). Веранда, крыльцо, металлическая ограда, цветник, асфальтированный двор, тёплый сарай, баня, крытый сеновал, гараж, цветущий сад и огород. Жить бы да жить...*

## Глава 19

### ГЕРМАН ВЕЙС И СОЦИАЛИСТИЧЕСКАЯ ДЕРЕВНЯ

*Рассуждения.*

Я протягиваю руку и беру с полки первый том «Истории цивилизации» Германа Вейса.

Это выдающийся немецкий художник и историк культуры, профессор Берлинской академии художеств. Родился в 1822 году и жил до 1897.

«История цивилизации» - уникальное издание, в котором описаны костюмы, оружие, мебель, посуда и архитектурные сооружения народов нашей планеты, начиная с 4-го тысячелетия до н. э. и вплоть до 19 века.

Все три тома этого энциклопедического собрания богато иллюстрированы, причём особую ценность рисункам придаёт то, что они выполнены самим автором с оригиналов, большинство из которых нынче утрачены и являются плодом его многолетних изысканий.

Когда-то я внимательно прочёл этот труд: был в моей жизни период Большого Познания, открывший Освальда Шпенглера, Иоганна Дройзена, Теодора Моммзена, Николая Карамзина, Льва Гумилёва, Мишеля Монтеня, Арнольда Тойнби, Герберта Уэллса-историка, Гилберта Честертона, Николая Страхова, Александра Чижевского и многих других.

Вейс выделяет четыре основных признака цивилизации: архитектуру, вооружение, одежду и утварь, не углубляясь в суть общественных отношений.

По ходу повествования он касается и других элементов повседневной жизни, например, причёсок или еды и питья, но они носят сопутствующий характер. Причёску можно рассматривать как часть внешнего вида человека, к которому

относятся одежда и обувь. А еда органически сочетается с кухонной утварью.

Конечно, мне хотелось бы получить ответ, к какому из признаков цивилизации относится телевизор? Но автор в силу объективных причин в данном вопросе бессилён.

Рискну предположить, что он отнёс бы его к утвари, как относил к ней музыкальные инструменты прошлых времён.

«Свет мой, зеркальце, скажи...».

Только не ты этой утвари мозги компасируешь, а она тебе.

Без сомнения, сегодняшние велосипеды, мотоциклы и машины – утварь.

А вот к чему отнести огород? К архитектуре? Вероятно. Или всё-таки к еде? Предположение звучит дико, но теоретически право на существование имеет.

Поговорим немного об общих тенденциях сельского строительства и обустройству прилегающих к домам территорий. Предупреждаю сразу: рассуждения мои дилетантские и основаны лишь на собственных наблюдениях в тех деревнях, где довелось жить и работать.

Там, где есть возможность, дома строят из дерева. Всё остальное – от лукавого. Архитектура их не сложна: сам дом, сени, крыльцо и надворные постройки. Простейший вариант деревянного дома – изба. Внутри избы обязательно большая «русская» печь.

Следующий тип – пятистенок. Название говорит само за себя: ещё одна капитальная стена, которая разделяет внутреннее пространство на две части.

Вершина деревенской архитектуры и показатель высокого благосостояния или положения его владельца – крестовый дом.

- Ты ещё хоромы сюда приплети! – слышу я недовольный голос Мира. - Что ты привязался деревянным домам, ты ведь в каменном жил?

- Потерпи немного, сейчас всё объясню – отвечаю спокойно. - Кстати, я родился в деревянном строении, которое называлось баракком, потом жил ещё в 3-4 деревянных домах. А на-

чал с деревянных построек потому, что хочу пояснить одну мысль.

Мир не отвечает, и я пишу дальше.

Деревня Егоровка Тарского района Омской области, расположенная среди тайги, была настоящим заповедником деревянного зодчества. Я там недолго работал главным агрономом колхоза, и мы жили в пятистенке.

Надворные постройки в этой типичной сибирской деревне располагались во дворе, на некотором удалении от дома (5-7 метров) в сторону огорода. Я говорю о сарае (там он назывался стайкой), амбаре и бане. За хозяйственными постройками, уже на территории огорода находилась дощатая будка туалета. Сами огороды были огромными: на всю ширину ограды, разделяющей соседствующие дома и в длину не менее 100 метров. Вначале шли грядки под овощи, затем необъятное картофельное поле, и у многих ещё хороший кусок сенокоса. Дом и надворные постройки не соединялись общей крышей.

Во-первых, настоящие бураны в тайге – редкость, там ветру негде развернуться. Снег падает только сверху и его, по большому счёту, не так уж и много, если сравнивать с тем количеством, которое наматывается во двор метелью.

Во-вторых, таким образом соблюдались санитарно-гигиенические нормы жилья. Дом отдельно, сарай с его навесом, запахами и мухами – тоже отдельно. Ведь не зря туалет строился не перед сараем, а за ним – в огороде.

В Куспеке же, как и в других сёлах района, дома изначально строились иначе, как раз без соблюдения этих самых норм, и сараи соединялись с домом навесом. Вышел из кухни – попал в сени, а из сеней во двор, в глубине которого стоит корова, хрюкают свиньи, кудахчут куры, а у некоторых ещё и овцы блеют. Без сомнения, в былые времена там же размещались лошади. Где-то здесь находился и туалет.

Все экскременты, выделяющиеся в результате жизнедеятельности вышеназванных особей, образовывали непередаваемое амбре, особенно ощущаемое летом. Бывая в таких домах, я явственно ощущал запах навоза в сенях и не мог избавиться от мысли, что и в комнатах немного пахло.

Какой же вывод можно сделать из вышесказанного? Все, кто строили дома подобным образом, были неаккуратными людьми, и им было наплевать, каким воздухом они дышат? Тем более что человек привыкает к любым запахам – он не собака.

Стоп! Не будем торопиться с суждениями. Просто не может так быть, что все люди, которые изначально поселились в степи (я не говорю о кочевниках) и основали первые поселения – были дурными. Наоборот, они были умными и обладали вековым опытом.

Что собой представляли Акан-Бурлук, Бобык, Арык-балык, Лобаново, Имантав, Чалкар изначально, когда там, на пустом месте стали селиться люди?

Это были казачьи станицы. Казаки относились к Сибирскому казачьему войску и оберегали территорию Российской империи, а конкретнее границы Омской губернии, которая в те времена простиралась до наших мест. От кого оберегали? От внешних врагов и непокорных казахских племён, которые могли поднять восстание. Это были форпосты и кордоны империи. Дом воина должен был быть его крепостью. Высокая ограда, крепкие ворота, двор и дом под одной крышей. Внутри всё – и скот, и запасы корма, и колодец, и провиант. Удобно было зимой, в бураны.

Такой тип построек оказался настолько подходящим к степному климату, что и другие деревни, возникшие позже - Куспек, Константиновка, Новосветловка, Гусаковка переняли этот стиль. И высланные во время войны немцы и ингуши позже тоже старались строить под одной крышей.

Целина нарушила этот порядок. Началось массовое строительство жилья, материалов не хватало, особенно леса: подходящие хвойные деревья немногочисленных лесов ещё раньше ушли на дома первых поселенцев.

От идеи прежней деревенской архитектуры пришлось отказаться: современная массовая застройка как раз предполагала соблюдение тех самых санитарно-гигиенических норм.

Да и что это за социалистическая деревня, если её жители отгорожены друг от друга и от сельского совета

двухметровыми заборами и воротами? Прячутся, что ли?

Честному человеку бояться нечего!

Всё должно быть на виду.

Метровый заборчик из штакетника, калитка, воротца – и всё!

Украл зерно – все видят, как ты его разгружаешь, украл сено с колхозных полей – вот оно!

Но дедовский стиль не умер. Он сохранялся в домах индивидуальных застройщиков, которые не надеялись на совхоз, а строились сами, за собственные деньги. Естественно, они давали волю своей фантазии, и она часто воплощалась во всё том же крытом дворе. Сёла ведь тоже разные были: в одних, как, например, в Константиновке, частное строительство – норма, а в других, например в Куспеке – скорее исключение.

Традиции разные.

Всё это я рассказал вам для того, чтобы вы поняли, откуда и почему появился наш дом в том виде, в котором мы его застали в 1961 году.

Однако, несмотря на все перипетии строительных новаций один момент оставался неизменным – деревенский дом должен был иметь большой огород.

С этим тоже пытались экспериментировать, но, слава Богу, победил здравый смысл.

Вот огороду я и посвящу следующую главу.

## Глава 20

### ОГОРОД

Огород, то есть тот участок земли, который находился за сараем и по земельному кадастру относился к нашему дому, делился на две части. Меньшая называлась огородчиком и предназначалась для выращивания овощей. А большая, собственно огород, отводилась под картофель.

Огородчик был тщательно огорожен со всех сторон высоким забором, дополнительно подбитым снизу ещё поперечными досками и сеткой, чтобы ни куры, ни цыплята не могли через него ни пробраться, ни перелететь. Крик – «Куры в огороде!» мгновенно подбрасывал любого из нас с места и мы стрелой неслись выгонять этих проклятых разбойников. Имея привычку (инстинкт) разгребать лапами землю в поисках пищи, куры были настоящим бедствием для грядок с овощами, особенно весной, сразу после высадки семян.

Огородная земля называется почвой. Когда я был студентом, у нас бытовал такой анекдот:

- Чем отличаются агрономы от гидротехников?

- Агрономы называют землю почвой, а гидротехники грунтом.

Кроме огорода и огородчика возле дома был ещё один участок, предназначенный для растений. Он располагался перед окнами и назывался палисадником или палисадом. Когда мы только въехали в дом, в палисаднике росли тополя. Эти «вампиры» своими корнями иссушили всю почву вокруг, и под ними ничего не росло. Кроме того – тополиный пух. Настоящее бедствие летом. Он горел как порох, стоило кинуть в него зажжённую спичку. Листья были пристанищем различных насекомых и червей.

Вы спросите, а зачем же тогда тополя высаживали возле дома, если у них столько негативных свойств? Ответ прост: это была та порода древесных растений, которая в условиях

Казахстана могла при стремительном росте уже на третий год жизни дать тень. Тополь ежегодно вытягивался ввысь не менее чем на метр, хорошо разрастался вширь и имел большие листья. Для первых поселенцев он казался чудо деревом. Кстати, тополь не растёт в лесах. Его саженцы, как и саженцы акаций, привозили из лесопитомника.

Через несколько лет наступило отрезвление. Когда тополя своими ветвями полезли на крышу, корни стали искать пути преодоления фундамента, а верхушка кроны потревожила электрические провода, отец, проходя возле них, начал тихо материться. В один из дней он взял в руки свою бензопилу «Дружба» и тополя превратились в кучу дров. Дрова из них тоже были плохие, ещё хуже, чем из осины. Быстро прогорали и давали мало жара.

С оставшимися пнями борьба продолжалась два года. Нужно было каким-то образом уничтожить корни, потому что пни по весне покрывались новыми побегами. Просто выкопать их из земли было себе дороже, поэтому в дело пошла химия. Их обливали соляжкой, посыпали солью и в завершение обрызгали гербицидом «аминная соль 2,4 Д», который предназначался для борьбы с осотом на зерновых полях, и расплылся над ними самолётом.

После этого наш палисадник по запаху стал напоминать площадку полевого аэродрома, на которой самолёт заправлялся перед очередным вылетом. Тем не менее, битва увенчалась успехом, и на место тополей была высажена жёлтая акация, причём уже большими кустами. Все они прижились, и это был уже более высокий уровень благоустройства территории. Она раз в год цвела, приятно пахла и притягивала пчёл. За акациями, ближе к дому, матери удалось даже выращивать цветы. Для этой цели создавались искусственные клумбы. Чаще всего использовались негодные покрышки от автомобильных или тракторных колёс, которые можно было найти где угодно. Или выкладывали из кирпичей окружность. В том и другом случае внутреннее пространство заполняли хорошей лесной землёй. Покрышки и кирпичи белили или красили.

Из тех времён мне запомнились только четыре вида цве-

тов: бархатцы (тагетис), разноцветные ромашки – касмеи, хризантемы и астры. Именно их несли в руках 1 сентября первоклассники.

Это потом, лет через 20, отец сделает вокруг дома решётчатую ограду, отгородившись от хозяйственной части двора, навезёт много свежей земли и мать создаст цветочный сад с розами, десятком различных сортов георгин (Лида поделится с ней своими запасами) и многими другими цветами. Их двор станет одним из самых красивых в селе, благодаря буйству цветочных красок, открытых для всеобщего обозрения. На место акаций высадят сирень, и палисад обретёт, наконец, то самое эстетическое совершенство, которое можно достичь в резко континентальном климате Северного Казахстана с его суровой зимой и жарким засушливым летом.

И опять вы спросите, а почему бы сразу так не сделать, эстетически совершенно? Ответ прост: не было вначале ни соответствующего хорошего материала, ни достаточного времени, чтобы заниматься цветами в такой мере, да и нам, ребятишкам, нужно было где-то играть. Перед нашими родителями стояли куда более насущные вопросы бытия. И одной из главных задач было посадить, вырастить, убрать и сохранить картофель и овощи. От их старания зависело, будем ли мы иметь всё лето, осень и зиму витамины на столе, или питание наше будет однообразным и надоедливым.

Надо сказать, что в те времена картофель для жителей села был самой важной сельскохозяйственной культурой, важнее, чем пшеница и ячмень. Для многих мест он и сегодня не потерял своего первостепенного значения. Хлеб можно было купить в магазине или испечь самому. А вот картофель в магазине не продавался. Каждый житель занимался самообеспечением, благо, что условия для этого создавались. Почти у всех были огороды возле дома, и почти все брали ещё дополнительные участки в поле. Сельский совет по весне собирал заявки от желающих, а вторая полеводческая бригада выделяла паровой участок поближе к селу. В начале мая, в назначенный день (воскресенье) поле делили на участки. Наши родители брали 10 соток. Для тех, кто не знает, что такое сотка, поясню: сотка –

это сотая часть гектара. 10 соток – участок шириной 10 и длиной 100 метров.

За выделенную землю взималась плата, но она была символической, не обременительной для людей.

Так почему же так ценился картофель? Потому что на картошке можно было вырастить пару свиней – и это имело громадное значение, особенно для тех, кто не имел доступа к зернофуражу. Коровы картошкой тоже не брезговали.

Мать с отцом были родом из тех мест, где картофель был возведён в культ. Не зря же белорусов называют ещё «бульбашами». Да и в Сибири, в 50-е годы, вряд ли свиньи видели что-нибудь лучшее, чем варёная картошка. Поэтому у нас дома отношение к картофелю было трепетным. Но не фанатичным, как, скажем, в Константиновке, где огороды были просто огромными.

К десяти соткам в «степи» следует прибавить 3 сотки картофельного огорода возле дома. Причём, площадь его всё время сокращалась за счёт увеличения огородчика, на котором росли теперь не только овощи, но и малина, чёрная смородина, садовая клубника и несколько сортов яблонь.

Картошка возле дома родила лучше, чем в поле. Это и не мудрено – сколько корыт навоза вывезли мы за эти годы на небольшой, сравнительно, участок! Сначала родители, а потом уже и мы с Сашкой, как вошли в силу, подключились и тягали его по снегу, через сугробы. Только в последние годы отец прекратил эту практику: земля была хорошая, урожай давала стабильный, зависящий только от количества осадков, а излишнее количество навоза увеличивало содержание нитратов.

В конце 80-х годов была запущена страшилка об избыточном содержании в овощах и картофеле азота. (*Жить стали хорошо!*) В газетах печатались статьи о вреде повышенного содержания нитратов для здоровья, пробы продукции в обязательном порядке отправлялись на анализ в город. В совхозе «Арыкбалыкский» картофель занимал 700 гектаров, так что об этой эпопее я знаю не понаслышке. Считалось, что многие картофелеводы и овощеводы, включая теплично-парниковые хозяйства, в погоне за высоким урожаем

злоупотребляют (?) минеральными удобрениями, особенно азотными, которые вызывают бурный рост растений в ущерб их качеству. Призывали отказаться от азотных удобрений и вернуться к дедовскому методу – внесению навоза.

По области ходил анекдот на эту тему, имевший, вероятно, реальную основу. Один агроном решил подстраховаться от неприятных неожиданностей и отправил на анализ в областную химлабораторию образцы не с совхозного поля, а с огорода своей бабки. Вскоре пришёл результат: запретить хозяйству реализацию продукции в связи с многократным превышением допустимых норм содержания азота.

Я не буду говорить о тепличных хозяйствах – там своя специфика. Они могут растворять мочевины в воде и этим раствором поливать свои огурцы, а вот в богарном земледелии (без орошения) всё зависит от дождя. Да и использовали мы только фосфорные удобрения, внося их в пары.

Брат Саша, работая одно время агрономом по защите растений в Павлодарском теплично-парниковом комбинате, привозил родителям в качестве гостинца длинные огурцы и показывал, как надо практически бороться с нитратами. Не жадничать, а щедро обрезать огуречные концы, особенно тот, которым он крепится к растению. В нём все нитраты.

А потом, в 90-е, проблема нитратов исчезла сама по себе, вместе с картофелем и овощами:

- Скажите, пожалуйста, кто завёз картошку в Россию?
- Пётр Первый.
- Передайте ему, что она уже кончилась.

Не знаю, как обстоят с ними в России и Казахстане дела сегодня, но я не уверен, что в Германии мы едим более полезные для здоровья продукты. Пару лет назад мне на глаза попала статья в местной газете, где было написано, что по результатам анализов содержание витаминов в овощах, производимых в Европе за последние 15 лет, уменьшилось в 10 раз!!! Это что же мы тогда едим? Одну клетчатку, что ли? Купите в магазине обычные огурцы и положите в холодильник. Через три дня посмотрите, что с ними стало?! По моему, наши тогдашние «нитратные» продержались бы дольше.

Но вернёмся в наш огород.

Весной оттаявшие навозные кучи разбрасывали вилами по огороду. Высохшие кучи прошлогодней ботвы сжигали. Я любил запах дыма, поднимавшегося над огородами, сам охотно палил костры.

И вот уже конец мая или начало июня. Огороды подсыхают позже, чем открытые совхозные поля: на них всегда больше снега и, соответственно, больше влаги. Заканчивается посевная, и бригады выделяют пару гусеничных тракторов с плугами для вспашки частных огородов. Так как наш дом угловой, то и огород угловой, а это означает, что трактор заезжает с нашей стороны.

Отец отбивает от столбов один пролёт забора и трактор с поднятым плугом, урча и лязгая гусеницами, весело вваливается на нашу землю. Молодой тракторист приглушает мотор, вылезает из кабины, отец угощает его сигаретой, и они курят. Отец что-то говорит, показывает руками, а тракторист в знак согласия кивает головой. Обычно на вспашку направляли молодых ребят, потому что те, кто постарше, старались после посевной что-то подделать дома, поскольку практически весь месяц были в поле.

Тракторист внимательно слушает – отец зря говорить не будет. На картофельном огороде нет заборов. Лишь со стороны обеих улиц, нашей и соседней Школьной, высятся ограды, отделяющие огородчики от огородов. Они выступают неравномерно, поэтому каждый огород будет пахаться отдельно, а наш в самом конце.

К вечеру весь участок чернел свежевспаханной и заборощенной землёй. Она пахла уже совсем по-другому, чем-то новым и сильным, что хранилось в её глубине.

Картошку сажали «под лопату». Те, кто посильнее, копали лунки рядками, другие бросали в них клубни, которые засыпались землёй из лунок следующего ряда. Посадка занимала полтора-два часа, если работали всей семьёй.

Картофель у нас был двух видов – белый и красный. О сортах мы не будем говорить: их в селе существовало несколько, и все они назывались «местный улучшенный». Был ли их первоначальный предок «лорхом» или «берлихенгеном»,

никто уже не знал. А может они вели свою родословную от той самой картошки, которую 300 лет назад завёз в Россию Пётр Первый?

Свою картошку мы не собирались менять ни на какую другую. Белая считалась «едовой», потому что при варке «рассыпалась». А рассыпчатая всегда вкуснее нерассыпчатой. Красная проходила как кормовая, но и её ели без проблем. Просто она была урожайнее и крупнее. Оба вида дополняли друг друга и служили гарантией, что какая-нибудь, да уродит.

Ну что ещё рассказать о картошке? Обычно она вырастает за три месяца, любит лёгкие песчаные и торфяные почвы. Даже если земля сухая, картофель всё равно прорастёт, потому что первое время росток развивается за счёт влаги клубня. А потом уже появляются корешки. Прорастает он из «глазка», их несколько на одном клубне. В случае большой нужды картофелину можно разрезать на несколько частей и посадить. Прорости могут и картофельные очистки, был бы цел глазок. В течение вегетационного периода участок надо пару раз прополоть и окучить. Когда ботва закроет землю – работы прекращаются. В конце июля уже можно подкапывать. Но злоупотреблять этим не стоит: у неё в этот период очень слабая кожа и высокое содержание нитратов. Она быстро начинает гнить.

В начале сентября выкапывали картофель в «степи». Отец отвозил нас на мотоцикле в поле, а сам уезжал в бригаду. Шла уборка и он работал комбайнёром. Вырывался ненадолго, доверив работу помощнику. Увозил домой полные мешки и возвращался. Иногда удавалось договориться с трактористом, тогда мешки увозили вечером на тракторной тележке за один раз. Грузили полную телегу, 4-5 семей. В этом случае он мог нам помочь копать. После разгрузки и отец, и знакомый тракторист, уезжали в бригаду: работали до 11 часов ночи. Домой добрались уже за полночь.

Сортировали картофель прямо в поле: мелкую отдельно, крупную и среднюю вместе. Естественно, в зависимости от урожайности, и взгляд на размеры был различный. Та, что в урожайный год называлась мелкой, в плохой шла за среднюю.

Накапывали обычно мешков 20 – это приблизительно

соответствовало той урожайности, которая была нормальной для Арыкбалыкского совхоза, специализировавшегося, среди прочего, на выращивании картофеля. 90-100 центнеров с гектара означало приблизительно тонну с наших 10 соток, то есть 20 мешков по пятьдесят килограммов. Интересно, что во многих деревнях величину урожая картофеля определяют в «ведрах». Что же, это лишний раз подчёркивает его ценность.

Были годы, когда собирали по 30 мешков, а в иные и 10 не набирали.

Мелкую и повреждённую при копке картошку ссыпали в сарайную пристройку, а крупную и среднюю сразу в подпол. С этого момента все вздыхали свободнее. Та, что росла при доме, не доставляла сильных хлопот. Её можно было убрать и в октябре, не торопясь, урывками. У неё была крепкая кожура, и она лучше хранилась. Самым важным было – убрать посуху. Мокрая плесневела в подполе и быстро гнивала.

Нестандартную скармливали корове и свиньям всю осень, а зимой уже доставали из подпола.

Среди картофельного поля сам по себе вырастал паслён. Он родственник картофелю – они из одного семейства. Такие чёрные зернистые ягоды, кисло-сладкие на вкус. Ими мы лакомились, когда убирали картофель. Иногда его бывало много.

Не нужно видеть в уборке картофеля только тяжёлый труд: для меня, да и многих других ребят, это было ещё и кулинарное приключение. Нужно было только в поле всё правильно организовать.

Ближе к обеду мать отпускала нас и мы с братом, а позже и с Людой, шли в ближайший лес и собирали сухих сучьев. Приносили на наш участок и разводили костёр. Когда дерево прогорало, в золу ссыпали десяток картофелин, которые в ней запекались.

А потом была общая трапеза. Прямо на траву расстилалась скатерть, и мать выставляла то, что собрала утром дома: молоко в банке, хлеб, помидоры, огурцы, лук, сало, варёные яйца, соль в спичечном коробе. И печёная, рассыпающаяся, обжигающая пальцы картошка.

Сметалось всё подчистую. А потому что всё сходилось: и

чувство, что ты заработал этот обед, и голод, и синее небо над головой, и жёлто-красный лес и горьковатый дым костров.



## Глава 21

### ОГОРОДЧИК

В первые годы огородчик располагался ближе к дому: не было ещё ни пристройки к сараю, ни железного гаража, ни бани. Кстати, именно строительство этих объектов и увлечение отца яблонями, стали причиной расширения огородчика за счёт картофельного огорода.

Попадали в него через узкую, но высокую (куры!) калитку. Справа от неё стояла большая 500-литровая железная бочка для воды и обмазанная глиной кирпичная печка с чугунной плитой и жестяной трубой. Навеса над ней не было. Когда шёл дождь, её укрывали большим куском старой клеёнки.

Летняя печь была необычайно важна. Домашнюю протопливали редко, разве что после затяжных дождей, чтобы убрать сырость, ну и осенью, уже для тепла. Правда, первые несколько лет, каждую неделю мать пекла в русской печи хлеб – 7 больших круглых караваев. В последующие годы, когда ситуация с хлебом была **окончательно** решена и совхозная пекарня стала бесперебойно и в достаточном количестве выпекать хлебобулочные изделия, эта необходимость отпала. А то ведь я помню 63-й или 64-й год, когда хлеб выдавали в магазине по норме: на нашу семью из пяти человек полагалась в день одна буханка серого. Там был ещё такой маленький нюанс с горбушкой, совершенно вылетевший из памяти: то ли от нашей булки её отрезали, то ли нам полагался довесок? Ну, значит, не голодные были, раз такой важной детали не запомнилось.

Правда, длилось это недолго, может быть пару месяцев, а потом уже ограничений не было. Впрочем, нет: было ещё одно ограничение в 70-е годы, но его можно отнести к разряду курьёзных. Однажды на дверях хлебного магазина появилось объявление о том, что хлеб будет отпускатся по норме не более двух буханок в одни руки.

Дело в том, что некоторые люди повадились откармливать хлебом свиней. Покупали по 7-8 булок (он тогда стоил 16 копеек) и кормили. Привес окупал расходы. Вот для того, чтобы прекратить такое кощунство, и ввели ограничение, по крайней мере, на территории нашего Сельского совета. Многие помнили ещё военный и послевоенный голод и нехватку хлеба. В сознании большинства людей он являлся чем-то святым и никак не увязывался с откормом домашних животных.

Впоследствии мать иногда баловала нас домашним хлебом. Дело в том, что в доме всегда была мука – много муки. Отец работал на комбайне и в конце уборки получал тонну пшеницы: четыре центнера бесплатно и ещё шесть за деньги, по государственной цене (5-6 рублей за центнер). В начале зимы те, у кого было зерно, выписывали в совхозе трактор с телегой или машину, и компанией в 4-5 человек, ехали на мельницу – далеко, за 200 километров. Через пару дней они возвращались домой с мукой и отрубями. Муки хватало на целый год, так что печь свой хлеб для нас было выгодно. Вложенного в это труда никто не считал: в деревне, как только вставали, так и начинали работать, и только сон эту работу прекращал.

Представить себе жизнь без летней печки было просто невозможно. И дело даже не в приготовлении пищи – её-то как раз варили и жарили на электрической плитке. Печь, в первую очередь, нужна была для приготовления корма свиньям. В большом чугуне заваривали зерновую дроблёнку или картофель: если в наличии были оба ингредиента, то их готовили вместе. Разваренное зерно усваивалось лучше, и для получения килограмма привеса его требовалось в два раза меньше, чем сырого. Я говорю о дроблёном зерне, а ведь порой возникали ситуации, когда его просто не было и приходилось кормить животных зерноотходами. Если учесть, что для того, чтобы вырастить к зиме свинью для забоя, необходима в среднем тонна зерноотходов, то экономия от варки была очень ощутимой.

Кроме того, в хозяйстве всегда нужна горячая вода – хоть для мытья посуды, хоть для стирки. Тогда ведь не было стиральных машин: первая «Алмаатинка», которая всего-навсего вращала воду вместе с грязным бельём и отжимала его через ре-

зиновые валики, появилась позже. А современных стиральных машин в большинстве деревень нет и сегодня – их не к чему подключать, нет водопровода.

Стирали тогда в больших оцинкованных корытах, тёрли бельё на волнистых стиральных досках, периодически намыливая серым хозяйственным мылом. Выкручивали руками: мелкие и средние тряпки самостоятельно, а крупные вдвоём. Стирали за забором, а вот сушили вещи в огородчике, зимой и летом, весной и осенью. Самое защищённое от пыли место. Между крепкими кольями ограды были натянуты бельевые верёвки. Под тяжестью мокрого белья они провисали и тогда их подпирали деревянными шестами. Принадлежности для стирки хранились тут же – висели на стенке сарая или лежали на поленнице дров.

Чугуны были выгоднее, чем кастрюли: требовалось меньше дров. Впрочем, в печке сжигали всякий второсортный хлам, будь то обрезки досок, гнильё, щепки и тому подобное. Такой своеобразный «санитар двора».

Эра летней печки закончилась в 1967 году, когда по решению партии и правительства в ознаменование 50-летия Великой Октябрьской социалистической революции было решено завершить газификацию сёл и рабочих посёлков. Так у нас в сенях поселилась газовая плита. Если добавить к ней ещё и телевизор, то жить, без сомнения, стало лучше и веселее.

Пока мать с отцом утром управлялись с хозяйством, мы спали. Нас не будили, оставляли еду на столе и уходили на работу. Но, проснувшись и поев, мы знали, что делать. Перед нами ежедневно стояли две задачи: наполнить огородную бочку водой и нарвать телёнку мешок травы. Несмотря на наши внутренние принципиальные разногласия, мы с Сашкой вынужденно объединялись и работали дружно, хотя и молча. Мы оба понимали, что чем раньше свои обязанности исполним, тем быстрее сможем освободиться и заняться собственными делами.

Колодец стоял недалеко от нашего дома, метрах в тридцати, возле дома Придатченко, одного из немногих первоцелинников, оставшегося жить в селе. Подхватив вёдра, мы стрелой неслись к срубам, цепляли одно защёлкой и опускали на цепи вглубь десятиметрового колодца. Стены его были сложены из

брёвен по типу сруба, он продолжался над землёй ещё на метр, а над ним был установлен ворот с гнутой металлической рукояткой. От постоянного пользования рукоятка блестела как серебряная.

Пустое ведро летело на цепи вниз, и нужно было только ладонью чуть придержать ворот, чтобы он не сильно вертелся. Через несколько секунд слышался плеск воды, и мы начинали вдвоём крутить рукоятку, чтобы вытащить полное ведро. Цепь наворачивалась на ворот, слой за слоем, и вот над срубом появлялось ведро. Сашка держал ворот, а я переливал из полного ведра в два пустых, и оно снова летело вниз.

Вода чистая и ледяная. Вот поэтому и надо наполнить бочку с утра, чтобы к вечеру она нагрелась.

Поначалу дело у нас спорилось. Ведро за ведром, ведро за ведром – вот и бочка наполовину полная. Но что это? Очередное ведро шлёпнулось в воду как-то не так, без всплеска. И тянется тяжело. Так и есть – полведра воды и треть глины. Всё, кончилась вода! Надо теперь пару часов ждать, пока новая наберётся. Если только никто нас не опередит. Но это маловероятно – пол улицы пользуется колодцем. Есть ещё один, но он далеко, в 150метрах, да и там летом те же проблемы.

Надо сказать, что зимой воды хватало на всех, но она была невкусной. Нет, её пили при нужде, но в основном старались пользоваться привозной. По селу ездил «водовоз» (машина такая с бочкой) и продавал воду. Вкуснее я пил только в Черемшанке. Цена была одна копейка за литр. Село большое, а водовозка одна, поэтому появлялась она на нашей улице раз в неделю. В этот день к дороге выставлялись все большие ёмкости, что у нас имелись: 40-литровые фляги, большие кастрюли, эмалированные вёдра, ванна. Эту воду пили, варили в ней еду, и летом стирали бельё. А поливали колодезной, до тех пор, пока в самом конце 60-х по селу не проложили водопровод.

Отец пробовал сам решить проблему. Ручным буром он пробурил прямо во дворе десятиметровую скважину, укрепил края обсадными трубами и установил помпу. Какая была радость, когда качнули, и из колонки ударила струя воды. Но её оказалось мало: в день несколько вёдер чистой, потом шёл

жёлтый глинистый раствор, но вскоре заканчивался и он. На улицах, расположенных ближе к озеру, проблем с водой было меньше, но она была солонее нашей. В особом положении находились жители домов, построенных на озёрной круче – они пользовались родниками и озёрной водой.

Зная, что надежды дожидаться воды немного, мы выгоняли наш велосипед и ехали в сторону Картошинского леса. Траву жали серпом, рвали руками. За час удавалось набить мешок. Добычу везли на велосипеде, сами шли рядом. До дома почти полтора километра, если не все два. Бычок, завидя свежую траву, радостно взбрыкивал ногами.

Главная достопримечательность огородчика и его неотъемлемая часть – навозная грядка. Именно она помогала и помогает сельчанам бороться с весенними заморозками и даёт возможность получать огурцы на 15-20 дней раньше. В её случае используется эффект медленного «перегорания» свежего навоза, в результате которого выделяется тепло.

В задней стенке сарая было вырезано окно, через которое навоз выбрасывался вилами в огородчик. К концу зимы там образовывалась изрядная куча. Одна корова за зимне-стойловый период вместе с подстилкой производит 5-6 тонн навоза. А если в сарае зимуют две головы крупного рогатого скота (КРС)? А если три?! Поначалу весь остаток выволакивался корытом по снегу на огород, но потом, как я уже говорил, навоз стали вывозить на свалку.

Зимой с навозной кучей за сараем ничего не происходило. Очередная порция выброшенного навоза замерзала. Но когда весной начинало припекать солнце, куча постепенно оттаивала, и в ней начинались биохимические реакции, имеющие своей целью превратить свежий навоз в перегной. Представьте себе, что случилось бы с нашей планетой, не происходи на ней процессы разложения органических веществ, будь то упавшие деревья, умершие животные и те самые экскременты и отходы, которые животные и люди производят в течение всей жизни.

В мае куча окончательно оттаивала и начинала парить. Значит, пора было класть навозную грядку. Её размещали неда-

леко от кучи, на расстоянии размаха вил. Кому охота делать дурную работу? На практике выходило так, что через два года грядка возвращалась на прежнее место, а перегнившая перекапывалась. На этом участке всегда хорошо родило.

Грядка имела по метру в ширину и высоту и пять метров в длину. Из её середины на глубину в 30 см вынимался навоз и укладывался по бокам и поперёк. Получалось 4-5 больших лунок, которые засыпались огородной землёй и в них высаживались семена или рассада огурцов. Лунки закрывались стеклянными рамами или толстыми стёклами от тракторных кабин; позже их заменил полиэтилен.

Дальше, наверно, не стоит и объяснять. Семена проклеивались, и огурцы росли как у Христа за пазухой. Днём рамы убирали, чтобы растеньица не сомлели, а поздно вечером клали на место, чтобы заморозок не повредил. Летом их убирали и ставили вдоль сарайной стены до следующего года.

Все остальные овощи высаживались непосредственно в землю. Это могли быть как семена, так и рассада. Рассаду выращивали в доме, на окнах, в деревянных ящиках, наполненных землёй. Обычно это были помидоры, капуста и перец. Старались подгадать к середине июня. Но и здесь поджидали сюрпризы в виде возвратных холодов, и тогда высаженную рассаду приходилось спасать. В дело шли старые вёдра, куски плёнки, бумага; ночью «дымили», жгли костёр из старой соломы и других дымных материалов.

Много забот приносил огородчик, но и отдача была соответствующей.

Лук-батун сеяли семенами под зиму на грядку и это были первые витамины, которые мы имели весной, причём он рос на одном месте несколько лет.

Репчатый лук высаживался луковицами. Они иногда продавались в магазине или на базаре в Кокчетаве, но если не удавалось купить, то в дело шли луковицы из урожая прошлого года. Перед посадкой их вымачивали в махорочном настое – на ведро воды пачка махорки. После такого обеззараживания ни один червяк не рисковал поселиться ни в перьях, ни в образующейся луковице. Почти всё лето мы ели зелёный лук, а осенью переходили

дили на головки. Нужно было только не жадничать, не обрывать все перья, чтобы оставшиеся могли обеспечить рост луковицы. Хотя они никогда не были крупными, их даже средними трудно назвать. Наверное, сорт такой был. Но, вкусные! Пусть и горьковатые, но рот освежали.

Чеснок высаживали дольками на отдельной грядке. Он, как правило, был свой, из урожая прошлого года. Считалось, что чеснок отпугивает вредителей и обладает бактерицидными свойствами, поэтому кроме грядки его высаживали отдельными растениями среди других овощей. Позже кто-то завёз в село озимый чеснок и его сажали под зиму, получая к осени головки раза в два-три крупнее обычных.

Если в луке и других овощах всё же появлялись черви, боролись с ними тем же махорочным настоем – две пачки на ведро воды и поливали.

Огурцы выращивались как на навозной грядке, так и в земле. Те, что росли на грядке, съедались летом, а «земляные» шли на засолку.

Помидоры, безусловно, были фаворитами среди огородной братии, представленные несколькими сортами. В связи с ними я должен упомянуть одну особенность североказахстанских сёл: в них, как правило, жили представители более 20-ти национальностей. Все они ездили в гости в родные места и привозили оттуда семена овощей, и даже картофель, которые высаживали у себя в огороде и делились с соседями. Что-то приживалось, что-то нет, но следствием таких обменов стало просто огромное разнообразие сортов. Кроме того агрономическая служба совхоза в плановом порядке закупала через «Плодоовощ» семена адаптированных сортов и они тоже расходились по деревням. Почти все жители были селекционерами-любителями, и на их огородах можно было встретить всё, что угодно, тем более томаты. Диапазон был изумительный: от «Бычьего сердца» до «Дамских пальчиков», цвет от коричневого до жёлтого, хотя основной, конечно, был красный.

Капуста, головок 30, была разбросана по всему огороду, где находилось свободное место. Со временем её стали выращивать меньше, поскольку кочаны на засолку можно было

осенью купить в совхозе, но совсем из огорода она не исчезла. Летом из неё варили борщ, а несколько головок с корневыми ножками всю зиму хранили в подполе специально для голубцов.

Редиска высаживалась на грядку семенами и была незаменимой для окрошки и салата. Возможно, кто-то делал и повторный посев, но у нас в обычае был одноразовый – поели и забыли. Видимо потому, что на огороде росли ещё редьки – белая и чёрная. Они хранились всю зиму.

Красная столовая свёкла, в просторечии «буряк», так же занимала целую грядку. Ботву летом использовали для приготовления окрошки, остаток осенью съедали свиньи, а сама свёкла хранилась зимой в подполе и была необходима для борща, винегрета и селёдки под «шубой».

Не забудем и морковь. Ей тоже почётно отводилась целая грядка.

Обязательно, где-то под забором рос один или несколько кустов хрена. Из него осенью делали «хреновину» - смесь перемолотых через мясорубку помидоров, чеснока и хрена.

Перцы на наших огородах были скорее пришельцами, чем старожилами. Своё значение они приобрели тогда, когда все кинулись консервировать овощи. Мне думается, что вначале стали выращивать «острые» сорта, а потом уже перешли к «сладким». Это как раз тот продукт, который появился на целине в результате интернационального обмена.

Укроп в огороде рос как сорняк и пересевался сам. Никто за ним специально не ухаживал, но его всегда хватало для пищевых нужд.

Отдельно стоит упомянуть о тыкке, баклажанах, кабачках и патиссонах. Эти родственники, по крайней мере, последние три, появились после действительно необходимых овощей и завезли их, наверное, с Украины и Молдавии. А вот тыкву я помню с раннего детства.

Может быть что-то и забыл, но основное упомянул. Ещё следует добавить, что в огородчике росли и ягоды: чёрная и красная смородины, «русский виноград» - крыжовник, садовая земляника, неправильно называемая клубникой и малина. Впоследствии появилось несколько яблонь, как сибирских стелю-

щихся с крупными яблоками, так и мелких ранетов. Попытка отца завести садовую вишню успехом не завершилась. Она росла, но плодов не давала. (*В опылении, видимо, была причина.*)

Всё это многообразие требовало постоянного внимания и заботы. День начинался на огороде и на нём заканчивался.

Каких либо искусственных дорожек в огороде не было, видимо из-за общей сухости климата. Севооборот соблюдался неукоснительно и основывался на собственном опыте. Отец и мать точно знали, на какое место разместить ту или иную культуру, чтобы получить наилучший результат.

А сейчас мы откроем калитку, выйдем из огородчика и аккуратно её закроем, чтобы куры или, не дай Бог, телёнок в неё не прошмыгнули.



*Фотография плохонькая, но другой нет. Вид из огородчика на баню и угол сарая. Кто видел, тот вспомнит.*

## Глава 22

### САРАЙ

Когда мы въехали в дом, рядом с ним стоял старый сарай. Старым я называю его потому, что впоследствии он был снесён, а на его месте построен новый, из шлакоблоков. Я не помню точно, из какого материала был сооружён прежний, но однозначно не из камня, поэтому предполагаю, что стены его были саманные или насыпные. Саман – это такой большой кирпич, который делался из рубленой соломы, глины, песка и воды, и высушивался на солнце. Смесь замешивалась в специальных ямах, вырытых в земле. Для того, чтобы компоненты лучше перемешивались, их месили ногами. В больших ямах для этой цели использовали животных.

Саманные стены обмазывались слоем глины, перемешанной с навозом. Для того чтобы этот защитный слой лучше держался, их предварительно оббивали крест-накрест дранкой – узкими и тонкими деревянными полосками. Дранка была очень ходовым строительным материалом.

Обмазка постоянно обваливалась, поэтому каждый год делали косметический ремонт, как снаружи, так и внутри сарая. В старой ванне замешивали смесь, я топтался в ней ногами, а мать подмазывала облупившиеся места. Отремонтированные стены после высыхания белились извёсткой.

Чаще всего повреждалась нижняя часть стен, да это и не мудрено: на неё воздействовал снег, особенно весной, при таянии; мы сами могли неосторожно её задеть, корова изъевляла желание почесать свои бока, а завершали разрушение куры, которых хлебом не корми, а дай что-нибудь подолбить клювами.

Крыша первого сарая, покрытая шифером, была односкатной, с уклоном в сторону огородчика. Поскольку в деревне почти ничего не выбрасывали до тех пор, пока вещи не отслужили

вали до конца, то она со временем превратилась в место хранения материалов, не нужных сегодня, но вполне могущих потребоваться завтра.

«В хозяйстве всё пригодится» - это был лозунг, которому следовало подавляющее большинство жителей села. И в том, что такие времена обязательно придут, не сомневался никто.

На крыше можно было найти всё, начиная от ржавых тяпок со сломанными черенками, вил, лопат, кос, грабель и кончая старыми рамами для грядки и листами железа от копнителя списанного комбайна.

У вас, наверное, возник ехидный вопрос:

- А почему эти предметы хранились в таком неудобном месте, на голой крыше, под снегом и дождём, а не где-нибудь под навесом?

Отвечаю:

- Под навесом они тоже хранились. И вдоль стен. И на поленищах дров. И на стенах. И под потолком. И вдоль забора. И чёрт знает где, даже напротив дома, у стены совхозного зерносклада. А на крыше сарая железным листам было самое место: по ним можно было ходить весной, когда сбрасывали снег.

Всегда был запас каких-то досок, горбылей, брусков. Дерево служило по несколько служб, пока не оказывалось в печке. Та же сломанная ручка от тяпки могла при нужде стать кольшком, к которому привязывался помидорный куст.

Сам сарай был размером 4 на 5 метров, возможно, чуть больше. Стены стояли на каменном фундаменте, что и обеспечивало устойчивость всего сооружения. Для поддержания крыши внутри него были вкопаны два столба. В середине передней стены находилась дверь, обитая снаружи войлоком и старыми фуфайками, одним словом – утеплённая. В задней стене было проделано квадратное отверстие для выбрасывания навоза, закрываемое деревянной дверцей и затыкаемое зимой для тепла соломой.

Днём свет давало небольшое стеклянное окошко справа от двери, а в остальное время сарай освещался засиженной мухами электрической лампочкой. Выключатель находился внутри и зимой всегда был мокрый и скользкий. Когда к нему прикаса-

лись рукой – ощутимо било током. Летом, когда сарай подсыхал, током не било.

По белорусской привычке отец с матерью называли сарай «хлебом». В Сибири его зовут стайкой, но это слово как-то не закрепилось в их памяти.

В разные годы в сарае проживало различное количество живности, но никогда оно не превышало двух коров и, соответственно, двух телят, трёх свиной и 30-40 курей. Делались эксперименты с утками, гусями и козами, но, в конце концов, остановились на классике: коровы, свиной, куры, к которым в 80-е годы добавились кролики, жившие в тамбуре перед сараем.

А начиналось наше хозяйство с коровы, купленной у ингушей и тех самых двух поросят, которые стали яблоком раздора между нашей семьёй и мусульманскими соседями.

Внутри сарая отец постоянно что-то перестраивал: городил, разгораживал, перестилал полы, строил клетушки, разбирали их, оборудовал ясли и т.д. Мой сын Дима определяет такие действия словосочетанием «перманентный» ремонт. Правда, он относит его к собственному дому. Отцу нельзя было поступать иначе, и вы в этом скоро убедитесь. Но, в целом, внутренняя архитектура основывалась на простом правиле: свиной содержались на одной стороне, коровы на другой, меняясь с течением лет местами.

В середине сарая был устроен проход с канавками по бокам, который заканчивался довольно глубокой ямой. В неё стекала моча, и счищался навоз.

Если позволяло поголовье, то куры размещались на насесте возле окна. Во всех других случаях тоже на насесте, но уже над свиными. К нему была приделана деревянная лесенка, по которой куры взбирались наверх на ночёвку.

Там, где стояла корова, у стены были устроены ясли для сена, к которым та привязывалась на цепь. Она позволяла удерживать её на определённом месте, не давая разлечься на весь сарай. Этой же цели служила и деревянная перегородка между двумя особями, если они не мирили друг с другом.

Вот, собственно, и всё, что находилось внутри сарая, не считая самих животных. Да, к стенам были прибиты 5-6 дере-

вянных ящиков, в которые куры неслись, а по весне озабоченные наседки садились выводить новое потомство.

Никакого отопления в сарае не предусматривалось. Воздух обогревался телами самих животных. Главной «печкой» была, конечно, корова. Свиньи мороза не боялись, куры тянулись наверх, под потолок, где воздух теплее, а вот самой корове надо было беречь вымя, чтобы его не застудить. Тогда возникало гнойное воспаление – мастит, которое, если его запустить, приводило к снижению молочной продуктивности и выбраковке такой ценной скотины. А новая стоила дороже, чем сданная на мясо старая. И её, хорошую корову, нужно было ещё найти.

Если куры располагались над свиньями, то клетка накрывалась сверху железными листами, чтобы помёт, да и сами они, спросонья, не падали вниз. Я не буду утверждать, что свиньи любили лакомиться курами – они сосуществовали мирно, но попавшую к ним птицу могли играючи придушить.

Вообще-то, свиньи – чудесные животные, и не зря считаются у многих народов символом богатства и благополучия. Например, у немцев. Впрочем, у них есть образ и идеального домашнего животного – «*eierliegende Wollmilchsau*», то есть такой свиньи, которая даёт ещё молоко, шерсть и яйца.

Передняя часть морды свиньи, заканчивающаяся пяточком, называется рылом. Им они роют землю, выискивая корни, червяков, личинки и т.д. Этот инстинкт сохранился и у домашних животных, создавая проблемы при их содержании. Полы в клетке должны быть выложены из плах толщиной не менее 4 см. Лучше, если толще. И без щелей. Стоило свиньям заметить слабое место – они тут же стремились его расширить. Рыли и грызли, грызли и рыли. И толщина пола начинала играть существенную роль: успеют они его сгрызть до земли или нет? Если успевали, то принимались за землю. Вырывали яму и счастливо в ней лежали. Вот только о чистоте свиного тела приходилось забыть. Несмотря на то, что свиньи воняют, они очень чистоплотные животные. В одном месте едят и спят, в другом, дальнем, оправляются. И если места достаточно, да ещё подстилку вовремя менять – будут белыми. Первые полгода жилплощади хватало, но потом свиньи вырастали.

Клетка должна была быть прочной. Слабым звеном считалась саманная стенка, поэтому её оббивали железными листами. Зимой они покрывались толстым слоем льда.

Первый сарай был холодным. Мороз проникал внутрь и лёд образовывался не только на железе, но и на необитых участках стен. Навоз замерзал в яме, заледенелое окошко едва пропускало свет. Это всё причиняло определённые неудобства, но не носило фатального характера. Я не помню ни одного случая, чтобы какое-то животное замёрзло до смерти или обморозилось. Всё-таки полы у свиней и коров были деревянные, влажный навоз периодически счищался во время кормления и животные лежали на сухой подстилке. При морозе первый враг – сырость, а друг – сухость. Вот эта сухость и обеспечивалась соломой или объедками из яслей. Некоторые экспериментировали с древесными опилками. Полы и у свиней и у коров были устроены с наклоном к проходу, поэтому моча по канавкам стекала в навозную яму.

Водились крысы, но с ними вели беспощадную борьбу, и они уходили от греха подальше.

Может показаться, что я излишне много внимания акцентирую на зимнем времени. Но зимне-стойловый период – самый сложный в годовом цикле содержания домашних животных. Обычно уже в конце октября, если не в середине, скот ставили «на зиму», и держали до мая, то есть почти семь месяцев. Так было и в Сибири, и в Северном Казахстане. В конце октября дверь в сарай закрывалась и открывалась до весны только по необходимости: занести корм, воду, вывезти навоз.

В конце марта первыми на улицу боязливо выходили куры.

## Глава 23

### КУРЫ

Они ковырялись лапами в тающем снеге, находя в нём просыпанные зёрнышки, и с увлечением долбили стену сарая, добывая из неё кальций. Но в первую очередь для того, чтобы начать нести яйца, они нуждались в солнечном свете.

Мне трудно говорить о породах кур, я их практически не знаю. В памяти всплывают только леггорны и русские белые. Сдаётся, однако, что по селу неторопливо прохаживались представители всё той же таинственной и никуда не исчезающей «местной улучшенной». Были и белые, были и серые, были и рябые с крапинками. Рябенькие курочки издавна считались самыми красивыми на Руси. Вспомним сказочную «Курочку Рябу», которая снесла золотое яичко.

У нас во дворе разные бегали; ценили их не за окраску, а за количество снесённых яиц. А вот Лида задалась целью и за несколько лет путём отбора создала стаю рябеньких кур, которые украшали наш двор в Арыкбалыке. Как они кокетливо двигались, какими стройными были! Знатоки ценили, просили яйца. А когда уезжали в Германию, их всех оптом купил мой бывший водитель Витя Ладунский:

- Вы думаете, почему я их беру? У меня дома своих девать некуда. Но у вас особенные – рябые, очень уж красивые. Я теперь через них только таких разводить буду!

Когда моя первая жена, забрав детей, убежала на Дальний Восток, в сарае остались куры, в основном несушки, которых мать давала нам на «развод». То есть, чтобы мы курей разводили, а не сами разводились. Никакого желания одному держать хозяйство у меня не было. Я почти не жил дома, часто бывал в разъездах, обедал в совхозной или бригадных столовых, поэтому решил кур пустить на мясо. Мать приехала ко мне в ноябре, и мы их зарубили. Кур было штук двадцать, мы

работали вдвоём целое воскресенье. Рубили головы, перевязывали толстой ниткой горло, окунали в ведро с кипятком, ощипывали, смолили и, наконец, разделявали. Было уже морозно, и я раскладывал в кладовке на полки куриные части: крылышки к крылышкам, ножки к ножкам, бока к бокам, грудки к грудкам, гузки к гузкам, шейки к шейкам, жир в чашку. Желудки, печень и сердечки рассортировал тоже. То, что случилось потом, до сих пор остаётся в моей памяти непревзойдённым кулинарным приключением: более вкусных птиц я не ел, и, теперь уже знаю точно, не съем в моей оставшейся жизни.

Были ли они какими-то особенными, или сыграло свою роль то, что мы готовили их вместе с матерью, или то, что я был постоянно голоден, потому что в совхозной столовой зимой можно было только пообедать? Видимо и то, и другое и третье. Я комбинировал и экспериментировал. Бросить в кастрюлю, скажем, пять крылышек, два желудка, сердечко, гузку и одну ножку, я мог позволить себе только в ту зиму. По нормальному, каждому из сидящих за обеденным столом, доставался от курицы обычно лишь один фрагмент, от силы два. Следующую возможность дала мне Германия, но куры были уже не те. Как говорится, кто попил свежей крови...

Куры – постоянные жители сарая. Где бы они ни бродили, но на ночь возвращались на свой насест. Зимой они из него не выходили: на полу стоял жестяной поддон с зерноотходами, рядом ёмкость для воды. Куры любили пить. Если вода в их поилке замерзала, они не брезговали и льдом. Клюв у кур крепкий. В сильные морозы их не искушали – давали снег. А ещё для кур предназначался таз с древесной золой. Они в нём «купались», освобождаясь от блох.

Ближе к весне куры с удовольствием склёвывали лёд со стен, видимо, в поисках кальция. Нет, им давали мел, но они имели свои привычки.

В нашем сарае куры зимой не неслись. Не было подходящих условий и, в первую очередь, искусственного дневного света. Он мешал бы другим обитателям, выбивая их из естественного биологического ритма. Да и зимние яйца были

так себе – слабые.

Походив под весенним солнышком, куры приступали к исполнению своих служебных обязанностей. Они несли яйца. И в ящиках на стенках сарая, и в сене и в коровьих яслях. Могли выбрать во дворе самое неожиданное место, вплоть до поленницы дров под крышей.

Неслись все, но клушами, то есть курицами-наседками, становились только избранные. Они как-то по-особенному начинали кудахтать, или, как говорила мать, квохтать. Садись на гнездо, несли несколько яиц и уже больше с него не вставали. Под них подкладывали яйца из других гнёзд, и тогда наседка высиживала штук двадцать, сколько могла укрыть и согреть своим телом и крыльями. Обычно оставляли двух клуш, остальных желających сгоняли с облюбованного места. Были случаи, когда курицы садились тайно, уже летом, после того, как «законные» цыплята вывелись. Их называли поздними клушами и хозяйки, обнаружив гнездо, вставали перед выбором: пожертвовать яйцами и не создавать себе мороки или дать высидеть. Если выбирали второй вариант, то осенью по двору бегали какие-то пострелята, которых ни в суп, ни на насест – сильно уж маленькие. Но и они подрастали, всё как-то улаживалось.

Иметь 40 цыплят считалось достаточным: решающую роль играли наличие корма и места. Часть из них погибала, становясь жертвой болезней и хищников, будь то ястреб, крыса, кот или собака.

Клуши сидели на яйцах три недели. Всё это время мать кормила и поила их отдельно. На 21-й день цыплята начинали вылупливаться. Они пробивали своими клювиками яичную скорлупу и, мокрые, выбирались наружу. Всё это происходило в течение одного или двух дней. Когда цыплят в гнезде становилось много, их и наседку забирали в дом, где можно было организовать нормальное кормление. Они жили на веранде и ели на расстеленных газетах.

Тех цыплят, что вылупливались на несколько часов позже, приносили на веранду, и клуша их принимала, видимо чуя свой запах.

Кормили их варёными яйцами, порубленными на мелкие

кусочки и перемешанными с зеленью. Вторую наседку с выводком держали в другом удобном месте, к примеру, в дровянике. При встрече они дрались. Но бывали случаи, когда с одной из клуш что-то случалось, и тогда всех цыплят воспитывала одна. Она так и ходила летом с целым выводком, который не умещался под раскинутыми крыльями.

С цыплятами было много забот, пока они подрастали. Когда уходили заморозки, их переводили на улицу, но обязательно с каким-нибудь укрытием на случай дождя. Мокрая курица – не самое эстетическое зрелище.

Наверное, рождалось 50% курочек и 50% петушков. Они всё лето бродили под присмотром своей матери по пустырю возле ограды тока, возвращаясь к вечеру в свой закуток. На насест запрыгнуть не могли, у них ещё не «работали» крылья. Спали на земле, но при первой возможности старались устроиться где-нибудь повыше.

Петушки подрастали, становились «голенастыми», но их ожидала короткая жизнь. Они **все!** должны были отправиться в суп. Держать больше двух петухов в курятнике считалось неразумным, поэтому переводить на них корм никто не собирался. Он нужен был для несушек. Исключение составляли только те пострелята, которые родились поздно. Они перебивались где-то на полу, на яслях, всерьёз обитателями сарая не воспринимались, но, тем не менее, росли и начинали требовать своё место под электрической лампочкой. Хотя и их судьба была predetermined – петухи в суп, курицы на насест.

## Глава 24

### СВИНЬИ

Поросят брали по весне, когда у коровы после отёла появлялось молоко. Без молока они бы не выжили. Первый месяц сосали свою мать и были этим сыты. Но по мере их роста молока для всех становилось недостаточно и тот хозяин, который держал свиноматку, поросят продавал. Месячные стоили 25 рублей, и их ещё надо было найти.

Несмотря на кажущуюся на первый взгляд выгоду (свиноматка обычно приносила от 6 до 10 поросят, а старая могла порадовать и двенадцатью), держать их было хлопотно. И всё, как всегда, упиралось в два момента: корм и место, причём место достаточное, сухое и тёплое. И если даже первые две проблемы были решены, хозяина свиноматки могли подстергать другие неприятные неожиданности.

Во-первых, если не уследить, когда она начнёт пороситься (обычно, по закону подлости, это происходило ночью), и не убрать в сторону новорожденных, то свиноматка запросто могла во время опороса их задавить, а некоторых даже сожрать.

Во-вторых, у неё могло оказаться мало молока, и тогда выживали только несколько сильнейших, которые первыми пробивались к соскам, а остальные дохли.

В-третьих, она могла вообще не принять своих поросят, почуяв запах человека, который брал их руками. Свинья – нервное животное, и с ней лучше не шутить.

В-четвёртых, на поросят могли напасть болезни со смертельным исходом.

В-пятых, жизнь очень опасная штука и риск в ней присутствует всегда.

Тем не менее, в селе всегда находились люди, которые свиноматок держали. В любой сфере есть везучие люди.

Но сама свиноматка, вернее, пока ещё свинка, не стано-

вилась супоросной по своей собственной воле или прихоти. Для её оплодотворения нужен хряк – представитель противоположного пола. Значит, кто-то в селе должен был хряков держать? Вопрос этот никем не регулировался, но как-то сам по себе решался. Наверное, срабатывал закон больших чисел. (Или, всё-таки, сельский Совет как-то поддерживал хозяев хряков?).

Поздней осенью нередко можно было наблюдать такую картину: шли по улице несколько человек и гнали перед собой свинью.

- Куда это вы её? – спрашивал кто-нибудь любопытный.

- Да вот, загуляла, проклятая, сладу с ней нету, всю клетку разворотила. Ведём к хряку, может, успокоится.

Свинку приводили к хозяину, у которого был производитель, и оставляли на пару дней. Хряк её покрывал и успокоенную свинью забирали домой.

Свиньи «в охоте» - это ещё-то явление! Они не ели, худели, становились агрессивными. Одни перегуливали и успокаивались, а другие могли постоянно беситься. Для таких темпераментных случка была выходом из положения. Иному потом жалко было резать супоросную свинью, он её и оставлял на племя.

Через три месяца, три недели и три дня свинья поросилась. По не писаному закону хозяин хряка имел право по истечении месяца прийти и выбрать одного поросёнка бесплатно.

Я помню лишь один год, когда родители оставляли свиноматку – осознанно, или по нужде. Обычно же, поросят «доставали». Раньше, при Хрущёве, почти в каждом совхозе и колхозе была своя свиноферма. И на них весной производилась выбраковка, то есть часть поросят с изъяном продавали населению. Считалось, что при индивидуальном уходе они «перерастут» свои болячки и в дальнейшем будут развиваться нормально. К слову сказать, так оно на практике и выходило, но никто не хотел брать слишком уж «зачуханных».

Имея на руках выписку за подписью директора, а в кармане бутылку водки для бригадира или учётчика, можно было привезти домой в мешке очень даже приличных порсочков.

Потом повсеместно началась специализация: в нашем

районе свинофермы оставили только в двух совхозах – «Константиновском» и «Арыкбалыкском». Чужакам стало сложнее: нужно было иметь или «блат» с руководством этих совхозов, или родственные связи. Райисполком спускал грозные разнарядки, но поросят не хватало. Совхозам нужно было выполнять свой план по сдаче мяса, за который спрашивали строже, чем за продажу поросят. Был ещё один нюанс: все желали получить поросят весной, чтобы за лето и осень экономно вырастить, а зимой зарезать на мясо. Приплод осеннего опороса частников почти не интересовал. Только когда люди стали зажиточней и смогли позволить себе держать свиней не только для своих нужд, но и для сдачи государству с целью получения живых денег, стал пользоваться спросом и он.

Маленькие поросята очень забавны и красивы со своими розовыми пяточками, впрочем, как и все другие юные зверушки. Вспомните котят, собачат, крольчат, цыплят, утят, гусят, телят: кто не любовался и не умилялся ими?

Как и все малые дети, поросята требовали заботы и ласки. Кормили их поначалу три раза в день молоком с накрошенным белым хлебом из чашки или маленького деревянного корытца. Одним из правил было не обкормить, иначе они начинали поносить. Причина была, пожалуй, в жирном коровьем молоке, которое переносил не каждый поросычий желудок. Его нужно было разбавлять водой или использовать кислое молоко.

Понос – это верный признак того, что жить поросёнку оставалось недолго. Срочно бежали за ветеринаром, и он вкалывал больному пенициллин. К счастью, укол почти всегда спасал. Но и дошли, чего уж тут греха таить. И более взрослые особи заболели, но тех хоть можно было дорезать и использовать на мясо.

Ветеринарная служба совхоза снабжалась медикаментами централизованно, через «Ветснаб». Пенициллин был расфасован в такие же маленькие бутылочки (их ещё называли пузырьками), как и тот, что использовался для лечения людей. Находились любознательные, которые утверждали, что лечились им: эффект тот же, только уколы очень уж больночие. Когда в начале 90-х годов начался повальный дефицит всего, достать для

себя лекарство, ранее предназначавшееся для лечения животных, было большой удачей.

Со временем поросят переводили на обрат с варёной дроблёнкой или картошкой, а потом они ели уже всё: и помои, и сырое дроблёное зерно и траву, и, вообще всё что съедобно.

Где-то в 1,5-2-х месячном возрасте кабанчиков надо было кастрировать, и операцию эту производил всё тот же ветфельдшер. Я не встречал в своей жизни ни одного ветфельдшера-мужчины, который бы не выпивал. Ветврачей встречал, а ветфельдшеров – нет. Не был исключением и дядя Федя. Маленький, жилистый, в одежде, пропахшей йодом и другими лекарствами, с утра угрюмый, но после обеда уже добрый. А к вечеру и «совсем хороший».

Первые годы родители обращались всегда к нему, если надо было поставить укол, кастрировать поросёнка или бычка. Это потом нашей соседкой стала тётя Женя Рудковская, которая тоже работала в ветлечебнице, и нужда в дяде Феде отпала.

Риск его профессии заключался в том, что после завершения операции его угощали. Сажали за стол, наливали водку и ставили хорошую закуску. Он не пил много, поскольку был на работе: и мы были не единственными его клиентами на сегодня. Но стакан выпивал. Почему не расплачивались деньгами? Я этого не могу понять до сих пор.

Ну не принято было в деревне давать деньги!

Угостить – другое дело. Тем более что инструмент и лекарства он использовал совхозные, «сэкономленные» на основной работе. Конечно, был в совхозе специальный человек – ветфельдшер по обслуживанию частного сектора, но он, вернее – она, везде не успевала. Обратиться к дяде Феде было привычней и проще, к тому же рука у него была «набитая» и осложнения после операций были редкими.

Но даже успешно проведённая операция не гарантировала от неприятных неожиданностей. Особенно это касалось поросят, выписанных в совхозе. Их продавали уже кастрированными. И, редко, но такие случаи бывали, что вместо двух яиц удаляли только одно – второго не могли найти. Это были так называемые поросята со скрытым яйцом. Оно было, но пряталось где-то

внутри: не будешь же «пластать» всего маленького поросёнка в поисках затерявшегося яйца. Оставляли как есть. И если такой экземпляр оказывался в твоём сарае (я знаю об этом не понаслышке), то с мечтой о вкусном мясе можно было расстаться.

Дело в том, что при варке или жарке оно начинало пениться и неприятно пахнуть: особенно женщины этот запах плохо переносили. Хотя я знаю случаи, что в некоторых маленьких сибирских деревнях некастрированных поросят держали запросто. Отец рассказывал, что если уж такое дело случалось, умышленно или неумышленно, применяли при резке один трюк: как только некастрированный кабан переставал дёргаться, у него вырезали ножом всё «хозяйство» и посыпали это место солью. Если он не был в случке – помогало.

Хряков можно было сдать через совхоз на мясокомбинат. Но платили за них меньше. Они шли на колбасу. Но не дай Бог, если кто-то, зная, что с кабаном случился такой казус, начинал продавать мясо соседям. Его ославляли на всё село, и лучше бы он сам им всю зиму давился.

Какой-либо глубокой привязанности к свиньям мы не имели – я имею в виду дружбу. Они содержались в клетках, обычно по двое и трудно различались. Да и некогда было их сильно различать: почистили клетку, сменили подстилку, налили в корыто корм – и всё. Поэтому кличек, кроме общего названия «Васьки», им не давали. И это даже с моральной стороны правильно: а то вначале – «Вася, Вася», а потом исподтишка нож в сердце.

Ещё какой-то интерес представляли маленькие забавные поросята, но по мере их роста любопытство пропадало. У взрослых, конечно, отношения со свиньями были более тесными: они их кормили, лечили, ухаживали и радовались росту, предвкушая сытую зиму.

До пяти месяцев у поросят в клетке было чисто и сухо. Они производили мало навоза и нежились на соломенной подстилке. Приятно было наблюдать, как они жадно бросались к корыту, радуясь принесённой еде. Шустрые – значит здоровые! Что ещё нужно?

Подсвинки выглядели уже грязнее: места в клетке становилось меньше. Взрослые свиньи, достигавшие в длину полутора метров, практически не двигались. Встали, поели и легли.

Плановый привес в совхозе «Арыкбалыкский» составлял 440 граммов в день на откормочную свинью. В домашних условиях можно было получать в полтора раза больше, в идеале – в два раза. Таким образом, к моменту забоя (конец ноября, декабрь), свиньи могли весить 140-150 килограммов. Но, обычно, весили меньше: они только в начальный период быстро набирали вес, потом медленнее.

На взрослых свиней тоже приятно смотреть – с практической точки зрения.



*Подсвинок в летней клетке двора, построенной из подручных материалов. Октябрь 1995 года.*

Навоз у них жгучий, с резким неприятным запахом. Его старались не смешивать с коровьим, а убирали отдельно и увозили на свалку. Как органическое удобрение он не котировался. Поэтому где-то два раза в неделю навоз выгребали из клетки тяпкой (вот и старой тяпке нашлась работа, а вы говорили –

выбросить!), вывозили в ванне (она лучше всего скользила по снегу) и опрокидывали на лист железа, который потом, по мере заполнения, отволоковывали трактором на мусоросвалку.

Наши свиньи сидели в клетке, а вот у Алексеевых свиноматка с несколькими поросятами бродила по ближайшим лесам и возле ограды тока. Так поросята и вырастали на глазах у всех. Их улица была последней, её застраивали уже в конце 60-х, она и называлась – Лесная. Это за нашей Целинной – в сторону Осинового леса.

Местность, прилегающая к улице, играла огромную роль в ведении домашнего хозяйства. У жителей приозёрных улиц стаи домашних уток и гусей всё лето жили на озере. Ингушский край предлагал недалёкие пастбища для овец и коз. Наши куры бродили по пустырю, изобиловавшему насекомыми и червями, причём транспортное движение, угрожающее их жизни, благодаря школе практически отсутствовало. Прилегающее пространство между домом и оградой тока было *нашим* жизненным пространством. Такая вот география

Хуже всех в этом плане приходилось людям, жившим на центральной улице. А вот жители Лесной устраивали возле леса летники для коров, телят, а некоторые и для свиней. На ночь животные запирались, а днём бродили. Наверное, у тех, кто так делал, это было принято в тех местах, откуда они приехали.

В этом был, конечно, риск. Мало ли какой гадости свиньи могли наесться, несмотря на свою всеядность. Сельский Совет боролся за культуру села и не приветствовал такой способ содержания свиней. Хозяев увещевали, предупреждали и даже штрафовали. Но свободолюбивые свиньи продолжали важно шествовать гурьбой мимо нашего дома к местам своей дневной лёжки и отец, смотря на них, восхищался и радостно завидовал. Тем не менее, своих предпочитал держать в клетке – так было надёжнее.

А в Егоровке свиньи паслись на окраине подступающей к деревне тайги. Вкуснее тамошней свинины я не ел: она пахла травами. На откорм свиней ставили поздней осенью, месяца за два до забоя.

Говорят, что самая вкусная свинина – украинская. Они

свиней осенью яблоками кормят. Не пробовал. То мясо, что продаётся в магазине, произведено одинаково: комбикорм с добавками и квадратный метр площади на одно животное. Какие уж тут яблоки?

Мясо свинок ценится любителями выше, чем мясо кабанчиков. Оно нежнее.

Свиньи любят, когда им чешут за ушами – просто млеют. Но могут и укусить, зубы у них дай Боже, кости перегрызают.

Одной из распространённых болезней у них является ринит. Рыло удлиняется и искривляется. Они не могут нормально есть и отстают в развитии. После забоя их голову отрезают и выбрасывают.

При большом скоплении свиней, чему я был свидетелем, работая в «свинячем» совхозе, могли появиться каннибалы, которые отгрызали хвосты у более слабых особей. Их выявляли и ликвидировали. Причём, каннибалы объявлялись и при достаточном количестве кормов.

И ещё один момент из жизни свиней. Если свиноматка поросилась в тёплом помещении, над новорожденными поросятами дополнительно устанавливали тепловую лампу. При нехватке помещений для опороса (неожиданно возникла такая ситуация) мы использовали зимой крытую траншею, заваленную соломой. Поросята рождались на морозе и выживали рядом с матерью. Они ценились особо – в дальнейшей жизни им и чёрт был не брат. Но лучше цивилизованно, с тепловой лампой. И для свиней лучше и для свинок, которые за ними ухаживали.

## Глава 25

### КОРОВЫ

Настала пора познакомиться с главной героиней крестьянского хозяйства – кормилицей коровой.

Все рогатые создания, когда-либо обитавшие в нашем сарае, вели свой род от той, уже почти мифической коровы, купленной у ингушей, как римляне считали себя потомками Ромула и Рема, вскормленных волчицей.

Род действительно не прерывался на протяжении 35 лет, прожитых нашими родителями в Куспеке. Тёлочки любовно и заботливо выращивались и становились молодыми коровами, которые заменяли старых или продавались, а бычки шли на мясо: впрочем, достаточно редко. Чаще они сдавались в совхоз, улучшая наше финансовое положение.

А я ведь очень хорошо помню её, нашу первую Красулю, гораздо лучше, чем всех последующих коров. Она и вправду была красива! Крупная, статная, красного цвета, но с белой головой. То есть, голова тоже была красной, но лоб и передняя часть морды были снежно белыми. Очень приметная корова, особенно в стаде, 90% которого составляли неотличимые для постороннего глаза красные особи без каких либо особых примет. Порода такая была – «красная степная», а вот нашей, видимо, перепало что-то от «казахской белоголовой». Это были две самые распространённые породы крупного рогатого скота (КРС) на территории Казахстана, причём в северной его части в те времена предпочтение отдавалось первой.

И молока, по воспоминаниям матери, она давала много, с хорошей жирностью. С чего вдруг ингуши решили её продавать? Наверное, на Кавказ уезжали. Она кормила нас на протяжении почти всего нашего детства. А поскольку встречать её было нашей с Сашкой обязанностью, то знали мы её «в лицо». Её дочь, которая заменила мать, когда та состарилась, была уже

полностью красной, что не позволяло с первого взгляда идентифицировать эту особь в стаде из 300 голов. Она довольно часто проскальзывала мимо, обрекая нас на часовые поиски исчезнувшей неведомо куда твари.

С Красулей такой проблемы не было. Нет, если ты её не встретил, она тоже могла «раствориться», но если встречал, то видел её сразу. Она всегда шла впереди стада: не отрываясь от него, а именно впереди, на острие.

Это только неискущённому глазу кажется, что стадо – это сборище сотен коров, телят, быков, беспорядочной гурьбой идущих по степи. На самом деле стадо – это хорошо организованный коллектив с собственной иерархией. Я так часто наблюдал картину возвращения его вечером домой, что она и сегодня стоит перед моими глазами.

Вот из-за Щебёночного леса показалось стадо. Между ним и встречающими 400 метров открытого пространства. Пастуха на коне не видно, слышатся только его крики и хлопанье кнута: он подгоняет отстающих и пытающихся разбрестись по сторонам дороги коров. Пастуха нет, но, вдруг, стадо само начинало *выстраиваться*. Оно образовывало тупой клин, шириной метров в 40-50. Явственно было видно, что на острие клина, впереди всех на полкорпуса, шла белоголовая корова. Это наша Красуля. Коровы держали строй, никто не смел обойти ведущую, и лишь на последних ста метрах, когда люди устремлялись к стаду, строй ломался. Одни бегом отрывались и бежали к своим хозяевам, другие, наоборот, пытались затеряться в общей суматохе. Коровы понимали, что день закончился, пастуха над ними уже нет, стадо с его внутренним порядком распалось, и ощущали себя свободными. В момент этого осознания их и надо встречать.

Первое время я думал, что наша корова случайно идёт впереди, просто она быстрая на ход. Но потом, когда это повторялось и повторялось без исключения годами, мне стало ясно, что Красуля была тем самым лидером, за которым послушно, а вернее вынужденно, шло остальное стадо. Она выделялась интеллигентностью (вы бы видели её глаза!) и, наверное, сильным и жёстким характером, если никто не осмеливался ей перечить.

Лидерство не передаётся по наследству. Остальные наши коровы были уже обычными.

Привилегированное положение Красули в стаде никак не отражалось на её поведении в быту. Она была доброй и послушной коровой, без дурного норова, и если видела, что её встречают – безропотно шла впереди домой. Видимо, силу характера она проявляла только «на работе».

Мне до сих пор непонятно, почему коровы сами не хотели идти вечером домой? Дорогу они знали. К тому же многих ждало дома угощение – пара килограммов дроблёнки или ведро картошки. Думается, причину следует искать в характере этих животных. Не зря же существует понятие – «блудливая корова». А другая и пошла бы домой, да за компанию увязывалась за блудливой. К тому же во второй половине лета они просто не наедались на выгоревшей траве. Днём их донимали мухи и оводы, а вечером наступала благодать – прохлада и островки нетронутой травы, которые нужно было только отыскать. Они искали обильную траву, а мы искали их. Какой-либо системы не существовало: один раз корову можно было обнаружить на берегу озера, а другой – за тремя сопками.

Как я уже говорил, коров старались выгнать «в степь» до середины мая. Сельский Совет предварительно собирал заявки от жителей, кто сколько голов будет направлять в стадо, и подписывал договор с пастухами. Формировалось два гурта: один собирал скот в той половине села, которая примыкала к «ингушскому» краю, другой – в оставшейся, куда входила и наша Целинная улица. На пастбища стада уходили в противоположных направлениях, так что перемешаться не могли. Но бывали случаи. Например, с нашей Красулей. Всю свою сознательную жизнь она провела в «ингушском» гурте, а теперь должна была пастись в незнакомом стаде, в незнакомых местах. Она периодически убегала и находила «своих». Пастух ничего не мог поделаться: не бросать же из-за одной беглянки всё стадо. Но он старался ещё до вечера с кем-нибудь предупредить нас об этом, чтобы мы знали, где корову искать. Потом она всё-таки привыкла и, как мы уже знаем, стала лидером.

За выпас сельский Совет брал плату (не обременитель-

ную), которая уходила на зарплату пастуху, аренду лошади и сбури, а также быков-производителей.

Пастух частного гурта на протяжении шести месяцев пастбищного периода получал самую высокую заработную плату в совхозе. Она могла доходить до 800 рублей в месяц. Для сравнения скажу, что у агронома отделения в 70-е годы оклад был 140 рублей, а у директора – 250.

И, тем не менее, желающих занять это денежное место было очень немного. Редко находилось двое желающих на гурт, обычно соглашался один. Я помню его фамилию – Поляков. Он долгие годы пас наше стадо.

Слишком уж хлопотная была у пастуха работа: от темна до темна, без выходных, в любую погоду. Но самое главное – он отвечал за сохранность доверенного скота собственным карманом, то есть зарплатой. А случаи бывали разные: животные калечились, объедались зерном, пропадали бесследно.

Те пастухи, что пасли совхозные стада, получали втрое меньшую зарплату, но и ответственность их была не такой прямой. Всё-таки и скот и сам пастух юридически принадлежали одному хозяину – совхозу. И руководство редко применяло слишком уж жестокие наказания. Скотников не хватало, и ими не разбрасывались. А пострадавшую скотину можно было дорезать и пустить на мясо или, в крайнем случае – списать.

Справедливости ради должен сказать, что совхоз почти никогда не отказывал тем людям, у которых случалось несчастье с их личным скотом. Куда денешься летом с тушей коровы, которую пришлось дорезать? Продать? Не успеешь. Завоняет. Совхоз помогал: несчастное животное доводили или довозили до бойни и забивали. Мясо использовали для общественного питания и выдавали по выпискам. Для хозяйства это было убыточно: принимали мясо по государственной цене, а реализовывали по льготной, общепитовской. Кроме того, в совхозных стадах было достаточно своих калек, которых не имело смысла лечить.

Но не всё определялось одной только выгодой: жизнь была сложнее в своих проявлениях. Благодарный работник лучше, чем затаивший обиду.

Но вот определились с пастухами и выгнали скот. В ста-

до отправляли коров и прошлогодний приплод. Те люди, которые дополнительно держали овец и коз, пасли общую отару по очереди, в зависимости от количества голов, или платили деньги тем, кто имел на это время и возможности. По традиции этим занимались ингуши, перепоручавшие пастьбу своему многочисленному неизбалованному потомству. В Куспеке жило на удивление мало казахов, для которых содержание овец было так же традиционным занятием.

Коровы первую неделю бесились, привыкая. Это был самый тяжёлый момент для пастухов, они с ног валились, пытаясь удержать стадо, чтобы оно не разбежалось. Хозяева тоже жили в напряжении, готовые к любым неожиданностям. Затем всё принимало рутинный характер, но встряски всё-таки происходили. Не секрет, что пастухи не были поборниками трезвого образа жизни. Трезвенники такого напряжения не выдерживали.

Они могли не пить месяц, два, но потом срывались. Пастуху сложно было достать водку. Утром и вечером магазины закрыты, а днём он был с коровами. Да ему и не продали бы в своей деревне. Наверное, выручал случай. А много ли надо вечно недосыпающему, усталому человеку на жаре? Иногда выпивка обходилась без последствий (пастуху помогала пасти жена и дети). А бывало, будучи один, пастух пил, засыпал и коровы, предоставленные самим себе, разбредались. Некоторые из них направлялись домой (характер, я повторяю, у животных был разный) и тогда в селе поднимался переполох: — «Пастух пьяный?!». «Скот распустил!» - эта новость моментально охватывала задетую половину села. И, бросив все дела, кто на машине, кто на мотоцикле, кто на велосипеде, кто просто бегом, люди устремлялись в сторону предполагаемого нахождения стада. Уже разбуженный пастух, нетвёрдо сидя в седле, но проявляя кипучую деятельность, гнал остаток стада к деревне, чтобы скорее вернуться и искать других. Могло случиться так, что коровы пробивались к хлебным полям и начинали жадно есть пшеницу или ячмень. Особенно опасно это было в конце лета, когда хлеб уже поспевал. Коровы объедались, потому что у них нет чувства меры. Наполненный желудок останавливался. Если не принять

срочных мер, жить животному оставалось 3-4 дня.

Попадали в такую переделку и наши коровы. Объедались зерном. Первым признаком объедания был распухающий живот и отсутствие жвачки. Корова ведь вечно жуёт: у неё желудок так устроен, а тут тишина и только тоскливый взгляд глаз.

О, эти больные коровьи глаза! Век бы в них не смотреть!

И тогда корову начинали спасать. Насильно заливали в глотку два литра растительного масла и начинали гонять, не давая ей стоять на месте. Масло оказывало слабительное действие и вызывало понос. Появлялась надежда на благополучный исход. Но, иногда, понос так и не начинался. Тогда корову дорезали.

Вот почему, при известии, что стадо распустилось, люди так спешили скорее отыскать свою бурёнку. А на следующий день, гоня утром стадо под аккомпанемент проклятий и угроз, пастух мрачно размышлял, какой счёт ему выставят на этот раз.

В первый месяц на зелёной молодой траве корова резко увеличивала надой, принося в тугом тяжёлом вымени целое ведро молока. И жирность поднималась. Лучшее масло сбивалось именно в этот период. Высокий надой держался до тех пор, пока трава на сопках не выгорала – с настоящими выпасами на целине была проблема из-за тотальной распашки земель. Пасли на ковылях сопок и примыкавшим к ним лесам. Кроме пяти гуртов частного скота (в четырёх деревнях) в совхозе было ещё 4000 голов КРС.

В начальный период выпаса кроме резкого увеличения надоя происходило ещё одно важное событие, пожалуй, самое главное. От него зависело, что будет с коровой на следующий год. Я говорю об оплодотворении. Нам никак нельзя обойти этот вопрос.

Корова вынашивает телёнка девять месяцев. После отёла, через месяц-два может прийти в охоту. Период, когда она может зачать, длится 2-3 дня, а потом проходит и нужно ждать 21 день до следующего возбуждения.

Корова – это вам не истеричная свинья, о которой я рассказывал. Корова – это корова. И оплодотворение её – забота скорее хозяина (прошу понять эту фразу правильно) или быка,

который на неё реагирует.

Ох, не зря строили мы пункты искусственного осеменения для частного скота в совхозе «Арыкбалыкский», ох не зря!

Странно, что я это только теперь понял, («Броуниада...» помогла), а тогда лишь выполнял указание вышестоящих органов.

А ведь пункт – именно то место, куда хозяин при нужде мог привести свою загулявшую скотину ещё до выхода на пастбище, да и потом тоже можно было подгадать. Семя было от хороших племенных быков. Телята в случае удачи рождались приметные – чёрно-пёстрые.

Ну, так вот: в первые дни, после зелёной травы и пешего променада охота у коров усиливалась и они имели больше шансов «понести», благо, что быки были рядом. Обычно два. Иногда три.

К их счастью коровы не приходили в охоту все разом, действовал тот самый 21-дневный цикл. Но в стаде из 300 голов работы хватало.

Для хозяйки было важно заметить, что корова начала «гулять». Есть такие признаки, кто видел, тот знает, и я на них останавливаться не буду. Заметить и сообщить пастуху, чтобы он посодействовал. Тот, будучи в курсе дела, мог процесс оплодотворения организовать, проконтролировать и вечером доложить – получилось или не получилось.

Бывало и наоборот: пастух вечером подъезжал к нашему дому и сообщал, что наша корова «погуляла» - к вящей радости матери и отца, которые признаков охоты как-то не заметили.

Это было очень важно, потому что с данного момента начинался учёт стельности, чтобы зимой корову вовремя «запустить», то есть перестать доить и дать отдохнуть перед отёлом. Но для страховки ждали ещё три недели. Если не приходила в охоту – значит, действительно была покрыта, а если «гуляла», что же: шансы на покрытие ещё оставались.

Драма начиналась осенью, когда становилось ясно, что корова осталась яловой. По какой причине – неизвестно. То ли с быком не повезло, то ли заразилась венерической болезнью, то

ли уже старой стала. Яловая не даст приплода, а значит, не даст и молока. Некоторые продолжали держать ещё год, (а вдруг повезёт?), но чаще всего, как, ни было жалко – расставались. Сдавали в совхоз, а тот с очередной партией отправлял их на мясокомбинат.

Если корова покрывалась в мае – это считалось большой удачей. Значит, телёнка она принесёт в феврале и его отпоят молоком ещё до выгона на пастбище, а бычок или телочка к осени наберут хороший вес.

Хуже было, если корова покрывалась поздно, в июле или в августе. Тогда телёнок рождался в апреле или мае, и приходилось ездить на обеденную дойку в стадо, чтобы надоить ему молока. После отёла первые два месяца корову доили три раза в день и поили телёнка свежим молоком. Шесть литров молока за три присеста. Потом его переводили на обрат. Кроме этого он ещё пасся или ему привозили траву.

Эти телята только с виду смирные, на самом деле они очень сильные и дурные. Они рождаются уже под 30 килограммов и на молоке быстро набирают вес. Как говорил новосветловский крановщик Авшенюк, живший напротив совхозной конторы:

- Он в день ведро молока выпивает, а я стакан чаю.

Его, сильного, здорового мужика, державшего в руках конец верёвки, телёнок мотал по дороге как тряпичную куклу.

По-разному ухаживали за телятами. Это зависело от того, кто какой возможностью, временем и помощниками располагал.

Можно было пасти, но это требовало постоянного присутствия при нём. Поэтому чаще его привязывали: выводили на лесную поляну с ошейником на длинном ремне или верёвке, оканчивающимися петлёй. Через петлю молотком или обухом топора вбивали в землю железный штырь и телёнок пасся, объедая траву в круге с радиусом, равным длине ремня. Когда он основательно всё подьедал, его переводили на новое место. Привязывать к дереву не рекомендовалось – телёнок мог закружиться возле него и задушиться.

Соображения у них не было никакого: хвост трубой – и

понёсся.

Когда телята подрастали, «верёвочного» пастбища им было уже недостаточно. Поэтому его или оставляли дома и косили для него траву или выпускали на волю.

В этом вопросе так же важна была география, то есть местоположение дома. Телята приозёрных улиц паслись возле озера, наши – в лесу за током и дальше, забредая в посевы. Все поля, прилегающие к селу, были с краёв потравлены. Бороться с потравами входило в обязанности агронома отделения и объездчика, если он был.

Обычно отгоняли от полей, но если накипало на душе, то применяли репрессивные меры. Вечером загоняли пойманный на поле скот в один из складов тока и запирали ворота. Выдавали на руки под роспись. Там разные были особи: и телята, и неувстреченные коровы и бычки прошлогодние.

Хозяева тоже разные: одни совестливые, другие наглые. Некоторые вообще за своими телятами не приходили, привыкли, что те где-то сутками бродят.

Главное для агронома было проявить принципиальность и справедливость. Никакого блага. Штраф вычитался из зарплаты, и он был немаленький – 25 рублей за голову. Я однажды отца родного оштрафовал. Но и остальные, узнав об этом, заплатили безропотно.

На неделю наступало затишье, а потом потравы опять продолжались. Это было неискоренимое зло. В тюрьму не сажали, не расстреливали, не выселяли. Можно было, конечно, беспощадно навести порядок, но не хотелось: слишком уж разные были у людей причины. Да и вина государства занозила молодую агрономическую душу: зачем надо было пахать под самый край? Раньше в каждом селе выгоны были.

## Глава 26

### КОРОВЫ (окончание) И ДРУГИЕ ДОМАШНИЕ ЖИВОТНЫЕ

У телят, в отличие от свиней, были свои индивидуальные прозвища. Мы уже знаем, что праматерь-корова звалась у нас Красулей. Вероятнее всего, у неё было до этого какое-то ингушское прозвище, но мать приучила к своему. Именно она давала всей живности имена, если только не возникали исключения. Одним из них был случай, когда Поля и Лена, будучи в гостях у деда с бабой, назвали рыже-белую кошечку Ромашкой. Ей суждено было впоследствии стать крысоловкой, как её мать; и дети её были крысоловками. Среди кошек – это наивысшее отличие доблести: не мышей в охотку гонять, а с крысами в сарае биться. Кошки-крысоловки встречаются редко, коты – практически никогда. Нашу арыкбалыкскую кошку, дочь Ромашки, которая оставалась на ночь в сарае наедине с десятками крыс, попросил бывший райвоенком Степанов и был несказанно счастлив, заполучив такое сокровище. Другим желающим я называл адрес своих родителей, где Ромашка должна была принести приплод.

В выборе прозвищ для телят у матери существовала своя система, и она редко ей изменяла. Тёлочки, рождённые в феврале, звались «Февральками», а бычки – «Феврялями». Появившиеся на свет в марте – «Мартами» и «Мартиками». Апрельские, конечно «Апрельками» и «Апрелями», но, тёлочки, родившиеся в мае, звались «Майками», а вот бычки – «Красавчиками». Каких-либо вариантов, связанных с июнем, я не припоминаю, видимо, коровы успевали растелиться в предыдущие месяцы.

Если тёлочка в процессе воспитания становилась коровой и оставалась во дворе, то её младенческое прозвище сохранялось, а если её продавали стельной тёлкой или молодой коровой, то новые хозяева вправе были назвать приобретённое живо-

тное по своему, как это было принято в их традиции.

Обычно корова приносила одного телёнка, случаи двойни были редки. За 35 лет только одна порадовала наших родителей двойняшками.

Кормили коров зимой сеном и соломой, стараясь растянуть сено до весны. Обычно удавалось разжиться одной телегой сена, то есть чуть более двух тонн. Этого даже для одной головы было недостаточно. Давали корове дополнительно два килограмма дроблёнки в день. Осенью подкармливали картошкой, а по весне, после отёла, отец выписывал и привозил с совхозного сеновала кукурузный силос или сенаж, примерно полтонны. Больше было нельзя: начинал подгнивать. Зимой же он перемерзал, а кормить мёрзлым силосом корову не рекомендовалось – мог произойти аборт.

Сеновалы по решению сельского Совета в целях пожарной безопасности устраивались вдали от домов. Наш первый находился в 150 метрах, и каждый вечер надо было идти, надёргать железным крючком сена и принести по сугробам домой. Эту процедуру я не любил больше всего. Не хочу сказать, что транспортировка сена была моей каждодневной обязанностью – львиную долю хозяйственных забот исполнял отец. Мы только помогали. Какие эмоции испытывал тогда отец, я не знаю. Могу предположить, что он думал только о том, хватит корма до весны или нет?

К вечеру мороз крепчал, усиливался ветер, и я всё время мёрз, пряча пальцы в прохудившихся рукавицах. После буранов виднелись только верхушки стогов, и надо было сначала откидать снег, чтобы добраться до сена.

Носили его в старой мешковине; было неудобно, к тому же клоки выпадали и, если ветер их не уносил, приходилось возвращаться и подбирать. На следующий год отец сделал самодельные носилки: две деревянные дуги, на которые крепились концы крупноячеистой сетки, сплетённой из шпагата. Носилки клались на снег, заполнялись сеном, стягивались ремнём и взваливались на спину. За раз можно было без потерь принести 10 килограммов.

Следующий сеновал, появившийся через несколько лет,

был уже ближе, в 40 метрах, но процедура доставки оставалась прежней. Правда, в это время уже существовал деревянный тамбур, пристроенный к сараю, и в нём можно было хранить недельный запас сена.

И только в последние годы отец, наконец, осуществил свою заветную мечту: построил из жести списанных телег и комбайнов крытый сеновал. Напротив дома, перед оградой тока. Но попользовался недолго.

За день корова выпивала до шести вёдер воды. Поили её вечером, когда управлялись в сарае. Но предлагали и в обед, и утром. Воду приносили из колодца, холодную и выливали в специальное «коровье» ведро, из которого она пила.

В ясли клали большой кусок «каменной» соли и корова его периодически лизала, пока весь не слизывала. Другое его название – «соль-лизунец». Её привозили совхозным коровам для той же цели, а всё, что было в совхозе, оказывалось и на частном подворье. Такие вот сообщающиеся сосуды.

За два месяца до отёла корову «запускали». Она и сама с момента постановки в сарай давала всё меньше молока. Сначала переходили на одноразовую дойку, а потом и вовсе переставали доить. Развитие плода было важнее. Ей давали отдохнуть.

По закону подлости телилась она, как и свинья поросилась – ночью. Угадать точный момент отёла было невозможно, поэтому накануне несколько дней и ночей проходили в напряжении. За ночь вставали раза три и шли в сарай посмотреть – не телится ли?

Но вот этот момент наступал: отходили воды, показывались копытца, потом голова. Телёнок выходил головой вперёд. Корове редко удавалось растелиться легко, про тёлочку я вообще молчу. Она с октября стояла на привязи, без движения и это усложняло отёл. Почему не выгоняли? А куда? В сугробы или на обледенелую дорогу? Слышали выражение: - «Раскорячилась, как корова на льду?».

Она тужилась, и ей помогали: захлёстывали верёвкой показавшиеся передние ноги и тянули. Часто отец с матерью справлялись сами; иногда звали нас на помощь. А бывало и так, что тянули сразу трое мужиков-соседей. Или становилось ясно, что

плод неправильно размещается в утробе и тогда срочно бежали за ветврачом. Он засовывал руку, что-то там поправлял, а мужики тянули. Если осложнения были серьёзными, спасали только мать, вырывая уже задушенного телёнка любым способом, вплоть до расчленения. Всякое бывало, но, к счастью, наши коровы всё-таки растеливались, порой, совсем неожиданно. Однажды, после нескольких бессонных ночей ожидания, отец пошёл утром управляться, а его в дверях встретил новорожденный телёнок. Он потом, часто вспоминал об этом, счастливо улыбаясь.

Когда телёнок появлялся на свет, у него удаляли слизь из носа, подносили к морде матери, и та вылизывала его языком. Потом его накрывали старым одеялом и несли в дом. В доме он находился от недели до десяти дней. Обычно так обходились с февральскими телятами, но могли заносить и мартовских, если были сильные морозы.

О том, что в эти дни творилось у нас на кухне, а телёнок стоял именно там, на месте вынесенного умывальника – я расскажу в другой главе. Здесь же ограничусь только констатацией факта.

Телёнка заносили в дом и опять следили за коровой, чтобы уловить момент, когда выйдет послед. Она могла извернуться и съесть его. А это сулило серьёзные неприятности: всё-таки коровы не плотоядные животные и их желудок не предназначен для переваривания протеина.

Сразу же после отёла ей давали ведро тёплой, чуть подсоленной воды. Первые пять или семь доек корова доилась жёлтым молозивом. Оно предназначалось только телёнку. (*У казахов молозиво считается деликатесом.*) Когда молоко светлело, его можно было употреблять и нам – не пить, но готовить на нём.

Телёнку строили в сарае загородку или он временно занимал свиную клетку. Жил рядом с матерью, она чуяла его, могла видеть, но они не соприкасались, поскольку телёнок начал бы её сосать. Он трижды в день получал парное молоко, остаток потребляли мы. Поили его из ведёрка. Поначалу он не мог понять, что ему делать. Тогда смачивали пальцы молоком и давали

ему обсосать. Это он соображал быстро. Потом руку опускали в молоко, и он совал за ними морду. Сосал пальцы, а заодно всасывал и молоко.

Бычка держали до осени и сдавали в совхоз или резали на мясо на двоих с соседом. Резать для себя на зиму и свинью и целого бычка считалось непозволительной роскошью. Но если бычок был «поздний» и не успевал набрать достаточного веса, то его оставляли на зиму, а весной, кастрировав, отправляли до осени в стадо. Некастрированный мог к концу пастбы «избегаться» - растерять весь привес. «Правильный» же набирал до 400 килограммов и это были уже серьёзные деньги.

Тёлочек старались выращивать до тех пор, пока они не «погуляют», то есть передерживали зиму и отправляли до осени в стадо. Там её покрывали быки и осенью стельную тёлку можно было выгодно продать, как будущую корову, но если покупателя не находилось, тоже сдавали в совхоз. Там на ферме они телились, но это уже другая страшная история, которая к нашему повествованию отношения не имеет.

Навоз от коровы счищали постоянно. Если этого не делать, то она ложилась задней ляжкой в свою «лепёшку» и та присыхала к шкуре. За зиму такой слой нарастал, что смотреть было неприятно. Хорошо, если корова имела привычку ложиться на левый бок, а если на правый? С правой стороны её доят, и видеть перед глазами замызганный бок доставляло мало удовольствия.

Насколько чистой выходила корова весной на пастбище, являлось показателем аккуратности хозяев и поводом для женщин перемыть друг другу косточки. Но бывало и так, что хозяйка была чистоплотные, а сама корова – неряха.

Весной все коровы любили чесаться обо что-нибудь устойчивое и счёсывали с себя закаменевший навоз вместе с волосами шкуры. Так и ходили потом лысыми, пока новый волос не отрастал.

А вот с быками сильно не церемонились – их не надо было доить. Отец рассказывал, что в Белоруссии некоторые хозяева вообще у быков не чистили. Тот в своей загородке натапывал и натапывал под себя навоз вместе с подстилкой, и он на-

чинал под ним «гореть», согревая лежащего быка. К весне он стоял под потолком, а навоз вывозили на огород за раз.

Позже, заходя в мой сарай, и видя под быком кучу навоза, отец с неодобрительной усмешкой спрашивал:

- Ты что, по-белоруски решил его держать?

Сам он был рачительным хозяином.

Однако, надо поведать и о других жителях двора, которые, может быть, и не играли такой важной роли, как вышеперечисленные, но тоже существовали и приносили пользу. Как не рассказать о мелко-рогатом скоте (МРС), вернее о его единственном представителе – «пуховом» козле. Если баранов стригут, то пуховых козлов вычесывают и вяжут из их пуха тёплые и лёгкие вещи.

Летом козёл находился в сарае товарища отца по работе - Миллера, который жил на ингушском краю и имел десять детей. У него были свои овцы и козы, и наш пасся вместе с ними. Когда приходила очередь, мать за козла день или два пасла всю ингушскую отару. Где он зимовал, я не помню, наверное, у нас в дровянике – мороза он не боялся.

Пух родители отправляли в Сибирь, отцовой матери, которая вязала из него косынки и продавала – «шпекулировала». У них была ещё «пуховая» собачка.

Когда козёл состарился, его съели. Не волки, а мы.

Но, как мне недавно стало известно со слов матери, козёл был не единственным представителем семейства мелко-рогатых. Существовала в истории нашей семьи ещё и белая козочка. Я её, по случаю малолетства, не помню, но она была. Когда родители переехали из Сибири в Белоруссию, денег на корову у них не было, и они купили козу, которая паслась в логу за домом на верёвке, а мать её доила и поила этим молоком меня и Сашку.

Были у нас и гуси с утками – не домашние, а покупные, с птицефабрики. Профсоюзный комитет совхоза весной собирал заявки и организовывал доставку недавно вылупившихся утят, гусят и бройлерных цыплят. Поначалу возни с ними было много, но потом они подрастали и быстро набирали вес, было бы, чем кормить. Утки очень любили воду, но, чтобы они не убежали

и не терялись, их держали во дворе. На земле лежала разрезанная вдоль шина от заднего колеса трактора МТЗ-80, в которой утки купались. Бройлеры, повзрослев, шатались возле тока вместе с другими курами, а вот гусей я припоминаю смутно, видимо, держали только вначале, но потом отказались – их надо было первое время пасти. Лишняя забота.

Свою птицу метили краской: привозные были все на одно лицо.

Бройлеров и уток можно было рубить уже в августе, а вот у гусей была проблема с осями. Нужно было ждать морозов: после них перо вырывалось чисто.

Кроликов, которых отец держал в более поздние времена, я опускаю. Мои воспоминания с ними не связаны. Скажу только, что держали их в холодном тамбуре сарая.

Мать не любила, чтобы кошки жили в доме. Им было определено место в сарае. В нём они проводили всю зиму, устроившись в яслях у коровы. Весной, летом и осенью ходили, где хотели, гуляли, а потом котились, обычно под полом веранды. Основным их кормом было молоко, которое мать после каждой дойки наливала им в миску. Я пишу «им», потому что кошек всегда было двое – мать и дочь, или сын. Остальных котят ликвидировали сразу после окота, пока они были слепыми. Но кошка могла так запрятать и скрывать своё потомство, что выводила их на свет уже подростками, но совершенно дикими. Таких котят было жалко убивать и их старались куда-нибудь пристроить. На ток, например – там была весовая, в которой по ночам спал сторож. Тем более, что у наших кошек была хорошая репутация. Крыс они давили искусно. Давили и клали возле порога, чтобы хозяин увидел. Я даже не уверен, что они их ели.

Собаки наши были дворняжками и, независимо от размера и темперамента, сидели на цепи возле будки. Будка стояла во дворе, и собака контролировала вход в сарай. Она «шугала» зазевавшихся кур и облаивала всех проходящих по улице, показывая, что во дворе есть сторож. Круглый год она лежала в будке или возле неё, прячась летом от жары, а зимой от холода. Возле будки валялась миска, в которую мать наливала еду. Собаки были неприхотливы и ели, что давали. С цепи старались не от-

пускать: бродячих собак периодически отстреливали и одна из наших первых так погибла.

Резюмируя всё вышеизложенное можно сказать, что это был наш биологический симбиоз, в котором мы, люди, существовали рядом с растениями и животными, давали им возможность развития, дарили жизнь, к сожалению, для некоторых обитателей двора короткую, в течение которой проявляли к нашим со-жителям заботу и внимание. Без надлежащего ухода эти окультуренные представители растительного и животного мира просто не смогли бы существовать, в отличие от их диких предков. Но в этом сосуществовании нам, людям, принадлежала самая эгоистичная и жестокая роль: мы поедали плоды своего труда, чтобы переработать их в энергию, необходимую нам для дальнейшей жизнедеятельности.



*Одна из родительских собачек.*

## Глава 27

### МЕБЕЛЬ. ЗЕЛЁНАЯ АПТЕКА

Из тех вещей, что прибыли в контейнере вслед за нами, в памяти моей остались две металлические двуспальные кровати с сетками. Я потом много видел в своей жизни таких кроватей, правда, преимущественно, односпальных. Они благополучно дожили до наших дней, оставаясь незаменимыми в бригадах, казармах, пионерских лагерях, общежитиях, то есть везде, где одновременно требовалось разместить большое количество людей.

Конструкция их была гениально проста, что и обеспечило им долгую жизнь: две спинки и сетка, закреплённая на металлическом каркасе. Они собирались и разбирались в течение минуты, причём все части были универсальны: нужно было только подобрать похожие и вставить в прорези ножек и каркаса соединительные пластины. «Щёлк, щёлк» - и кровать готова к употреблению.

О прочности свидетельствую самолично: играя, мы использовали их в качестве батута, подпрыгивая на сетке вдвоём, а то и втроём.

Из домашнего обихода их вытеснила мода: стало престижно иметь в квартире деревянную кровать с пружинным матрасом. Но в деревнях ещё и сегодня ими пользуются. В спальный комплект общежития кроме самой кровати входили ещё ватный матрас, две простыни, ватная подушка, наволочка и суконное или шерстяное одеяло.

Одна из кроватей точно была с жёсткой сеткой, другая, пожалуй, с мягкой. Но матрасов не было, ни для той, ни для другой. Зато были чёрные полотняные матрасовки. Их набили прошлогодней пшеничной соломой, зашили и положили на кровати. Солома вкусно пахла, хорошо держала вес. Когда она «исталкивалась», её заменяли новой порцией. Но полгода набивка дер-

жалась. Не помню, чтобы вместо соломы использовали сено, видимо оно кололось.

Со временем постель трансформировалась в традиционную зажиточную. Назову её «высокой». Это слово определяет моё впечатление о наших постелях. Имея кур, мы обзавелись перинами. Перины продавались и в магазине: их распарывали и набивали пером плотнее. Перины стелились на матрас. Порой их было несколько. Перина, или перины, накрывались простыней, а укрывались мы ватным или тоже пуховым одеялом. Под голову клали туго набитую пуховую подушку.

Когда утром мать застилала постели и взбивала перины, высота всего наложенного на сетку достигала полуметра, не считая подушек. Которые для красоты тоже взбивались и ставились горкой друг на друга. Так что, практически всю свою сознательную жизнь в родительском доме, мы проспали на «мягком», настолько мягком, что порой хотелось бы и твёрже. Все любили поваляться на диване.

Мы ложились в постель и проваливались куда-то вниз. Это благо, что к ночи все «ухайдокивались» так, что засыпали сразу, приложив щеку к подушке. Всё-таки оптимальная постель должна быть немного жёстче, видимо, такой, как её предлагают в магазинах сегодня.

Кроме кровати был ещё деревянный стол-шкафчик – он стоял на кухне, возле окна и имел два ящичка для ложек, ножей и вилок и большую полку внутри. Это был наш обеденный стол и мать утверждает, что он не был привезён из Белоруссии, а куплен уже в Куспеке.

Пусть будет так.

Вся необходимая посуда находилась внутри стола, что весьма удобно, но сидеть за ним впятером во время обеда было проблематично: куда девать ноги? Лучшими местами считались два боковых, где их можно было держать прямо, повернувшись туловищем к столу. Для наглядности этой позы отсылаю вас к росписям египетских пирамид.

Хуже было тем, чьи ноги упирались в дверцы шкафчика. Впрочем, все вместе за столом собирались только по вечерам или в воскресенье. Не надо ещё забывать, что мы были всё-таки

детьми, и ноги наши были короткими. Сидеть на стуле можно было и «калачиком». Все привыкли к такому сидению, и, поскольку других вариантов не было, он нас вполне устраивал.

Сидели мы на табуретках, они, как раз и стояли по бокам стола. Остальные стулья во время общего обеда приносились из зала. У нас было несколько «венских» стульев с плетёной спинкой и фанерным сиденьем на тонких ножках, но довольно крепких. Не таких крепких, как табуретки: те вообще казались вечными, но вполне пригодных к употреблению. Были ли табуретки и стулья доставлены контейнером или куплены на месте – я точно не скажу.

А ещё были два ларя, которые стояли в кладовке. Ларь – это такой большой деревянный сундук с крышкой, предназначенный для хранения чего угодно. У нас в них хранились мука и мясо, чтобы мыши не могли добраться до продуктов. Об одном маленьком деревянном сундучке я уже упоминал – в нём солилось сало.

И ручная швейная машинка – куда без неё в те времена?

Всю остальную мебель нам сделал Смоквин. Мы вместе прибыли в Куспек из Белоруссии. Помните, я рассказывал про жизнь на берегу Балхаша? Он тоже там был.

Как искусный мастер, Смоквин был определён на строительный участок в столярную мастерскую. Там он отрабатывал положенное трудовым законодательством время, а по вечерам и в выходные мастерил дома мебель на продажу. В магазинах тогда трудно было что-либо купить из сложной мебели, поэтому его продукция пользовалась спросом.

Худой, чёрный, почти всегда в подпитии, Смоквин наглядно олицетворял известную поговорку: – «На Руси что ни талант, то пьяница».

Где он брал материал для своих изделий, я точно не знаю, и врать не буду. Вероятно, выписывал в совхозе или покупал в строительном магазине Кокчетова. Неясным остаётся и то, имел ли он все необходимые станки дома, или использовал по вечерам совхозные? Наверное, комбинировал. Это были его проблемы, а мы, за сравнительно умеренную плату, стали обладателями качественной деревянной мебели ручной работы.

Той, которая так популярна сегодня в Германии, несмотря на более высокую цену по сравнению с изделиями из древесностружечной плиты.

Мастерил Смоквин из сосны. Готовую мебель обрабатывал морилкой, и доски приобретали благородный тёмно-коричневый цвет с естественными узорами. Затем они покрывались лаком.

Вещи были качественные, что уж тут говорить: служили десятилетиями, постепенно уступая свои почётные места новым и модным, переселяясь в сени, на веранду, в предбанник.

Что мы имели?

Во-первых – комод для белья, с четырьмя большими выдвигающимися ящиками и двумя шуфлядками с блестящими ручками.

Во-вторых – массивный буфет, состоявший из нижнего шкафа и верхней части со стеклянными дверцами.

В-третьих – изящную этажерку на резных ножках.

В-четвёртых – умывальник с десятилитровым бачком для воды, раковиной и шкафчиком, в который ставилось ведро.

И в-пятых – огромный «турецкий» диван с пружинным матрасом, большой задней стенкой и двумя деревянными валиками по бокам, обтянутый крепкой бежевой обивкой.

Наверное, было ещё что-то, те же вешалки и табуретки, но и упомянутого мной достаточно, чтобы заполнить всё небольшое пространство нашего дома, оставшееся свободным от кроватей, печи и шифоньера, который, может быть, тоже он сделал.

Пока не была пристроена веранда, в сени попадали, поднывшись по высокому каменному крыльцу. Стены сеней, как и весь дом, были сложены из камня. Третью часть пространства занимала кладовка, отделённая деревянной перегородкой с дверцей. Свет проникал через маленькое оконце, напротив которого располагалась утеплённая войлоком и оббитая дерматином дверь, ведущая на кухню. Слева от неё висела вешалка с рабочей одеждой, завешанная для красоты веселенькой ситцевой занавеской. У противоположной стены примостилась деревянная лавка, на которой в тёплое время года стоял бак с питьевой водой и другие ёмкости. Влево от лавки располагалась крашенная

табуретка с привинченным сепаратором и небольшой стол, за которым летом по-быстрому ели, а зимой что-то на него клали. Под столом стоял сундучок с солёным салом и кастрюля с квашеной капустой.

Дверь, ведущая на кухню, открывалась в сторону сеней. Переступив через маленький порожек, мы оказывались в комнате, где справа высилась громада буфета, а за ним, под окном, стоял тот самый стол-шкаф, за которым мы «по-египетски» сидели на табуретках во время еды.

На стене висел репродуктор, а на подоконнике выделялись три обязательных предмета: электрическая плитка, керосиновая лампа и большой китайский термос.

Слева от входа стоял умывальник. Вот, собственно и всё. Остальное пространство занимала русская печь, состоящая из печки, которую топили зимой два раза в день и, собственно печи, которую разжигали раз в неделю, чтобы испечь хлеб и стряпню.

Конструкция сооружения образовывала над сводом печи между дымоходом, двумя стенками и потолком почти замкнутое пространство. Небольшое – от силы полтора метра в длину и по метру в ширину и высоту. Это было зимой самое тёплое и уютное, несмотря на пыль, место в доме: место наших детских игр. Оно тоже называлось печью и не будет большим преувеличением, если я скажу, что на этой печи мы выросли.

Чтобы взобраться наверх, надо было подставить табурет. Слезать было труднее. Часто мы звали родителей, чтобы они нас сняли. Если они видели, что мы лежим на печи, свесив голову вниз, то сильно ругались и рассказывали страшные истории о том, как дети падали вот так с печи, причём, порой, в чугуны с кипятком, обваривались до смерти или ломали шеи. Вспоминали каких-то конкретных людей. Мы им верили и остерегались.

Возле печки в уголке обязательно стояли кочерга, совок для выгребания золы из поддувала и веник. Пол был подбит квадратом жести, чтобы случайно выпавшие угольки не наделали пожара. Печка периодически подбеливалась, лаз на печь закрывался ситцевой занавеской.

Дверь, ведущая в спальню, должна была открываться в

сторону кухни, но она скрадывала и без того невеликое пространство, поэтому после того, как Жини съехали в свою квартиру, её сняли и больше не ставили на место. Дверной проём занавесили длинными шторами.

В спальне слева стояла широкая двуспальная кровать с никелированными спинками. Над ней висел стандартный по тем временам плюшевый коврик с плавающими на пруду лебедями и замком на заднем плане.

Но кровать не была самым приметным элементом спального интерьера. Главенствовал в ней платяной шкаф – шифоньер, который полностью прикрывал стену, отделяющую нас от соседей. Относительно свободным оставалось место под окном (позднее там оборудовали мой «школьный уголок»), а угол за ним занимала вешалка для чистой верхней одежды. Перед кроватью лежал полосатый домотканый половик.

Самая большая по размерам комната называлась залом. Довольно странное название для деревенской комнаты, пусть даже и самой большой в доме. «Зальная» дверь, в отличие от спальной, сохранялась на своём месте всегда. Она не мешала и пространство ни у чего не крала. Наоборот, открытая, она прикрывала угол, в котором стоял умывальник. Не самое образцовое по чистоте место в доме. А если вдруг, по неосторожности, на плите перекипало варево и образовывался жгучий «смурод», её тут же плотно закрывали. Зал берегли: он считался самым культурным местом в доме.

Слева от входа в него, у стены, завешанной ковриком, стоял «смоквинский» диван. Справа ничего не стояло, потому что там выпиралась задняя часть печи, обогревавшая зал. Внутри неё проходили тепловоды, в которых постепенно накапливалась сажа, и раз в год её удаляли. Выбив два заметных кирпича, сажу осторожно выгребали руками.

А вот за печью было свободное пространство и там, под оленем с ветвистыми рогами, находилась вторая большая кровать. Слева от неё, у стены, комод, на который позже поставили телевизор. А под окном, тоже позже, на четырёх тонких ножках стояла большая радиолa с крышкой, под которой скрывался проигрыватель пластинок.



*Это интерьер зала в 1995 году. На диване сидят и разговаривают мой отец и Боргуль Владимир Григорьевич, Галин отец.*

В зале было два окна и между ними, у стены, располагался круглый раздвижной стол, окружённый венскими стульями. Над столом висел простенький матерчатый абажур.

Ещё была этажерка и фикус в кадке. На окнах висели занавески, а по бокам свисали шторы. На ночь их обязательно задёргивали. На полу лежали домотканые половики.

Конечно, обстановка в доме со временем менялась и я сейчас описал только один из моментов бытия. Возможно, что круглого пахучего стола сразу не было, он появился потом, во времена телевизора, и на его месте стояло что-то другое. Не будем бюрократами, а то погрязнем в ненужных подробностях и смажем общую картину. Собственно, всё, что я хотел сказать о

мебели – я сказал. Осталась ещё веранда, но поскольку её пристроили потом, то и меблировали уже знакомыми нам предметами.

Есть смысл рассказать ещё о комнатных растениях – тоже ведь часть обстановки. Я уже упомянул о фикусе – дереве с большими блестящими зелёными листьями, стоящем где-то возле окна. Но были ещё подоконники, уставленные деревянными ящиками с цветами. Мне вспоминаются розовеющие кусты герани с терпким запахом и «декабристы», расцветавшие зимой. Потом герань навсегда вытеснил «алой» – дитя Южной Америки алоэ, вокруг которого сегодня в Европе царит настоящий ажиотаж. Как будто только сейчас его открыли! У нас он рос пятьдесят лет назад на окне каждого деревенского дома. И мы знали, что это за растение, и как его использовать. Если ты поранился, и рана загноилась и воспалилась – привяжи разрезанный кусок алоэ к ране, и через сутки её прорвёт. Десятки раз я испытывал это его свойство на себе. А мать, соком, настоянном на спирте, вылечила язву двенадцатипёрстной кишки.

Его мешали ещё и с мёдом. «Зелёная аптека» была очень популярна на селе. Верили врачам, принимали лекарства, но подстраховывались домашними заготовками. Как средство от ожогов в шкафчике стояла банка с гусиным жиром. Этой же цели служило облепиховое масло, которое отец привозил из Сибири. Обязательно старались иметь в доме мёд, не жалели на него денег, покупали у пасечника. Были счастливы, если удавалось достать прополис или мумиё. Самодельные лекарства настаивали на спирте, и запас его всегда стоял в погребе, в трёхлитровой банке. Даже в самые тяжёлые минуты жизни (вы понимаете, что я имею в виду), отец старался его не трогать, потому что спирт – лекарство. Но королём «зелёной аптеки» был всё-таки алой. Многие наши соотечественники, переселившись в Германию, захватили его с собой или привезли позже. Они свысока смотрят на сегодняшний «алоэверовский» бум.

- Ну что, уважаемый Мир, Вы довольны моим творчеством? – шутя, спрашиваю его. Всё-таки это было не самое увлекательное занятие, в течение 4-х месяцев описывать обыденные вещи,

обыденные настолько, что и упоминать о них было неловко. Тем более неожиданным для меня стал ответ, когда он абсолютно серьёзно, и даже торжественно, ответил:

- Доволен!

- Не жалею о потраченном времени: картину ты нарисовал подробную и точную. Теперь один читатель будет польщён тем, что ему рассказали о вещах, в которых он разбирается лучше автора, а другой скажет спасибо за то, что узнал нечто новое. Написанные главы были просто необходимы, зато теперь ты с чистой совестью можешь выходить на оперативный простор. Рассказав о том, что у вас росло на огороде и жило во дворе, а до этого, какие дары приносились из леса, можно смело, учитывая покупки в магазине, переходить к теме питания. А это, смею тебя уверить, одна из интереснейших сторон человеческой жизни. К тому же люди любопытны и любят сравнивать. Мне теперь о вас тоже всё хочется знать, раз ты сам впутал меня в свою историю. Пиши, у тебя не так уж плохо получается, как ты думаешь. Это тебе неинтересны какие-то детали, а другому – только подавай! Давай, дерзай дальше!

Я прибодрился от слов Мира и решил, что следующая часть «Броуниады...» будет посвящена еде и вопросам гигиены сельской жизни.



*Вот он, наш « алой ».*

## ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ

### Глава28

#### НОЖ С НАБОРНОЙ РУКОЯТКОЙ

В сегодняшней России нет проблем с продуктами – есть только проблема с деньгами.

А тогдашнее наше деревенское житьё-бытьё, достаточно сытое и спокойное по сравнению с предыдущими временами, в большой мере зависело от времени года. Зимнее питание сильно отличалось от летнего, были свои особенности и у других периодов. Жизнь в конкретных климатических условиях этими условиями и определялась.

Так с какого же момента начать? А начну я, пожалуй, с зимы.

Зиму на селе ждали! И не потому, что она так уж хороша и приятна для человека (к холоду нельзя привыкнуть), а потому, что приносила определённую и завершала своим приходом осеннюю непогоду и грязь. Обычно весь конец октября и начало ноября, застилая солнце, моросили затяжные дожди. Задетая колёсами и ногами земля превращалась в грязь. Резиновые сапоги становились самой распространённой обувью.

Все полевые работы благополучно или вынужденно завершены (по грязи много не наработаешь), хлеб отправлен на элеваторы, семена и фураж засыпаны в склады, солома убрана в скирды, зябь поднята, скот поставлен на зимовку, комбайны помыты, МТМ начала плановый ремонт тракторов.

То же и у сельчан дома: картошка убрана, овощи засолены и замаринованы, капуста заквашена, сено в стогах, скот в сараях.

Начало ноября – это какое-то безвременье, очень полез-

ное для будущего урожая, но неприятное для обыденной жизни людей.

Грязь, кругом грязь!

Её постоянно счищают на скребке, но она тянется в дом по заляпанному крыльцу. На веранде все разуваются и ставят обувь на расстеленную газету. Вечером ботинки тщательно моют и сушат на печи. На веранде сыро.

Возле школы по утрам шум и гам. Дети толпятся возле больших железных корыт с водой и трут свои сапожки тряпками, намотанными на палки. У дверей стоят строгие дежурные, но вода стекает с обуви и весь вестибюль мокрый и грязный, техничка не успевает подтирать.

А ещё зиму ждали потому, что с её приходом можно было начинать рубить гусей и резать свиней. Но прежде, чем перейти к этой грубой теме, обратимся к классику, который так описывает волшебство прихода зимы:

В тот год осенняя погода  
Стояла долго на дворе  
Зимы ждала, ждала природа.  
Снег выпал только в январе  
На третью ночь. Проснувшись рано,  
В окно увидела Татьяна  
Поутру побелевший двор,  
Куртины, кровли и забор,  
На стёклах лёгкие узоры,  
Деревья в зимнем серебре,  
Сорок весёлых на дворе  
И мягко устланные горы  
Зимы блистательным ковром.  
Всё ярко, всё бело кругом.

Пушкин описывает наступление зимы в средней полосе России – она там мягче и приходит несколько позже, чем в Северный Казахстан, хотя и у нас год на год не приходился. К тому же, он пользуется Юлианским календарём, а 3 января по нашему – Григорианскому, это уже 17 января. Действительно –

поздновато снег лёг.

Случалось это событие по-разному.

Бывало так, что с вечера шёл дождь, а ночью ударял мороз и капли по инерции падали на уже замёрзшую землю. Тогда всё покрывалось коркой льда, и это явление природы называлось гололёдом. Очень опасное явление, скажу я вам. Люди скользили и падали, машины летели в кюветы. Такой вариант бывал, но обычно зима начиналась красивее.

Сколько бы ты её ни ждал, она всегда приходила неожиданно и, как правило, ночью. Дождь плавно переходил в снег, снежинки крупнели и падали, падали, укрывая белым покрывалом и отливающую антрацитом грязь, и промокшие ветви деревьев, и надворные постройки, и прожилыны ограды.

Проснувшись поутру, мы видели, что окна затянуты паутиной изморози, но, несмотря на это, в доме необычно светло от белизны, разлившейся снаружи. Веселее, чем обычно, потрескивали дрова в печи, тепло плавно вplывало в комнаты и всё вместе – и изморозь, и белизна, и тепло говорили, что пришла зима. Долгая, почти на полгода, но она была приятнее слякотной осени.

Иногда зима сразу заявляла свои права: снег оставался лежать и крепчали морозы, но, порой, она не решалась взять власть в свои руки: ночью подмораживало, а днём отпускало.

Деревня, затаив дыхание, ждала постоянных холодов. Мясо должно было замёрзнуть и окаменеть. Холодильники имелись не в каждом доме, а о бытовых морозильных камерах никто даже и не слышал.

- Слушай, ты чего kota за хвост тянешь? Того у него не было, этого не было... Их вообще никогда не было, а люди жили. Ты же собрался свинью резать, так режь, не ходи вокруг да около! – недовольно встревает Мир.

Я понимаю его возмущение, мне и самому хочется, чтобы повествование было динамичным, но лучше подстраховаться. Всё должно быть всем понятным даже через сто (или двести!!! лет).

- Размечтался! – фыркает Мир.

- Ладно, не кипятись, резать, так резать – спокойно отве-

чаю я и продолжаю.

Наступили постоянные морозы и на семейном совете решили, что *это* должно произойти в следующее воскресенье. «А почему не в субботу?» - спросит любознательный читатель, привыкший к пятидневной рабочей неделе. «Ведь в субботу удобнее?». Конечно, удобнее, но на селе, в отличие от города, была шестидневная рабочая неделя: в субботу все работали без обеденного перерыва с 9 утра до 3 часов дня. В остальные дни с 9 до 5 часов вечера с часовым перерывом на обед с часу до двух. Общая продолжительность рабочей недели составляла 41 час. Конечно, весной, летом и осенью никто на часы не смотрел, полеводы работали столько, сколько нужно. Но зимой регламент старались соблюдать. Да и не из одних полеводов и животноводов состоял штат совхоза, были ещё вспомогательные службы, например, автопарк, строительный участок, бухгалтерия и объекты, к совхозу не относящиеся, но расположенные на его территории – школы, детские сады, магазины, почты, больницы и фельдшерские пункты, дом быта.

Пока придёшь с работы – половина четвёртого. А в 5 уже темнеет. Так что свиней по субботам не резали, ну, разве кто в отпуске. Суббота для другого мероприятия предназначалась – это был мужской банный день.

Но подготовительная работа проводилась. Проверялось наличие и исправность паяльных ламп – их должно было быть как минимум две, лучше, если три. Договаривались с соседями и знакомыми о помощи. «Доставали» бензин. Десятилитровая канистра наполнялась через шланг из бака автомобиля соседского или знакомого шофёра – кто кому откажет в таком святом деле?

«Сегодня я тебе помогу, а завтра ты мне» - это был самый главный закон жизни на селе.

К счастью, у нас не существовало проблемы, кто зарежет и разделает свинью. Отец делал это всегда сам. Ему нужны были только помощники. Другим приходилось договариваться с «резчиком». Не каждый мог резать, не простое это дело!

Кроме того, нужно было решить вопрос с водкой или самогоном. То, что предстояло завтра совершить, являлось не

только хозяйственной необходимостью, но и обрядом. После завершения работы устраивалась «свежина», на которую приглашались все участвующие в резке, а так же соседи и близкие родственники. Поскольку у нас родственников не было, ограничивались соседями и друзьями. Это тоже был один из основных законов деревни – «Сегодня ты приглашаешь, а завтра тебя».

И вот, наступало воскресное утро!

- Ну, наконец-то, родил! – восклицает Мир, видимо, потерявший всякую надежду на скорое развитие сюжета. Он сердится на меня, я это чувствую и знаю, за что. Мы с Эдуардом, между делом, «хорошо посидели» у него дома в субботу, пока Люда была на работе. Видимо, последняя бутылка вина оказалась лишней для нас обоих. Обычно, кто-то один контролировал ситуацию. Я, конечно, добрался до дома, но на «автопилоте». Отдельные этапы пути стёрлись из памяти. Не самая приятная для воспоминаний история, хотя начиналось всё очень прилично. Мир видел меня таким нечасто, и не лез с нравочениями, но в этот раз ему что-то не понравилось.

Я сам не люблю пьяных – я их даже ненавижу. Но не всех. Некоторых нахожу трогательными и забавными. Наверное, ни тем, ни другим, я в тот вечер Миру не показался. А может он сердится на то, что я гуляю, а «Броуниада...» лежит? Ну да ладно, как-нибудь утрясётся. «Пьяный проспится...».

- Послушай, Мир, тебе ведь не обязательно всё время быть со мной. Ты можешь оставаться в библиотеке и дожидаться меня. В ней есть несколько книг по твоему размеру.

- Это не твоя забота, где мне быть и что делать! Твоя забота – книгу писать, раз начал, – всё ещё сердито отвечает Мир.

Ну что же, писать, так писать.

Отец шёл управляться в сарай, а мать затапливала печь и ставила на плиту 20-литровую кастрюлю и вёдерный чугунок с водой. Сегодня потребуется много горячей воды. Печь будет топиться целый день, а вечером на ней будут готовить праздничный ужин.

Ту свинью, которой предстояло стать жертвой, с вечера не кормили. Если была возможность, её отделяли и подстиляли

на ночь много соломы, чтобы она почистилась.

В доме явственно ощущалось напряжение. Отец нервничал. Он никак не мог отыскать брусок, чтобы наточить ножи. Тот всегда лежал в шуфлядке буфета, но именно сегодня куда-то исчез. С матерками начинались поиски бруска, и он находился, в конце концов, там, где всегда лежал, только задвинутый в глубину и заваленный другими предметами.

Для резки у него имелся специальный нож, самодельный, с наборной плексигласовой ручкой, выкованный в совхозной кузнице из клапана тракторного двигателя. Между лезвием и рукояткой был упор, чтобы рука при ударе не соскальзывала. Каждый, кто резал свиней, старался обзавестись хорошим клинком. Но все соглашались, что лучшим орудием для этой цели был и остался штык. Не штык-нож от автомата Калашникова, а тот, старый, от австрийской винтовки времён Первой мировой войны, с плоским лезвием. У русских винтовок тоже был хороший трёхгранный или закруглённый штык, но им можно было только колоть. Я сам того австрийского штыка не видел, но отец о нём с восхищением вспоминал, потому что встречал, когда жил в Белоруссии. Это и не мудрено – две войны прокатились по тем местам.

А потом отличный нож подарил отцу Алексей, Людин муж.

К половине десятого подходили мужики, обычно двое, чтобы помочь зарезать и осмолить свинью. Через чуть оттаявшее окно кухни было видно, как они заходили в сарай и тогда все мы, оставшиеся в доме, закрывали ладонями уши. Но всё равно, предсмертный визг настигал нас: иногда он длился долго, то прекращаясь, то возобновляясь вновь. Это был неприятный, страшный звук! Так пронзительно и безнадежно свинья визжит только перед смертью.

Наконец наступала тишина, и мы отнимали ладони от ушей. Я, конечно, могу сейчас написать, как мы, дети, выходили во двор, и с каким-то нездоровым любопытством смотрели на выволоченную из сарая и лежащую на старой двери свинью, с дыркой от ножа в груди, или с перерезанным горлом, откуда ещё сочилась необычно ярко-красная на фоне белого снега кровь. Но

будет интереснее, если я опишу то, что видел собственными глазами, принимая непосредственное участие в деле. Отец стал привлекать нас в помощники примерно с 13-14 лет, когда мы стали сильнее и могли удержать свинью. Вот об одном из таких зимних воскресений конца 60-х годов я сейчас и расскажу.

- Боже! Он опять на том же самом месте! – слышу я тоскливый голос Мира, но он тут же замолкает, боясь, видимо, меня отвлечь.



*Эдуард помогает мне обработать фотографии для этой книги. 30 декабря 2014 года.*

## Глава 29

### УБИЙСТВО

На улице морозно, градусов 20 ниже нуля. Блеклое солнце только-только поднялось из-за сопок, и свежий ветерок покусывает открытые участки кожи. Мы с Сашкой одеты в старые фуфайки, штаны, ботинки, чтобы не жалко было, если замараются. У отца тоже соответствующее одеяние, но оно ему привычно: это его каждодневная рабочая одежда – ватные штаны, валенки с галошами, меховая безрукавка под распахнутым полушубком, облезлая меховая шапка и тёплые рукавицы, с натянутыми на них брезентовыми верхонками. Всё в мазутных пятнах, которые придают вещам своеобразный блеск.

Подходит сосед по дому – Иван Каземирович Рудковский, управляющий первым отделением совхоза. Иногда зовут Колю Михайлюченко, тоже соседа с нашей улицы. Но только помочь забить. Коля хороший, безотказный человек, добрый, услужливый, и несчастный в семейной жизни. Он рано встаёт, умудряется спозаранку объехать село, поэтому в курсе всех последних деревенских новостей, которыми охотно делится. К отцу он относится с нескрываемым уважением, тот к нему покровительственно. Как работник Коля малоценен, в бригаде ему доверяют только маленький колёсный трактор Т-40 – что-то подвезти, что-то увезти, в крайнем случае, потягать бороны. Коля-комбайнёр – анекдот, свидетелем которого я был сам. Несамостоятельный, может наломать дров. Соответственно работе и заработок. Все его знают и подтрунивают над ним, но беззлобно. Когда безотказный Коля просит о помощи – ему тоже не отказывают. Неудобно. Поэтому он может организовать то, перед чем другие тушуются. Некоторые пользуются этим его неожиданным даром.

- Вот, гад! – опять не выдерживает Мир, и это восклицание относится явно не к Коле.

Иван Каземирович приносит свою лампу и нож.

То в одном конце села, то в другом, раздаётся свинячий визг, внезапно смолкающий. Не мы одни озабочены в этот день.

Отец докуривает сигарету, суёт за голенище валенка нож, сбрасывает полушубок и каким-то не своим голосом говорит:

- Ну, что, пошли!?

Вслед за ним мы входим в тамбур перед сараем. Свинью, по-возможности, старались не резать в присутствии других животных. Её выгоняли в тамбур, закрывали двери и в этом свободном пространстве забивали.

Отец заходит в сарай и выгоняет свинью из клетки. Та, любопытно и дружелюбно озираясь, похрюкивая, выходит в тамбур и видит перед собой, как минимум, трёх человек. Она теряется и замолкает. Дверь тамбура предусмотрительно закрыта, и мрак рассеивает только свет, проникающий через маленькое оконце в стене. Полутемно.

А бывало, свиньи, ни в какую, не хотели выходить из клетки. Это особенно относилось к тем, которые были вторыми, и пережили ужас предсмертного визга своих исчезнувших соседей по клетке. Они чувствовали, что с ними сегодня произойдёт то же самое, и решались бороться до конца. Ни уговоры, ни битъё на них не действовали. Приходила мать с ведром заваренной дроблёнки, чтобы выманить животное. Иногда это удавалось, иногда нет. И тогда отец принимал решение:

- Будем бить в клетке!

Вчетвером, согнувшись, мы влезали в свинячий дом.

- Вали! – опять не своим голосом командовал отец, и мы валили. Задача состояла в том, чтобы взявшись за переднюю и заднюю ноги, повалить свинью на бок. Делали это двое. А остальные ждали. Свинья, оказавшись в необычном положении, начинала визжать. Но это был ещё не предсмертный крик.

Дальше всё зависело от того, сколько было человек. Если двое, не считая отца, то надо было своим телом придавить одну ногу, а вторую держать руками. Голова у свиньи откинута назад, грудь открыта. Отец достаёт из-за голенища нож, левой рукой перехватывает переднюю ногу несчастного животного и замахируется для удара. Мне кажется, он ещё раз мысленно проверяет,

где право, где лево, и с силой бьёт под левый сосок. Где-то там должно быть сердце. Кровь фонтаном вырывается из-под ножа: свинья визжит предсмертным визгом и конвульсивно дёргается. Не дай бог в эти секунды отвлечься и начать размышлять о критериях добра и зла. Ослабишь хватку, выпустишь ногу – она снесёт твою кожу вместе с мясом своими острыми копытами. Свинья – сильное животное, и не хочет умирать. Она визжит, и этот визг уже в твоём мозге.

Отец бьёт второй раз, третий, ворочая в глубине остриём ножа. Но визг продолжается. Странно, но он уже не вызывает жалость. Скорее – злость. Тебя ведь убили, почему ты не умираешь?

Отец сатанеет от недоумения и злости:

- Падла, чего тебе ещё надо?!

Мы смотрим молча: наша задача держать, и мы держим, чувствуя, что сила свиньи пока не убывает.

- Буду кромсать по горлу, потом разберёмся! – решает отец и всаживает клинок в горловину. Движение направо – нож вынимается (он острый только с одной стороны), всаживается опять – движение налево и вот кровь брызжет уже из перерезанного горла.

Животное храпит, задыхаясь, дёргает ногами, но чувствуется, что это конец. Ещё минута – и оно затихает. Мы поднимаемся с колен, вдруг ощущаем, как затекли руки и ноги, и вылезает из клетки. Почему-то не хочется смотреть в глаза другим обитателям сарая.

Выволакиваем мёртвую свинью за ноги в тамбур, руки скользят от крови.

Отец вытирает нож о снег, снегом же затирает попавшую на одежду кровь. Возмущённо, но, в то же время, с облегчением, произносит:

- Ну, ты смотри, падла! – и закуривает сигарету.

Пока она дымится, начинаются воспоминания о прошлых заботах, своих и чужих.

- Вот так зарезали свинью, оставили лежать, вышли покурить. Смотрим – свинья из дверей выходит, как ни в чем ни бывало.

- А другой раз вырвалась из-под ножа, так час за ней по селу гонялись, пока она кровью не изошла. Тащить пришлось.

Мы с Сашкой опасливо поглядываем на дверь: а вдруг, и правда, свинья ещё живая, и сейчас выйдет.

Описал я, конечно, один из редких случаев, когда животное оказывалось необычайно живучим. Обычно хватало двух ударов в сердце.

И вот скажи ты мне? Зачем такая жестокость, зачем такое единоборство? Ну, не единоборство, конечно, а борьба. Ведь есть же и другие способы убийства, более гуманные, что - ли, и менее болезненные для животного. Ладно, белорусы – звери, но ведь многие в деревне так резали.

Многие, но не все.

Отец Сашки Гришукевича, моего доброго приятеля по школе и, как ни удивительно, по сегодняшней жизни в Германии, резал свиней в одиночку, без помощников.

У него, кстати, был тот самый австрийский штык, привезённый в Казахстан из Белоруссии.

Он спокойно выпускал свинью из сарая, разрешал ей выйти во двор, мирно шёл рядом, потом резко наклонился, хватал её за левую переднюю ногу и всаживал штык в сердце. И Эвальд Гацке так делал. Эвальд – старший брат Лиды. То есть всё происходило быстро, уменьшая мучения.

Или вот со мной случай был, когда я в Егоровке работал. Семью мою отец с Николаем Валяевым на самосвале перевёз в Казахстан, а я зарабатывал, и жил последний месяц на квартире у бабушки.

Наступила ранняя зима, и бабушка попросила меня *помочь ей!* забить свинью. Первый мой вопрос был совершенно естественный:

- А кто ещё будет с нами?

Я видел ту свинью!

- Никто – спокойно ответила старушка. – Может, Иван к вечеру подойдёт, а так я никого больше не звала, мы сами управимся. Иван – бывший главный агроном колхоза, работал секретарём парткома. Мне тут же вспомнилась казахстанская эпопея:

- Я не смогу!!!

- А я тебе всё покажу, и ты справишься.

Её уверенность настолько поразила меня, что я замолчал и стал ждать, что будет дальше.

Она затопила баню. Меня попросила сходить к соседу и взять у него паяльную лампу, она с ним договорилась. Бензин в канистре у неё был.

Вынесла охотничье ружьё (они там в каждом доме были), зарядила пыжом и дала мне:

- Бей прямо в лоб.

Я через загородку приставил ружьё ко лбу свиньи и выстрелил. Она свалилась с ног, как подкошенная. Бабушка сунула мне в руки нож и буднично сказала:

- Перережь горло, пока она без памяти.

Дрожащей рукой я перерезал горловину, потекла кровь; животное только печально вздохнуло.

Смолил, обмывал и разбирал тоже я, благо две первые операции мне были знакомы, а как проводить третью, подсказывала бабушка. К середине разборки подошёл Иван Адольфович, и заканчивали мы уже вместе.

Оказывается, можно и так, *не больно*. И у нас в селе некоторые сначала стреляли, а потом резали. Были в селе охотники, были и ружья.

Но вот вспоминается мне разговор на эту тему, когда мы уже смолили свою свинью, а с соседней улицы раздался выстрел. Мужики переглянулись, и отец сказал:

- Херня всё это, сначала стрелять, а потом резать. Кровь не так сходит, и мясо не такое вкусное. Про то мне ещё дядьки в Белоруссии говорили.

- Нет, ты посмотри, какие гурманы!? – почти восхищённо восклицает Мир.

А я подумал, может оно им действительно вкуснее кажется, если они его в таких страстях добывают?

- Ну что, начнём, пожалуй, – командовал отец, и мы вытаскивали свинью из тамбура и клали на деревянный щит. Начиналось второе действие, теплее на улице не становилось, но скоро должен был появиться огонь.

Опять же, насколько удобнее управляться со свиньёй

тем, у кого был общий двор с сараем. Всё-таки затишек от ветра. Но у нас его не было, так что всё делалось на свежем воздухе.

Разжигались паяльные лампы. Само их название говорит о том, что первоначально они использовались для пайки и лужения прохудившейся посуды. Для лудильщика или паяльщика (интересно, чем они отличались друг от друга?) важно было постоянно иметь под рукой огонь.

Но лампа получила на селе вторую жизнь – ею смолили свиней. Что это такое, вы сейчас узнаете, я только хочу немного остановиться на её устройстве. Как и всё гениальное, она была проста.

Полтора литровый железный бочонок с тремя отверстиями и ручкой. В одно наливался бензин и закручивался по резьбе крышкой, в другое вставлялся поршень, на третьем, сверху, наваривался распылитель с соплом. Поршень при накачивании создавал давление в ёмкости, бензин при открытии вентиля тонкой струйкой вырывался из распылителя и летел в сопло. Огонь спички – и бензин начинал гореть. Сначала неуверенным, жёлтым, хлопающим огнём, но когда сопло нагревалось до бордового цвета, лампа начинала равномерно гудеть и выбрасывать почти невидимое глазу синеватое пламя.

Хорошая лампа, как и хороший нож, были гордостью её владельца. Продавались они в хозяйственных магазинах, но было много самодельных. Позже их стали вытеснять газовые горелки, но сегодня они сосуществуют параллельно.

## Глава 30

### ДВА РАЗА В ЖИЗНИ

Сначала нужно было опалить щетину. Всё тело свиньи покрыто белыми, жёсткими, редкими волосами. Раньше их использовали для изготовления щёток, в том числе и зубных. Может, и сейчас используют, я не знаю. Всё-таки химия далеко шагнула. А владельцы Чикагских боен в Америке прошлого века хвалились, что у них от забитой свиньи всё идёт в дело, кроме поросячьего визга.

При домашнем забое в то время, которое я описываю, уже не были столь щепетильны. Щетину не состригали, как раньше, когда жили натуральным хозяйством, а просто опаливали. Хотя отец поначалу этому противился и старался делать всё так, как «дядьки учили». Он, поначалу, щётки сам делал, не зубные, конечно, а сапожные и одежные. Он много чего мог, я об этом ещё расскажу. Но жизнь становилась с каждым годом лучше и надобность в следовании традициям отпала. Снова о них вспомнили через 25 лет.

Щетину опаливали, и для этого легонько проводили по телу свиньи огнём лампы. Волосы моментально чернели и скручивались. В этот момент было важно сразу соскрести их ножом, чтобы кожа оставалась слегка тёмной, но щетины уже не было, по крайней мере, той её части, что выступает из кожи.

Дело спорилось на открытых участках – спине, боках, ляжках, но стопорилось на голове, особенно ушах, и на нижних конечностях. Отец оставлял неудобья нам, а сам самозабвенно работал по площадям.

После того, как щетина была опалена, приступали к смолению. Обработывали не всю свинью сразу (она, всё-таки, не висела, а лежала), а сначала один бок, потом переворачивали, и опять по порядку: опаливали щетину, соскребали и смолили уже

до черноты.

Мне больше нравилось смоление. Надо было медленно-медленно водить лампой по телу и прожаривать так, чтобы вся кожа становилась угольно-чёрной. Но не пережаривать! Не было проблем со спиной и ляжками, а вот живот и пах надо было смолить осторожно, чтобы кожа от огня не лопалась.

Возможно, кто-то брезгливо относится к свиньям: вот мол, они неряшливые, вечно в своём навозе лежат. Фу! А фукать как раз и не надо. Я уже упоминал выше, что свиньи – одни из самых умных и аккуратных животных. Могут возразить: «свинья везде грязь найдёт». А вы встаньте на её место и попробуйте летом с таким слоем жира и коротким хвостом походить. Поневоле будете в каждой луже защиту искать. Если в клетке достаточно места и подстилки – вы ей залюбуетесь, какая она будет чистая.

Смоление (экстремальная термическая обработка) уничтожает естественный запах и накопившуюся в порах кожи грязь. А с копытами, казалось бы, самыми грязными частями тела, и того проще. Нужно удалить роговой слой. Для этого прижигают его лампой не менее минуты, пока красные искры не полетят. Он расширяется, внутри него что-то закипает, и, если в этот момент схватить его рукавицей и дернуть – легко снимется, обнажив девственно-белую кость.

Смолят свинью долго, тщательно, никак не меньше часа, двумя-тремя лампами. И вот лежит она на деревянном щите смолянисто-чёрная, подтянутая, строгая, как неудачно приземлившийся инопланетянин. Лампы загашены. После их гула тишина кажется почти абсолютной.

Отец ещё раз придирчиво осматривает плоды нашего труда:

- Ладно, пойдёт. Иди, скажи матке, чтобы готовила воду.

Я несусь в дом, открываю дверь на кухню и кричу:

- Ма! Давай готовь воду. Сейчас будем мыть.

На кухне необычно жарко и влажно от кипящей воды. Влага конденсируется на окне и стекает на подоконник. Форточка открыта. Возле печки стоят наготове два пустых ведра и

куча старых тряпок.

- Забери тряпки, воду я зараз несу, - отвечает мать и начинает наливать ковшиком из кастрюли в вёдра. Опустевшая ёмкость доливается свежей водой, в топку подбрасываются поленья.

В это время во дворе перекур. Лампы убраны в гараж, ножи воткнуты в снег.

- Ну, где там эта матка с водой!? – строжится отец, но ждёт, и нас в дом больше не посылает.

Выходит тепло одетая мать, в руках у неё два полных ведра. В то, что грязнее, отец опускает тряпки и, боясь ошпариться, вытягивает набухшую материю и укрывает ей тушу. Тряпки на морозе парят, но пока они подмёрзнут, кожа успеет распариться.

- Давай ещё готовь воду! – командует отец, чтобы показать присутствующим, кто в доме хозяин.

- Зараз закипит, - лаконично отвечает мать и идёт в пристройку искать одной ей ведомые тазы, ванны и прочие предметы, которые понадобятся позже.

Время подходит к обеду. Солнце стоит в зените, но не над нами, а где-то, по-зимнему далеко, чуть ли не за «железным» складом.

Отец набирает в ковшик воду и поливает тряпки. Проходит минут десять.

- Ну, наверно, уже отпарилась.

Он убирает одну тряпку, пробует пальцем кожу и опять закрывает.

- Не! Надо ещё маленько подождать, – и поливает.

Мать приносит новую порцию воды и тряпки снимаются. От воды чёрная копоть набухла и напоминает грязь. Отец двумя руками берёт нож и делает по боку широкое скребущее движение. Грязь остаётся на лезвии, а перед нашими глазами выступает нежная жёлто-белая полоса. Нож очищается, и рядом с первой полосой проскабливается ещё одна. Это служит сигналом для других, и все начинают скоблить и мыть свинью. Там, где кожа плохо отпарилась (это всё те же части – голова и ноги), приходится прикладывать терпение и старание, чтобы добиться

требуемой чистоты. Работают все голыми руками, макают тряпки в пока ещё горячую воду, трут, скоблят ножами, опять замывают. Закончив один бок, ту же процедуру проводят с другим – отпаривают, скоблят, моют начисто. Пока остальные возьмётся с ногами и головой, отец успевает очистить всю тушу.

Ну вот, кажется и всё!

Свинья сияет первозданной чистотой и только в тех местах, где от жара лопнула кожа, и возле ран, видна чернота. Там старались сильно не тереть, чтобы не рвать кожу дальше – при разделке обрежут.

Дерево промыто, на щит накидан слой чистого снега, свинья лежит на спине, подоткнутая с боков четырьмя берёзовыми поленьями. Невольно вспоминается поговорка, что она бывает чистой два раза в жизни: когда рождается и когда умирает.

А как люди обходились без паяльных ламп? По рассказам отца я знаю, что раньше свиней палили соломой. Ржаной или пшеничной. После обмолота лучшая, длинная часть, откладывалась для покрытия крыш, а более короткая – для опаливания. И не только свиней: были ведь ещё и гуси, и утки, и куры.

Написал сейчас про солому, и вспомнил одну лекцию по животноводству, которую нам в институте читали. В средней полосе России была выведена уникальная порода коров – средне-продуктивная, но очень неприхотливая. Если не хватало кормов, они съедали старую солому с крыш, и тем спасались. Это я к тому, что, возможно, крыши перекрывались чаще, чем мы думаем.

Брали в руку жменю кулевой соломы, поджигали, и этим пучком опаливали щетину. Вроде бы, всё ясно. А вот дальше как? Если учесть, сколько тепловой энергии необходимо, чтобы «зачернить» свинью, то никакой соломы не хватит.

Звоню матери в Омск.

- Да. Соломой палили. Наберут пучок в жменю и палят.

- Ну, а дальше как? Ты же знаешь, сколько времени лампой жгли, а тогда как?

- А железом.

- Каким железом?

- От ворот железом. Накаливали на огне докрасна и при-

кладывали к шкуре.

- Они что, специально костёр во дворе жгли?

- Может, и жгли, но, наверное, всё-таки, баню топили.

Вот оно что! Брали старые навесы от ворот, накаляли в топке и прижигали.

Смотрел недавно по телевизору передачу об одном племени, которое живёт в джунглях Амазонки. Основной источник мяса у них – домашние свиньи. Небольшие по размерам, не то, что наши боровы, вскормленные зерном. Те пасутся или едят мякоть какого-то дерева. Хозяин разрубил чурку на четыре части, бросит им, а они мякоть до коры выгрызают. Там показывали, как их забивали для праздника освящения нового дома. Резали, сразу вынимали все внутренности, долго промывали туши в ручье и несли к костру. Огонь жаркий: два бревна горят, и их всё время подталкивают друг к другу. Свиней смолили до какого-то им одним ведомого предела, разрезали на большие куски и вместе с головами бросали в котлы с кипящей водой. Там уже варились курицы.

Начинался праздник. Сваренное мясо резали на маленькие кусочки и, по числу гостей, раскладывали равными кучками на больших зелёных листьях. Всем поровну.

А вот другое племя: тоже на Амазонке, и тоже в праздник. Но там мясо делили иначе: родственники получали лучшие куски, остальные – похуже.

При промышленном забое так долго, как мы, со свиньями не возятся. Там или снимают шкуру целиком, или обваривают паром.

Но, вернёмся к нашей красавице. Она лежит на спине, отец точит нож, мы убираем использованные тряпки и вёдра, и расставляем поблизости приготовленные матерью тазы и ванны. Руки стынут, и мы натягиваем холодные рукавицы, только отец к своим не прикасается.

На веранде застилается клеёнкой стол и диван. На неё будут класть мясо.

Отец склоняется над тушей, обрезает соски и вырезает пласт грудинки. Это самая лакомая часть свинины – на ней сало и мясо чередуются слоями.

- На, няси, отдай матке!

Сегодня вечером её будут жарить, и, в предвкушении этой минуты, я слпываю голодную слюну. Тем временем, плавными движениями ножа отец отделяет свиную голову. Никаких топоров! Топор – это пошлость и показатель профнепригодности резчика. Казах перочинным ножом разберёт по суставам лошадь, по суставам разбирается и свинья. Долго ищется подходящий шейный позвонок, голова мотается из стороны в сторону, последний надрез, хруст – и она в руках отца.

Мы на подхвате.

Кто-то берёт отрезанную голову и втыкает её в снег, чтобы сошла кровь. Свинья впервые может посмотреть на небо. Но глаза её скорбно закрыты.

Отец вырезает грудину (это ещё один лакомый кусок), передаёт нам, а сам нетерпеливо суёт внутрь руку. Я понимаю его нетерпение. Ему хочется скорее добраться до сердца и посмотреть, попал он в него ножом, или нет. Задето его самолюбие.

Он залезает руками внутрь и щупает. Напряжённое до этого, лицо его расплывается в улыбке. Всё-таки он попал! И не его вина, что свинья оказалась такой живучей.

Анатомия свиньи поразительно напоминает анатомию человека. На моих глазах знакомый хирург запросто «разобрал» молодую свинку скальпелем.

Улыбающийся отец вырезает сердце, обмывает его в холодной воде и показывает нам. Мы видим три пореза, довольно глубоких, но не насквозь. Может быть, поэтому она так долго не умирала, что не насквозь? Но ведь в прошлый раз свинья затихла после первого удара, а тоже было не насквозь. Загадка природы.

Вслед за сердцем извлекаются лёгкие вместе с бронхами и дыхательной трубкой, и, если сердце сразу кладут в эмалированный таз, то лёгкие сначала окунают в снег.

В грудной клетке ещё много крови. Она уже начала сворачиваться, но в этот раз с ней никто не хочет возиться: просто вычерпывают кружкой и выливают в снег. Остатки вымакивают чистой тряпкой.

Отрезают половой орган и бросают собаке, давно поскуливающей от предвкушения.

Аккуратно, очень аккуратно разрезается живот, и перед нами предстаёт брюшина, покрытая слоем внутреннего жира. Врезается и этот слой. В нос ударяет специфический запах внутренностей, который, в отличие от общего запаха свиньи, никуда не деётся, сколько ни смоли. Предельно аккуратно остриём ножа внутренности подрезаются, и постепенно выдавливаются наружу, в подставленную ванну. Не дай Бог, задеть кишки, тогда содержимое из них вывалится и загадит мясо. Отмывай его потом!

Но всё, как почти всегда, обходится.

Отец наскоро отделяет от общей кучи печень, вырезает из неё жёлчный пузырь, и бросает в таз с сердцем. Туда же кладутся почки и лёгкие, освобождённые от горловины и бронхов, брошенных собаке. Это так называемый «сбой», который будет использован для приготовления почитаемой в нашем доме ливерной колбасы. Если мать решит, она может сегодня приготовить из него «каурдак».

Селезёнку тоже отдают собаке, предварительно определив по ней (*по селезёнке*), какая будет зима – длинная или короткая? Она состоит как бы из двух частей, и если одна из них гораздо длиннее другой, то и зима будет длинной.

Возле собаки скапливается провиант, и пёс благоразумно прячет горловину в будку.

Теперь отец абсолютно спокоен: ничего неожиданного не случится. Осталось разобрать тушу. Отрезались ножки. Отделялись полукружья четырёх ляжек. В отдельный тазик клался «нутряной» жир.

Сало подразделяется на брюшное, боковое и спинное. Самое ценное для засолки – с боков; брюшное жёстче. Брюшина отрезалась большими пластами, а боковина отделялась от рёбер, забирая от них небольшой слой мяса. Через какое-то время на спинном сале лежал остов – хребет и рёбра. Мы сновали с кусками на веранду и обратно. Самыми тяжёлыми были задние ляжки, но отец делал прорезы на концах, там, где сухожилия, и их можно было удобно ухватить. Отрезались рёбра, хребет отде-

лялся от сала. Нужно было соблюсти разумную пропорцию: если захватить много сала, мясо будет чересчур жирным, а если наоборот, то спинное сало всё равно будет перетапливаться, и мясо на нём – лишнее.

Если хотели сделать деликатес, то вырезали полендвицу - постное мясо с хребта, со стороны спины. Два длинных куска. Тоже лакомая штучка. Её солили, и потом коптили. Но это больше относилось к свинье, которую резали «на вёсну». В нашем же случае, она оставалась на месте, и это имело свой глубинный смысл, о котором я намерен рассказать позже.

Последними заносились тяжёлые куски спинного сала. В этот раз случилось так, что кое-где шкура при смолении и парке отошла, и висела лохмотьями. Отец не упускал случая, чтобы преподнести нам урок.

- А ну к, неси соль!

Я бегу в дом и приношу банку с крупной солью. Он отрезает куски шкуры, солит с внутренней стороны, складывает трубочкой и подаёт нам:

- Ешьте!

Видя, что мы жмёмся, откусывает, и с удовольствием жуёт. Это трик из его молодости – дядьки так делали.

Я пробовал. Ничего, солёное, хрустит на зубах. Шкура пропеченная, готовая к употреблению. Как экзотика – за ради Бога, но лучше не надо, не самые голодные времена на дворе.

За работой почти незаметно проходит день. Солнце уже клонится к закату, и синие тени ложатся на снег.

- Ну, вы приходите вечером, посидим, обмоем это дело! – говорит отец Ивану Каземировичу.

- Ладно, придём, только управимся сначала.

Это понятно. Надо накормить и напоить скот, затопить на ночь печь. Мы тоже управляемся: прибираем до следующего раза деревянный щит, засыпаем место работы снегом. Выходит мать в «сарайной» одежде, и начинает перебирать кишки, пока они не замёрзли. Сначала отделяет желудок, разрезает его, потрошит и полощет в воде. Затем отбирает понравившиеся толстые и тонкие кишки, двумя палочками выдавливает содержимое, выворачивает и полощет. Это первая, грубая обработка

кишок. Набрав достаточное количество, говорит:

- Ну, всё, остальное можете выбрасывать.

Мы тянем ванну к железному листу, на который складывается навоз и мусор, и опрокидываем её. Бродячие собаки и птицы утилизируют остатки.



*Снимок не иллюстрирует содержания главы, но интересен сам по себе. С нами Соня Жинь и мы, без сомнения, бегали и смотрели, как наши родители управлялись со свиньёй.*

## Глава 31

### СВЕЖИНА

Промёрзшие за день, мы заходили в дом, и окунались в расслабляющее тепло всё ещё горячей печи, вдыхали запахи готовящегося на плите мяса, и включались в общую суету подготовки к приходу гостей. К дивану в зале придвигался стол, расставлялись стулья. Если гостей было мало, мы тоже садились за общий стол, но чаще ели за кухонным.

Как всегда, приглашалась баба Катя Малюченко (*та сама!*). Приходили Иван Каземирович и тётя Женя. В первые годы обязательно бывали Жини, а потом отец подружился с дядей Колей Бондарем, и он, со своей женой Полиной, стали постоянными участниками таких гулянок. Обычно приглашали вместе с детьми. Мы быстро ели приготовленные блюда и уходили играть в спальню, где на кровати кучей была свалена верхняя одежда гостей. А когда были маленькими, то залезали всей гурьбой на печь и там, расслабленные теплом, обживали её тесное пространство.

Для свежины мать приготовила два блюда. В большой чугунной сковороде золотились кусочки поджаренной с луком грудинки, а в отставленной на край плиты кастрюле в жирнейшем бульоне плавали крупные куски грудины вместе с целыми картофелинами. Приправленные лавровым листом и перцем, Боже мой, как вкусно они пахли. Готовящееся свиное мясо всегда ласкает нос ароматами, но сегодня было что-то особенное. Так пахнет только свежина, и только раз в году, в начале зимы. По большому счёту, мы ждали её с самой весны, и вот сегодня ожидание закончилось.

Только не подумайте, что за прошедшие семь месяцев мы не видели ни кусочка мяса – это, конечно, не так. Протеиновая цепочка практически не прерывалась, принимая, порой,

затейливые формы. Это могла быть и курица, случайно попавшая под колесо машины летом, и хороший кусок, купленный у кого-нибудь из жителей, вынужденных дорезать свою скотину, и мясо, выписанное отцом через бригаду. А осенью на столе всегда была птица. Но то были иные запахи, тоже вкусные и приятные, но другие.

*(Нет на свете ничего чудеснее запахов свежеспечённого хлеба и жарящегося сала!)*

Мусульманин не согласится с моим утверждением, но я говорю от имени своего народа. Кстати, те мои знакомые, *не мусульмане*, которых в детстве родители постоянно кормили бараниной, сегодня на дух её не переносят. И именно из-за запаха.

- Фу! – морщатся они, - бараниной воняет!

Лично я в детстве баранину потреблял редко, так что воспринимаю её вкус и запах скорее с интересом, как нечто экзотическое. И пробую раз десять в году. А вот свинина не приедается, в отличие от кроликов, птицы, да и той же говядины, хотя для гусей я делаю исключение. Может быть потому, что не так часто ел. Гусь – хорош!

Пишу про мясо, и как-то неловко за себя становится. Сноб какой-то вырисовывается: заевшийся, сытый, брезгливый. Сотни миллионов людей на земле голодают, а ему, видите ли, гусь нехорош! Вообще-то, я написал, что гусь хорош, но это не меняет сути. Так и видится разъевшийся боров, который не только ест всё подряд, но ещё и глумится: то ему нехорошо, и другое плохо.

Но такая у нас, мемуаристов, доля.

- Да, Мир?

Всё приходится примерять на себя. Да, я уже не тот быстроногий худощавый юноша, каким был всегда! Я – дядя, весящий 95 килограммов, правда, при росте 185 см. Но это сейчас, а в детстве я был «шкетом», худым и длинным. Со студенческих времён и до 50 лет мой вес составлял неизменные 76 килограммов. И только когда я, по прошествии 30 лет активного курения, постепенно прекратил эту вредную привычку, он в течение одного года подскочил на 14 килограммов. Я *заматерел* (мне

нравится слово), но кто-нибудь, не видевший меня давно, не скрывая изумления, восклицает:

- Эк тебя растащило!

Станислав Юрьевич во время нашей встречи выразился дипломатичнее: сказал, что я стал походить на Уго Чавеса и двумя руками непроизвольно изобразил нижнюю часть наших лиц.

Но, вернёмся к празднику. Мы сидели на печи, а взрослые «гуляли». На столе кроме жареного и вареного краснела стеклянная ваза с винегретом, в глубокой тарелке горкой громоздились маринованные огурцы и помидоры, а солёные грузди были порезаны, перемешаны с луком и приправлены постным маслом. В потеющем кувшине рдел компот. В более поздние времена обязательно ставили домашние салаты осенней заготовки.

Отец разливал водку или самогон по рюмкам и говорил:

- Ну, что! Спасибо за помощь и давайте выпьем за *свежану!*

Гости чокались и выпивали: мужчины за раз, а женщины, жеманясь, мелкими глоточками или только пригубливали. Спирт обжигал горло, и все дружно тянулись к закуске.

Мне, позже, больше нравился наш домашний самогон. Он как-то лучше сочетался с груздями, жареным мясом и маринованными овощами. Но это моё личное мнение, и я на нём настаивать не буду. Самогон разный бывает.

На свежине до песен дело, обычно, не доходило, но разговоры за столом шли оживлённые. Тепло, крепкие напитки, вкусная еда окрашивали лица сидящих в красный цвет. Фиолетового не наблюдалось – все были ещё сравнительно молоды.

О чём говорили? Не помню. Но почти уверен, что не говорили о политике. Государство было сильным, политика правильной (она действительно так всеми воспринималась), поэтому ограничивались деревенскими новостями, внутренними совхозными проблемами и тем, что видели в телевизоре. Причём, зачастую, не тем что видели, *а как?* Сегодня это трудно представить, но тогда для того, чтобы смотреть телевизор, необходимо было иметь сваренную из алюминиевых трубок самодельную антенну, поднятую на десятиметровом деревянном

шесте. Шест вращался вокруг своей оси, и антенну можно было направить на Кокчетав, Рузаевку, Володаровку или другую неведомую станцию. Один выходил на улицу и вертел, а оставшиеся в доме кричали:

- Вперёд! Назад! Вот так хорошо! Оставь!

Поймать хорошее изображение считалось удачей – как рыбаку поймать крупную рыбу. Но если рыба насовсем оставалась в ведре, то картинка в телевизоре могла запросто куда-то «уплыть».

- Ну так чисто вчера показывало, что прямо *всё!* было видно, - хвалилась баба Катя.

Остальные недоверчиво молчали, потому что именно вчера весь вечер по экрану шли снизу вверх чёрные полосы, и их никак не удавалось остановить. А то, что проглядывало между полос, тоже было трудно идентифицировать: сверху вниз, не переставая, падал снег, хотя по голосам можно было догадаться, что действие происходило в квартире, и явно летом.

Ну, баба Катя была известнейшая провокаторша, так что верить ей можно было только частично. Но разговор тут же переключался на телевизионную тему, а поскольку программа была только одна, то и беседа сразу становилась общей.

Ещё бы!

Содержание вчерашней передачи или фильма каждый воспринял по-своему, насколько смог разглядеть за пеленой снега, поэтому устраивавшая всех истина рождалась в таких спорах, что будь здесь сейчас автор, он бы не сразу понял, о чём так живо говорят за столом эти люди.

Допьяна никто не напивался, ведь это был воскресный вечер, и завтра всем надо было утром идти на работу. Каждый рассчитывал на свои силы, но рюмки за вечер поднимались неоднократно, так что по бутылке мужики могли выпить. Слово «бутылка» всегда подразумевало пол литра, а 750-граммовые, литровые и, упаси Господи, трёхлитровые – изобретение новейших времён, так сказать, «тлетворное влияние Запада». Я говорю о водке, и говорю в принципе, поскольку встречались ещё чекушки – 250-граммовые бутылочки, а вначале 80-х появились литровые. Правда, вино разливали во что угодно, начиная с раз-

личных бутылок, и кончая банками. Продавали и на разлив.

Прежде, чем начать писать эту главу, я позвонил матери и спросил, что она готовила гостям в день забоя? Вдруг, мои воспоминания не слишком объективны?

- Это когда я уже хозяйкой была? – уточнила она.

Для неё это очень важно: делала она что-то по команде свекрови или решала самостоятельно. Насколько я понял по интонациям, куски варёной грудины с цельным картофелем в бульоне – её фирменное блюдо, возможно, воспоминание из её детства. Хотя и всё остальное, полагающееся по традиции в этот день, она делала. А вот кровь, перемешанную с мукой и жареную на «нутряном» сале в сковородке, она подавала на стол только вначале нашей жизни на целине. Возможно, то была еда бедных людей, которая сегодня ценится гурманами. По крайней мере, когда мы «встали на ноги», кровь на свежину перестали подавать.

У каждого своя гордость.

Гости расходились, разбирая с кровати свои шубы, пальто, шапки и шали, обувая предварительно занесённую из холодных сеней в кухню обувь.

Мать с отцом благодарили ещё раз: все толпились на паре квадратов свободного пространства и, попрощавшись, по очереди выходили.

Последних отец провожал до входной двери: ему хотелось посмотреть, какая на дворе погода.

Иногда было морозно и ясно, иногда мела позёмка и сверху, как в телевизоре, падал снег.

- Не замело бы, - обыденно думал он, и шёл в сарай проверить скот и занести в дом совковую лопату. Буран мог налететь неожиданно и в одну ночь запечатать всё кругом: и проход к сараю, и крыльцо, и двор, где вчера ещё ровно гудели паяльные лампы, и лежала жёлтая свинья. Он мог продолжаться два-три дня, потом ударял 30-ти градусный мороз. Это почти всегда происходило в конце ноября-начале декабря.

Но главное было уже сделано: мясо и сало лежали на веранде, застывая до каменной твёрдости. И пусть воеет вьюга и трещат морозы: в доме тепло, а если оборвутся провода, всегда выручит верная керосиновая лампа.



*Сохранилось мало изображений молодого отца. На этом редком снимке ему около 35 лет. Слева его знакомый, которого звали Коля-Оля, потому что он работал маляром вместе со своей женой, и они всегда ходили вместе.*

## Глава 32

### СОЛЁНОЕ САЛО

В следующие выходные принимались за дело. Нужно было засолить подходящее сало. В принципе, под засолку подходит любое сало, что мы и видим сегодня на полках «русских» магазинов в Германии. Но у нас дома, как, впрочем, и у большинства жителей села, существовала своя собственная система использования имеющегося материала, и в ней каждая часть туши имела собственное предназначение. Сала солили столько, сколько семья могла съесть за зиму, килограммов 12-15, поэтому для засолки использовались только лучшие куски. Деревенские свиньи относились к породе *крупная белая*, мясосального типа. Иметь как можно больше прослоек мяса в сале было мечтой каждого хозяина. В селе находились приверженцы теории, что этого можно достичь, организовав направленное кормление. То есть получать бекон, невзирая на породу. Всю неделю кормить как положено, чтобы набирала вес и рост, а в воскресенье устраивать ей постный день.

Надо сказать, что сама свинья в таких экспериментах участвовала неохотно. Если её с утра не покормить, она будет весь день орать благим матом, требуя соблюдения распорядка.

Наиболее «продвинутые» сторонники теории ссылались на опыт Болгарии. Но наши родители придерживались классического способа – кормили каждый день.

В субботу утром, предназначенные для засолки куски сала с боков и брюшины, заносились на кухню и складывались на стол. Они должны были оттаять. После того, как родители приходили с работы домой, начиналось священнодействие. Как правило, всю работу производил отец под неослабным контролем матери. Но, поскольку они были родом из одних мест, больших разногласий между ними не возникало.

Заносился заветный деревянный сундучок, вычищенный

и просушенный ещё летом. Доставалась из запасов крупная соль в бумажной килограммовой пачке, лавровый лист, молотый чёрный перец, головки чеснока. В те времена перец продавался преимущественно горошинами, но это мало кого смущало: заворачивали в белую тряпочку и дробили молотком.

Дно сундучка обильно посыпали солью и большими шматами укладывали на неё шкуркой вниз сало. В чашке готовили смесь из соли, перца, разломанного лаврового листа и разрезанного вместе с шелухой чеснока. Этим составом его посыпали и укладывали второй слой. За ним третий и четвёртый. Сыпали «на глаз», интуитивно: сало соли не боится, сколько ему нужно, столько и возьмёт в себя. Главное – равномерно. Крышку закрывали, и сундук на несколько дней оставляли на кухне: сало должно засаливаться в тепле. Запах специй наполнял дом. Кому как, а мне он нравился.

Я написал, что заносилась и брюшина. Она предназначалась для рулетов. Не помню, чтобы в первые целинные годы мы лакомились этим деликатесом, но позже они стали нормой. Обычно же брюшину просто жарили в сковороде и подавали к блинам.

Рулеты делались так: вырезались два прямоугольных куса размером 15 на 35 см, натирались той же смесью, что и сало, и закручивались в рулон шкуркой наружу. Чтобы рулет сохранял свою форму, его туго обматывали суровой ниткой, добытой из корда отслужившего свой век ремня от зернового комбайна. Эти нити пучками висели на стенке в мотоциклетном гараже, ожидая своего часа. Их особенностью была высокая жаростойкость – они не перегорали в духовке, когда рулеты запекались. Засаливались они (рулеты) в том же сундучке, лёжа на верхнем слое сала.

По прошествии положенных дней, после нескольких проб выносился вердикт: «Готово!» и сундук выносился в сени, где и стоял всю зиму.

Главным критерием отбора сала было наличие на нём мяса. Сочетание прослоек или хотя бы небольшой слой на конце придавали готовому изделию совершенно особый шарм: это была игра вкуса на контрастах. Но, вершиной вкусовых ощу-

щений, символом такого феномена, как настоящее солёное сало была и остаётся шкурка. Та самая шкурка, которую на протяжении нескольких часов, а если брать отдельный фрагмент, то нескольких минут, осторожно прижигали, счищали щетину, прожигали, отпаривали, скоблили и мыли. В благодарность за внимание она становилась мягкой, увеличивалась в объёме и приобретала полупрозрачность.

Это триединство – шкурка, сало и прослойки мяса возносили, казалось бы, незатейливый продукт на вершину кулинарного искусства, где он и обитает, не стесняясь своего простецкого вида, среди других изысканных образцов. И пусть даже не будет мяса! Шкурка и сало всё равно не выдадут, и споют свою лебедину песню!

Солёное сало стало элементом фольклора славянских народов, особенно украинцев, которые его боготворят и считают вторым по полезности продуктом после оливкового масла. А орнамент на флаге Белоруссии – разве не напоминает он срез прослойки мяса?

Всё, что можно сегодня купить в русских магазинах – жалкая имитация того, о чём я веду речь. И дело именно в шкурке. Ошпаренная шкура не даёт того эффекта, даже если её долго держать в рассоле. Я знаю ребят, которые здесь, в Германии, покупали в магазине кусок подходящего сала, долго смолили шкуру газовой горелкой и солили по домашнему рецепту. Выходило лучше, но всё равно не так, как ожидалось и хотелось. Видимо её термическую обработку нужно производить в единственно правильный момент – сразу после забоя. Всё остальное – жалкие потуги.

Если кто-то ехал в гости, просили привезти домашнего сала. Я сам и просил, и привозил. И потом, за столом, доставшийся кусочек смаковали с наслаждением, закусывая рюмку водки. Они очень хороши в паре.

Можно, конечно, позлорадствовать и вспомнить по этому поводу басню Крылова. Говорят, что русские за границей сразу отправляются на поиски своего сала и чёрного хлеба, и таким образом находят друг друга. Но не надо удивляться: так поступают, пожалуй, все нормальные люди. Немецкий футбо-

лист Кураньи (?), играющий в московском «Динамо», поведал в интервью о том, чего ему не хватало в Москве: настоящего чёрного хлеба и вкусной колбасы.

По детским воспоминаниям матери сало солили в кадушках. Сначала клали на дно щедро приправленное чесноком «нутряное», так называемый *сдор*, а потом обычное. Мясо солили отдельно, в другой кадushке. Мясные колбасы сушили на чердаке. Летом *сдор* по частям отваривали, растирали в чашке и заправляли им суп.

Мать с таким наслаждением произносит это слово, что у меня самого начинают течь слюньки. Так и представляю: лето, (всё мясное уже съедено), варится постный картофельный суп с мучными клёцками и в него добавляют растёртую массу *сдора*. Сразу начинают блестеть в бульоне капли жира, а чесночный запах сводит с ума.

Детское ощущение вкуса остаётся с нами на всю жизнь. Оно у каждого разное, но их объединяет одно – это воспоминание о счастье, пережитом когда-то.

Как для матери *сдор*, так для меня запах пекущихся блинов зимним воскресным утром, когда ещё нежишься в постели, а из кухни тянет теплом и доносятся волшебные звуки. Шипит на раскалённом жире жидкое блинное тесто, наливаемое из половника, потом тишина, и снова шипение. Вот блин снимают и кладут на тарелку, а сковороду намазывают куском свежего сала, наткнутого на вилку, и всё повторяется. А потом, вдруг, начинают потрескивать кусочки сала в сковороде, переложенные кругляшками ливерной колбасы, и такой запах разносится по дому, что без всяких уговоров встаёшь, несёшься в сарай, потом умываешься и скорее к столу. Сковорода стоит посередине, пофыркивая хорошо прожаренными кусочками, тёплые блины горкой высятся на тарелке. Заматываешь в блин кусочек сала и колбасы, подворачиваешь снизу, чтобы не капал жир и неторопливо откусываешь. Какой, к чертям, гамбургер или чизбургер! Кто свежей крови попил, тот падалью питаться не будет!

Так, что-то меня опять занесло! Задний ход.

А вот у отца, наверно, таким воспоминанием был запах

тмина. Когда он солил сало, то всегда говорил:

- Эх, тминку бы сюда!

Иногда тмин у него бывал. Почти каждую зиму он отправлялся в Сибирь к «батькам», отдохнуть и помочь с дровами, потому что в Сибири хорошие хозяева дрова готовят зимой, для следующего года. И привозил оттуда мешочек с семенами тмина.

Тмин не рос в Казахстане (не занимались), не рос он и в Сибири. Разве что, в диком виде. Но его мать просила знакомых из Белоруссии прислать ей, и у неё он был.

Отец посыпал тмином сало, добавлял в мясную и ливерную колбасу. И я свидетельствую, как очевидец: вкус изделия приобретал нездешнюю утончённость, наглядно иллюстрируя отцовское восклицание. Кстати, тмин широко используют в Германии, его даже в хлеб добавляют.

- Тиха украинская ночь, но сало лучше перепрятать, - по доброму говорит Мир.

Он, видимо, уже перестал на меня сердиться, и, поскольку я теперь пишу, не сворачивая в сторону, решил мне своё расположение продемонстрировать.

- Спасибо, Мир, - так же радушно приветствую его я, и в душе наступает равновесие.

Мне действительно хорошо в это хмурое декабрьское утро на излёте 2011 года. Я сижу в полотняном кресле и пишу. Покахонтас пришла меня проведать и развалилась в неге на кровати. Вообще-то она Дуся, но кто называет американского манкуна таким именем? Конечно, Лида, в знак извечного противоречия всему. Есть ещё Чинганчгук, он же Вася, симпатичнейший котяра, охотник и добытчик, но он сидит на верхушке серванта, утверждая своё высокое положение в их иерархии.

Сегодня 28 декабря, дождя нет, так что Лида их позднее выпустит на улицу. Они приучены, и ждут этой минуты. Но хозяйка спит: у неё была вчера в альтерхайме вечерняя смена, а потом она до часу ночи сидела за компьютером.

Покахонтас – рыжая, с зелёными глазами, кастрированная красавица кошка, 80 сантиметров от кончика носа до кончика хвоста. Чинганчгук – чёрно серый, немного меньший по раз-

меру, но тоже внушительный кастрат. Они брат с сестрой и куплены Лидой где-то возле Нюрнберга маленькими котятами за большие деньги в прошлом году.



*Справа Покахонтас, слева Чинганчгук.*

У меня рождественский отпуск, я очень рано встал и пишу.

Поля родила 23 декабря мальчика, которого они с Сергеем назвали Александром. Я был в роддоме и видел его. К сожалению, у него проявилась детская желтуха, и он лежал в отдельном помещении под наблюдением сестёр, согреваемый лампой. Полю приглашали только покормить его. Возможно, сегодня их выпишут.

Поля стала матерью и осмысливает перемены, произошедшие с ней. Всё завершилось за 8 часов. Сергей присутствовал, и даже перерезал пуповину. 23 декабря в клинике родилось шесть ребятишек, 24 – пять, но на рождество Христово не было, ни одного, а 26 – снова шесть. Интересный факт, ведь «родить –

нельзя погодить».

Поля и Сергей счастливы, все мы рады. Стол в её палате заставлен цветами. Два дня после родов всё было прекрасно. Они катали своего Сашу по коридору. 26 декабря мальчика положили под лампу, а у Поли началась депрессия. Всё тело болело, и на душе было мутно. Ей хотелось видеть только своего мужа, чтобы он всё время был рядом. Но Сергею нужно было отлучиться, помочь Валентину.

За ночь отпустило. Когда я появился на пороге палаты, радость её была самой искренней. Она тут же повела меня смотреть своё чудо.

Мы зашли в помещение, помыли руки, и я увидел в кроватке туго стянутого пелёнкой спящего маленького человечка. Он казался миниатюрным, хотя родился с нормальным весом в 3350 граммов. Особенно примечательной мне показалась нижняя часть лица – рот и подбородок. «Ишь ты, какой мордастенький!» - невольно подумал я.

Побыв немного, мы вышли, и Поля, вдруг, сказала, что самое необычное новое чувство, которое у неё появилось – это желание без конца смотреть на своего ребёнка.

Мы сидели в палате, и, может быть впервые, серьёзно, по взрослому, разговаривали. Я сказал ей, что единственное, о чём я жалею, это то, что редко был с ними маленькими. Меня и правда, угнетает эта мысль, и я предостерёг её от этой ошибки. Поля стала матерью и, наверное, уже другими глазами смотрела на меня. Мы сравнялись в своём родительском положении.

Будь здоров, Александр Сергеевич, расти большой, на радость своим родителям и всем нам!

Как-то неловко после таких возвышенных моментов опять возвращаться к мясу, но ничего не поделаешь, надо!

## Глава 33

### КОЛБАСА И ХОЛОДЕЦ

Последовательность переработки оставшегося на веранде сырья могла варьировать, но она обязательно включала пять этапов.

Во-первых, предстояло начинить ливерную колбасу.

Во-вторых, сварить холодец.

В-третьих, перекрутить ляжки на фарш и налепить пельменей.

В-четвёртых, перетопить оставшееся сало, включая и «нутряное».

В-пятых, порубить кости с оставшимся мясом на куски, вмещающиеся в кастрюлю.

Кроме того, один из вечеров посвящали приготовлению такого изысканного блюда, как запечённый свиной желудок, начинённый тёртым картофелем с жареными шкварками. «Няня!» - любовно называл его Собакевич, правда, там речь шла о бараньем желудке. Свиной вкуснее!

Итак, ливерная колбаса.

В день, когда предстояло сделать эту работу, на кухню заносился тазик со сбоем. Сбоем, как вы помните, назывались внутренние органы забитой свиньи, в первую очередь печень, без которой не может быть ливерной колбасы, а так же сердце, почки и лёгкие. По мере оттаивания всё это разрезалось на куски и перекручивалось на мясорубке через решётку с крупными отверстиями. Добавлялась обрезь сала, которая так же перемалывалась.

Обычно молот отец, но иногда эта рутинная работа доверялась нам с Сашкой. На правую сторону столешницы винтом прикручивалась мясорубка (удобнее крутить ручку) и один из нас её крутил, а левой рукой засовывал в раструб куски. Легче мелется, если куски ещё не совсем отошли от мороза.

Полужидкая, буро-красная масса через решётку выползла в подставленную миску и та, по мере наполнения, опорожнялась в большой эмалированный таз. Фарша получалось больше, чем был объём замороженного сбоя. Отец колдовал со специями, мешал соль, перец, тмин.

Мать в это время занималась кишками. Первую, грубую обработку они прошли в день забоя, а теперь подвергались более тщательной процедуре. Из-за специфического запаха, пока ещё хранящегося в них, кишки обрабатывали на улице, по крайней мере, в сенях или на веранде. Промывали горячей водой, поэтому руки терпели.

Сам я ни разу кишки не мыл, проблемы не знаю и выдувать не хочу. Видел только, как мать чистила, протягивая между двумя деревянными щепками, выворачивала и полоскала.

Когда она заносила их в дом, они лежали в чашке смиренные, чистые, серые, и почти не пахли. Им проводили последнее испытание: надували ртом и они вспархивали воздушными колбасками, почти невесомыми. Целые складывались отдельно, а порванные ещё раз критически осматривались – может быть удастся использовать какую-то часть.

Мясорубка не убиралась, ей предстояло исполнить свою вторую функцию – начинить колбасы.

Нож и решётка вынимались, а на выходное отверстие крепилась трубка из оцинкованной жести, косо срезанная на конце. На неё аккуратно, чтобы не порвать, натягивались и сдвигались пальцами кишки, сразу несколько штук, сколько уместится по длине. Последняя свисала с конца трубки. Так надо!

Наступал момент истины. Мать брала фарш из таза, клала его в раструб мясорубки и плавно вращала рукоятку. Масса винтом подавалась в трубку, заполняла её, и стремилась вырваться. Отец одной рукой зажимал конец свисающей кишки, и та, под давлением напирющей массы, соскальзывала с трубки, превращаясь в колбасу.

Интересное зрелище, между прочим.

Родители работали осторожно: отец всё время поддерживал колбасу на весу и та, круг за кругом, тугими кольцами ложилась на стол, пока не кончалась кишка. Это был высший класс!

Но, иногда она лопалась или рвалась. Тогда принимали решение: если кусок уже достаточно большой, то его обрезали и клали к готовым изделиям, а если неприятность случалась в самом начале, то тоже обрезали, но фарш выдавливали обратно в таз. Лопнувшая колбаса опорожнялась без разговоров – при варке она должна сохранять свою форму.

Концы колбас завязывали ниткой, но иногда почему-то оставляли свободными. Их выносили в сени и раскладывали на клеёнке стола. Они должны были замёрзнуть. А уже замороженные можно было держать где угодно: хоть в ларе вместе с мясом, хоть в сундучке с салом, хоть в отдельной большой кастрюле. Захотел колбасы – отломил кусок и вари себе на здоровье, или жарь в сковородке.

Мы к своей ливерной привыкли и очень её уважали.

Но не все делали так, далеко не все. Хорошая хозяйка Елена Эдуардовна Гацке (урождённая Либельд), моя тёща, изготавливала ливерную колбасу иначе, скажем так, *по-немецки*. Я этого процесса не видел, но мне думается, что она использовала в основном печень, сердце и почки, пренебрегая лёгкими. Фарш перемалывала мелко, кроме соли и перца сразу добавляла чеснок и лук. Готовую колбасу отваривала в большом котле и уже варёную замораживала в кладовке. Цвет её изделия был серый с жёлтыми подтёками жира на краях, что и укрепляет меня в предположении о малом количестве лёгких. Наша, будучи сваренной, цвет имела тёмно-коричневый с белыми кусочками сала внутри. И наша была тонкой, а её толстой, то есть мы начинали тонкие кишки, а она толстые, что тоже влияло на цвет колбасы.

«Немецкая» колбаса выглядела более культурной, что-ли, её можно было сразу есть, занеся в дом из кладовки, и вкус был очень даже неплохой, но вот спроси меня, что я хочу поесть в последний день жизни – нашу, или немецкую хорошую, и я отвечу, стыдливо потупив глаза:

- Нашу!

Истины ради добавлю, что иногда родители «баловались» кровяной и мясной колбасой, но они выступали только дополнением к всегдашней ливерной, и были, скорее, деликатесами.

Так, что у нас дальше? Холодец? С ним обычно подгадывали к Новому году. Время отпусков, каникул и неожиданных гостей. Холодец – это готовая еда. А уж как закуске – цены ему не было!

Для приготовления холодца тоже отводилась отдельная суббота. Заносили четыре свиные ножки и голову. Они оттаивали на кухне, и затем подвергались тщательному осмотру. Если, вдруг, где-то обнаруживались оставшиеся щетинки, отец выносил подозрительные части, разжигал паяльную лампу, ещё раз просмаливал и промывал. Когда всё было безукоризненно чисто, голову разрубали на несколько частей, мозг удаляли, а всё остальное оставляли, включая язык. Ещё раз промывали и кидали в большой чугунок, традиционно предназначенный для этой цели, наряду с ежедневным запариванием зерна для свиней.

Чугунок, сняв кольца, опускали в заднее отверстие плиты. Почти до краёв наливали воду, сыпали соль, доводили до кипения, снимали накипь, и оставляли вариться на слабом печном огне. Даже пары поленьев надолго хватало, чтобы процесс варки не прекращался, потому что огонь сразу лизал нижнюю часть чугуна.

Варили долго, часа четыре, на пределе кипения, до тех пор, пока мясо отчётливо не отставало от костей. Незадолго до конца варки кидали в бульон лавровый лист и горошки чёрного перца, а после прекращения кипения раздавленный или мелко порезанный чеснок.

Аромат сводил с ума!

Существовало два варианта приготовления холодца: обычный, из ножек и головы, и изысканный, с добавлением пары молодых петушков. Оба были хороши, но второй был слаще на вкус из-за присутствия птичьего мяса.

Ближе к вечеру, когда темнота за обледеневшим кухонным окном становилась совсем непроницаемой, и отец, управившись, возвращался из сарая, наступал самый интересный момент в процессе приготовления холодца. Алюминиевым дуршлагом на длинной ручке мать вынимала из бульона все твёрдые части до последней косточки и складывала в большую эмалированную чашку. Внушительная гора пахучего мяса парила, ме-

дленно остывая. Проходило какое-то время, и мать звала нас к столу:

- Витя! Саша! Люда! Идите холодец разбирать.

Мы всё бросали, устремлялись к столу, и чинно рассаживались вокруг.

Мать вилок вынимала из таза разваливающиеся куски, ножом счищала мясо в большую миску, а кости, на которых ещё много чего разного оставалось, бросала в другую чашку, к которой тут же протягивались наши руки. Кто варил свиные ножки, знает, сколько там косточек. Вот их мы и обсасывали. Самое вкусное всегда находится «на кости», будь то рёбрышки, крылышки или те же самые ножки.

Обсасывали тщательно, не торопясь, шумно, с причмокиванием. Никто из себя эстета не корчил. Груда белых косточек росла на столе среди чашек. Потом их выносили собаке, и для неё зимний холодный вечер превращался в праздник.

- А что это мы так просто сидим? – вдруг задавал риторический вопрос отец.

- А как мы, по-твоему, должны сидеть? – сразу настораживалась мать.

- Надо бы холодец попробовать, - уточнял тот мысль.

- Так бери ложку и пробуй, - ещё более настороженно отвечала мать.

- Да не поймёшь вкуса, - отец выжидательно и весело смотрел на мать, - налила бы сто грамм?

- Нету! – коротко отвечала та, и поджимала губы.

- Да что ты брешешь, есть, я же знаю, - ещё веселее говорил тот, и делал вид, что хочет подняться со стула.

- Это гостям! Гости придут, что на стол будешь ставить? – выдавала, как ей казалось, веский резон мать.

- Да поставим что-нибудь. Может, они и пить не захотят?

- Ага! Глядеть будут! Не те гости!

- Ну ладно, плесни хоть немного, холодца надо попробовать, - со всем добродушием ещё раз просил отец и мать сдавалась.

Пикантности ситуации придавал тот факт, что как раз

накануне, к Новому году, он выгнал флягу и лично, из рук в руки, передал матери две трёхлитровые банки самогона, которые та где-то в доме спрятала. Отец не искал, он тоже знал, что могут зайти гости, но сегодня, под горячий холодец, ему очень хотелось выпить. Тем более что суббота.

- И когда же ты, наконец, налокчешься!? И когда же вы все, наконец, поздыхаете с моей головы!? – с этими проклятьями мать брала с подоконника пустую пол литровую бутылку, выуживала из ящика буфета пластмассовую воронку и, задёрнув за собой шторы, скрывалась в спальне.

- Да не смотрю я, не смотрю! – весело кричал отец.

В ответ доносилось непонятное бормотание.

Он и вправду сам не брал, даже если и знал, где стоит начатая банка. А чего не знать? Не иголка же в стоге сена? Ему важно было, чтобы мать сама налила, своими руками.

Она выходила, со стуком ставила на стол бутылку и с железом в голосе произносила:

- Всё! Это последняя! Больше нету!

- А кто больше просит? – отец дурашливо оглядывался по сторонам.

В бутылку налито чуть больше половины, граммов триста. «Марать» рот одной рюмкой он не будет, а вот три по сто – в самый раз на вечер. Самогон крепкий, градусов 60. Если поджечь, то он горел синим пламенем. Его и гнали до тех пор, пока горел, потом процесс прекращали.

В доме наступал психологический комфорт. Отец радовался, что уговорил мать, а та, что выдержала натиск с минимальными потерями стратегического сырья.

Отец наливал полную рюмку и выпивал одним глотком. Передёргивался, закусывал мясом, и начинал прихлёбывать ложкой горячий бульон из поданной матерью тарелки.

- Соли надо добавить, - авторитетно заявлял он.

- Так солила же два раза, - возражала мать.

- Ещё надо немного подсолить.

Мать кидала в чугунок щепотку соли и размешивала.

- Так, чего-то ещё не хватает, не пойму только, чего? – с видом человека честно обрабатывающего свой хлеб, хмурил лоб

отец.

- Рюмки тебе не хватает. Налей – поймёшь.

Матери становилось смешно.

Он наливал, закусывал, смелел и становился внутренне свободным. Его тянуло на разговор, на философское осмысление сути бытия.

- А вот неправильно ты, Зоя, холодец варишь. Моя матка по-другому делала, - начинал он, забыв, что не всем в мире так же хорошо, как ему сейчас.

Совсем скоро он это осознал, когда выяснялось, где наша мать видела его мать и его самого тоже.

Нет, я знаю, что она всегда с интересом прислушивалась, если могла почерпнуть для себя что-то новое. Она внутренне была очень интеллигентным человеком, если понимать под интеллигентностью способность постоянно учиться. И отцовское замечание она бы благосклонно выслушала, но не сейчас, когда холодец уже готов, и изменить что-либо нельзя.

Под натиском превосходящих сил противника отец ретировался, скорее наливал и выпивал третью рюмку, чтобы, не дай Бог, не реквизировали за вольнодумство.

Худо-бедно процесс «пробирования» заканчивался и наступал последний этап – разлив по чашкам и тарелкам. Не будет преувеличением, если скажу, что их было более двадцати, практически вся посуда из буфета и стола.

В каждую из них накладывалась порция мяса и почти до краёв заливалась бульоном. Мать наливала, а отец разносил по подоконникам, предварительно освобождённым от горшков с цветами и алоем, поставленных на пол. Я уже упоминал о ширине наших подоконников, так что двадцать тарелок размещались на них без проблем, а миски были уже тарелок. Холод, идущий от окон, превращал их в естественные холодильники. Самое интересное, что отец, выпивший 300 граммов крепчайшего самогона, доносил полные тарелки не пролив ни капли, приобретя непонятную непосвящённым грацию движений.

Через пару часов, когда на поверхности бульона образовывалась плёнка застывающего жира, на неё выкладывали кружки нарезанного лука, которые под своей тяжестью немного

проседали.

Лично я – не сторонник присутствия лука в холодце. Для него хорош чеснок, и этого достаточно. Впрочем, кто не хотел, мог легко его скovyрнуть, как и слой жира, покрывавший застывшую массу. Я раньше жир ел, а сейчас половину убираю.

Застывающий холодец накрывался газетами, чтобы пыль и всякие живущие в доме насекомые на него не попадали. Он мог стоять долго, до двух недель. Снизу его сохранял холод камня, а сверху защищал слой жира.

К столу он подавался следующим образом: студень в тарелке вдоль и поперёк разрезался ножом на квадратики, и желающие брали их вилкой, и клали в свои тарелки. Поверьте мне на слово – с острой домашней горчицей и хлебом это было и осталось кулинарным изыском. Гостям ставили холодец в красивых тарелках, миски предназначались для своих.

Заканчивая тему, приведу ещё несколько подробностей. Никакого желе в настоящий холодец не добавляли, застывание происходило естественным путём, вследствие долгой варки.

Неповторимый вкус придаёт холодцу добавление к свиным ножкам говяжьей *лытки*, как зовёт её мать. Говядина тоже придаёт сладость, как и молодые петушки, а цвет бульона становится янтарным из-за жёлтого жира.

Далее. Многие перемалывают сваренное мясо через мясорубку и заливают этот фарш бульоном. Да, это вкусно, изысканно и питательно. Это современный стиль. Галя его хорошо делает. Но я люблю тот, наш, который, мило препираясь, делали родители, и в котором была одна особенность. Не все косточки отдавались нам для обсасывания: самые маленькие, с конца коптыца, оставались вместе с мясом. И тогда, если в твоём кусочке холодца попадались эти части, то удовольствие было ещё большим. Конечно, когда чужие люди за столом, сильно не погурманишь, но если один, или только свои, домашние, то можно без оглядки насладиться. Я и сегодня, готовя холодец, стараюсь оставить в нём несколько косточек, чтобы вспомнить былые детские ощущения. Делаю немного, сколько вместится в холодильник.

- Ну что, Мир, понравилась тебе моя ода холодцу? – спрашиваю я, зная, что он всё время где-то рядом. Я только не могу понять где – в голове или душе?

- Понравилось, понравилось, - тут же откликается он и торопит: - ты, главное, не останавливайся, не сбивай темпа.

Он куда-то опять скрывается, а я задумываюсь. Мне немного стыдно перед самим собой. Ведь я мог бы за это время написать что-то стоящее, об отце или матери, брате или сестре, о себе, наконец, чёрт побери! Вместо этого я пишу про холодец и ливерную колбасу, а теперь, вот, на очереди пельмени и котлеты. Правильно ли я поступаю? Не теряю ли зря время? Сколько его у меня? Я, грешным делом, порой подумываю о какой-нибудь травме, ну, там, палец сломать, или руку, лучше, конечно, левую, чтобы получить в своё распоряжение несколько недель или месяцев, в которые я мог бы писать не отрываясь.

В будние дни не до писания. Одиннадцать часов, потраченных на туалет, поездку к месту работы, саму работу я вычёркиваю, не из жизни, конечно, а из творческого процесса. Моя работа требует сосредоточенности. Остаётся вечер, но сил хватает только на компьютер и газету. Стараюсь рано лечь, чтобы регенерироваться к следующему дню. Очень рано, я даже не буду называть точное время, некоторые «телезрители» могут меня неправильно понять. Я не смотрю без нужды телевизор – у меня есть свой собственный, который включается, когда я закрываю глаза. И тогда в нём причудливо соединяются все события, происходившие со мной когда-то. *«Небывалые комбинации бывалых ощущений»*.

Главное действующее лицо – я, причём, с тех пор, как стал писать «Броуниаду...», происходит моё раздвоение. Один «Я» участвует в событиях, другой «Я» смотрит со стороны и описывает их. Сколько стихов и прозы написал я уже, наблюдая за развитием действий. А какая чудесная мелодия звучала в одном из путешествий? Наяву я её ни разу не слышал. Но, проснувшись, ничего не могу воспроизвести. Где тот диктофон, который смог бы всё записать там, в том мире, где я живу ночью?

В нём я иногда встречаюсь с отцом. Пусть больным,

измученным, но всегда живым. Мёртвым я его не видел, так уж получилось.

Как хорошо мне разговаривать с ним! При жизни мы часто общаемся молча.

К счастью, для интеллектуального самосовершенствования остаются ещё некоторые свободные субботы, по крайней мере, субботние вечера, воскресенья, праздники и отпуск. Больничными днями похвалиться не могу: 14 лет работаю без бюллетеней. Можно добавить сюда время поездки в автобусе на работу и с работы, а также обеденный перерыв и ужин, в которые я читаю книги.

Важно то, что «безногий, ползущий в правильном направлении, обгонит всадника, скачущего не туда».

Ну, что там у нас дальше? Фарш? Напишем про фарш.



*Здесь нашей маме около 40 лет. Фотография с районной доски почёта.*

## Глава 34

### ПЕЛЬМЕНИ

Переработать за один раз четыре свиные ляжки было возможно, но не нужно. Поэтому ограничивались двумя – задней и передней, а оставшиеся прятали в кладовку – в ларь, или подвешивали на перекладину.

Мыши среди зимы не разгуливали по кладовой, их время наступало позже, весной, когда солнышко пригревало. Поэтому замёрзшее мясо и изделия из него хранились надёжно, без порчи, к тому же, состояние ларя на предмет обнаружения дырки, прогрызенной мышами, постоянно контролировалось.

И опять была суббота, а может быть, даже, и воскресенье, потому что сделать предстояло много.

Ляжки в субботнее утро заносились на кухню и начинали оттаивать. К вечеру с ними уже можно было работать. Доставалась верная мясорубка, подтачивался нож, и вот уже с ляжек срезались удобные для перемалывания куски и совались в горловину машинки. Один срезал мясо, другой молот. Всё, что было на ляжках, шло в дело, и только шкура обрезалась на радость мёрзнувшему в своей будке псу.

Как и в случае со сбоем, мясо не должно было оттаивать до конца, тогда мясорубка лучше его «брала». И всё равно, нож и решётка забивались. Дело в том, что между мясом и салом, мясом и костью, да и в самом мясе находится такая тонкая прослойка, отделяющая мускулы друг от друга, которая называется *плеврой*, а может быть и не плеврой, потому что это что-то из области лёгких, но родители называли её так. И вот, эта эластичная плевро не разрезалась мясорубочным ножом, а наматывалась на него, не давая исполнять положенную функцию. Ты совал кусок в горловину, а оно, пожёванное, лезло назад, потому что и решётка была забита этой проклятой субстанцией.

Приходилось постоянно разбирать мясорубку, очищать

её, на радость собаке, и снова собирать. За вечер это случалось раз десять.

Но, тем не менее, процесс шёл дальше. Бело-красные червячки фарша выползали в подставленную тарелку, и, по мере её наполнения, опорожнялись в большой эмалированный таз.

Ляжки обрезались до какого-то разумного предела, верхняя их часть (лытка) оставалась и вовсе нетронутой, а на лопатках краснел небольшой слой нетронутого мяса. Им ещё предстояло сослужить свою службу.

Говорят, существовали уже и электрические мясорубки, но мы их не встречали. Те мололи лучше, грубее, вместе с плеврой. А мы, выходит, делали более нежный фарш? Неисповедимы пути Господни!

Мать руками месила в тазе массу и лепила небольшие, с килограмм весом, лоснящиеся колобки, которые выносила в сени. Они предназначались в будущем для котлет, тефтелей, фрикаделей, мантов и голубцов. Но 10-12 килограммов перемолотого мяса оставались в тазу, и им предстояло стать пельменями.

Считалось большой удачей, если удавалось в это время достать немного говядины. Тогда её тоже перемальвали и добавляли к свиному фаршу, чтобы он не был таким жирным. Говяжье мясо можно было купить или обменять на свиное у тех людей, которые его имели. В добрые времена (конец 60-х – начало 70-х) мы и наши соседи Рудковские по очереди резали «нонешнего» бычка на двоих. У меня эта недозревшая говядина приятных кулинарных воспоминаний не оставила, я её не любил за постность. Оценил телятину только в Германии, когда в нашей кантине (столовой) готовят из неё гуляш и подают со шпецлями.

Мать добавляла в фарш соль, молотый чёрный перец, перекрученный через мясорубку лук и несколько яиц. Перемешанная масса выкладывалась в меньшую по объёму капроновую чашку.

Будучи страстным поклонником этого блюда, и много экспериментируя с ним в Германии, могу со всей ответственностью заявить, что лучшие пельмени получаются из смеси 60%

свиного, 30% говяжьего и 10% бараньего фарша. Свинина придаёт сочность, говядина – крепость, а баранина – эластичность и аромат тому маленькому кусочку, что заключён в тестовую оболочку.

Читал, что некоторые считают классическим соотношение 40-40-20, но, оставим это на их совести.

Пельмени лепили всей семьёй, допоздна. Конечно, основная тяжесть ложилась на плечи матери. Причём не в фигуральном смысле, а в самом, что ни на есть, конкретном. Именно она готовила тесто, а это самая трудоёмкая операция во всём процессе.

Я раньше никогда сам не делал теста, это казалось мне каким-то таинством, исполнять которое могут только посвящённые, например, наша мать. Ни разу не видел отца, замешивающего тесто, хотя, в случае необходимости, он, безусловно, смог бы это сделать. Он всё мог! Просто, в силу своего недоверчивого характера, мать хотела приготовить первооснову пельменей сама, чтобы быть уверенной в конечном успехе.

Ведь, правда, всё зависело от теста. Оно могло оказаться крутым, и тогда пельмени просто не хотели слипаться. Оно могло оказаться мягким, и тогда всё хорошо слипалось, но затем расплывалось и лопалось. Нужно было отыскать золотую середину, что и делала мать, добавляя в тесто то муку, то воду.

Но лучше, если тесто немного жидковатое, а когда его раскатываешь в блин, то можно подсыпать муки и оно станет оптимальным.

Я попросил Лиду научить меня замешивать тесто, и мои эксперименты приобрели свою завершённость. Все уходили по своим делам, а я, радуясь своему умению, лепил целый день в разных вариациях, потихоньку потягивал вино, слушал музыку и песни из своей коллекции. И не замечал, что теряю тем самым семью. Совместная лепка пельменей очень сближает и сплачивает даже самых своенравных её членов. Она расслабляет и делает добрее.

Пельмени любили все, но считалось, что они сами по себе появляются в морозилке – их кладёт туда по ночам добрая фея.

Собственно, о чём это я? Ах да, о тесте.

Мать шла с ситом в сени и приносила его наполовину заполненным мукой. Сито – это такое лёгкое круглое сооружение из тонкой фанеры, дно которого затянуто мелкой металлической или капроновой сеткой.

Мука, как вы уже знаете, хранилась в сенях, в большом деревянном ларе. Как и в любой другой питательной среде, в ней могли завестись мучные насекомые, допустим, клещи, жуки, бабочки и, как следствие – яйца, личинки, куколки. Или мыши, проникнув внутрь, оставляли после пиршества свои экскременты. В любом случае провеять муку было необходимо.

Мать трясла сито над большой чашкой, мука просыпалась вниз, а всё нежелательное оставалось в нём и выбрасывалось в помои. При необходимости процедура веянья повторялась дважды.

Образовавшуюся горку муки мать руками отгесняла к краям чашки таким образом, чтобы в середине образовался кратер. В него сыпали соль, лили воду и разбивали несколько яиц.

Откуда зимой яйца? Их начинали собирать «на зиму» ещё в октябре, 100-120 последних. Хранили в сенях, в стандартных упаковках, замёрзшими и лопнувшими. Часть – в муке, где они тоже замерзали, но не лопались. Просили знакомых шоферов привезти из города. Можно было достать в совхозной пекарне. Но, требовался блат с заведующей.

Мать предварительно заносила замёрзшие яйца, они оттаивали, аккуратно разбивались, со всей тщательностью обнюхивались, и только потом выливались в фарш или тесто.

Пока существовал запас замороженных яиц, всё было возможно – и пельмени, и котлеты, и блины, и яичница с жареным салом.

В конце марта куры снова начинали нестись.

Тесто она месила до тех пор, пока оно не приобретало однородность и упругость. Затем накрывала его полотенцем и давала «дойти».

С 1967 года буфет на зиму выносился в сени, а на его место ставилась газовая плита. Наверное, в вечер лепки пельменей, на кухню заносился из сеней и маленький стол, на котором

мать раскатывала тесто. А вот до этого года она катала на буфетной столешнице, другого варианта просто не было. За кухонным столом сидели мы и ждали материал.

Сейчас трудно вспомнить, кто из нас выдавливал рюмкой кружочки, возможно, тоже мать, а мы только лепили. Пельмени могли быть разными по размерам, всё зависело от терпения исполнителей. У наших был стандарт в 5 см, то есть кружок теста, выдавленный 100-граммовой граненой рюмкой.

Те, кто лепил, брали левой рукой кружок теста с разложенного на столе полотенца, а вилкой в правой клали на него кусочек фарша. Затем вилка втыкалась в фарш, кружок теста загибался пальцами вокруг начинки и склеивался своими краями. Ещё одним артистичным движением концы соединялись друг с другом, и пельмень был готов. Его клали на железный противень, обильно посыпанный мукой, рядом с другими его собратями и, по мере заполнения, выносили в сени на заморозку.

Замёрзшие пельмени ссыпали в наволочку, которая потом хранилась в ларе вместе с мясом.

Объективности ради должен заметить, что у нас было и купленное в магазине приспособление из дюрали для изготовления пельменей, но оно появилось позже. Принцип действия сводился к тому, что на его рифлёную поверхность клался блин теста, затем по обозначившимся ячейкам раскладывался фарш, сверху он накрывался ещё одним блином, и всё раскатывалось, деревянной каталкой. Рифлёные края резали тесто, склеивали его края и вниз выпадали готовые пельмени. Не помню точно, наверное, штук 20 за раз. Использовали и его, но самодельные пельмени выглядели элегантней.

Каким удовольствием было, придя из школы, вскипятить в кастрюле воду, засыпать в неё пару десятков мороженых кусочков из наволочки, кинуть лавровый лист, а после покрошить в тарелку с шурпой и пельменями немного домашнего лука, посыпать чёрным перцем и смаковать, смаковать, наслаждаясь ароматом фарша.

Пельмени надо есть без хлеба.

Те вечера, когда мы все вместе сидели за столом и рабо-

тали, навсегда остались в моей памяти. Осталось чувство единения, понимание того, что мы не только каждый по себе, но и неразделимо вместе. Мы были *своими*, членами одной семьи, и это родство навсегда: никто никогда никого не предаст, не оставит в беде.

Из радиоприёмника на стене звучала музыка и новости радиостанции «Маяк», вьюга выла за окном, снег стучал в кухонное окно, и наметал на него сугроб. Как всегда в такую погоду, где-то рвались провода, и свет отключался. В начальные годы нашей жизни в Куспеке электричество до 12 часов ночи вырабатывал большой дизельный двигатель с генератором, позднее все сёла подключили к государственной электрической сети. Но зимой свет отключался очень часто, это было скорее нормой, чем исключением, так что керосиновая лампа всегда стояла наготове, если не на подоконнике (керосин вонял), то в сенях, на оконце.

Осторожно снималось заиндевевшее хрупкое ламповое стекло, корпус несколько минут «отходил», отпотевая в тепле, затем огонёк спички трогал подгоревший фитиль и он, потрескивая, начинал гореть, подпитываемый керосином. Отогретое стекло ставилось на место, и вот уже неяркий жёлтый свет начинал завоёвывать пространство кухни.

Косматые тени метались по стенам, непонятный страх вползал в душу, и хотелось сжаться в комочек, стать маленьким и незаметным. Но ещё горел огонь в печи, красно отсвечивая в щелях, ламповый свет набирал силу, и на место страха постепенно приходило ощущение тихого уюта. Лампа превращалась в средоточие мира, жизнь замыкалась на неё. Казалось, если она, вдруг, потухнет – всё куда-то исчезнет навсегда.

И мы лепили дальше.

- Ма! Спой что-нибудь, - просил я.

- А что спеть-то? – с готовностью откликнулась она.

- Ну, про охотников.

- Это про рыбаков, что ли?

- Ну да, про рыбаков.

И вот в полутёмной комнате начинал звучать голос матери. У неё хороший сильный голос. Чтобы не быть голо-

словным, скажу, что когда она работала в школе техничкой и школа выставляла на районный смотр хор, то мать была солисткой.

Но не голос её волновал меня в тот вечер, гораздо важнее было содержание песен. Я почему-то был убеждён, что она знает вообще все песни, но большинство из них можно послушать и по радио, а вот такую, какую я сейчас заказал, по радио никогда не услышишь. Её знала только наша мать. Это потом я сообразил, что музыка тех песен была общеизвестной, они были или народными или популярными советскими песнями, но переделанными на другой лад. Слова были другими.

Кто их переделывал? Был ли это один человек или, как говорится, «с миру по нитке»? Не удивлюсь, если узнаю, что в разных местах страны одну и ту же, уже переделанную песню, исполняли по разному, оставляя неизменным только смысл. Именно в нём заключалась поэтизированная правда жизни, с её реальными драмами и трагедиями.

Стихи волновали меня, сюжет и действие. И мать не разочаровывала:

На мурманской(?) дорожке  
Где было три сосны  
Стоял красивый домик  
В нём жили рыбаки.

Один любил царевну  
Другой любил княжну  
А третий молодую  
Охотника жену.

И дальше у них шли разборки – стрельба, поножовщина и убийства.

- А теперь про Галю, - я начинал бояться, но с обречённостью стоящего перед бездной, хотел сделать ещё один шаг ей навстречу.

В этой песне какие-то подонки привязывали вышедшую прогуляться поутру Галю косами к дереву, собирали хворост, обкладывали её и поджигали.

Ну, хохлы!!!

Следующая песня была о командире, который писал с финской войны жене о том, что ему оторвало обе ноги, и та отказывалась от него, а дочь, наоборот, хотела за ним ухаживать, и жить вместе. Это было уже успокаивающее. Тем более что кончалось всё хорошо: и мужик возвращался на ногах и с орденом «Красного Знамени» на груди, и дочь была счастлива, и подлая жена отвергнута.

Надо сказать, что в её песнях тема мужа, родной дочери и мачехи присутствовала очень часто. Сколько было переживаний, пока дело доходило до развязки.

Ну и, конечно, белорусские народные песни. Начиная с порсючка, который под лавочкой грыз бульбочку, и Яся, который косил конюшину, а краем глаза поглядывал на дивчину.

И вот теперь представьте: жёлтый свет лампы, угли, тлеющие в печи, тени, ползущие по стенам, пурга за окном и мать, поющая свои диковинные песни.

Какие яркие и чудесные были вечера!

Но надо, всё-таки, заканчивать с мясом. Две оставшиеся ляжки могли повторить судьбу своих предшественниц, но, вероятнее всего, мясо с них постепенно обрезали и жарили в сковороде с картошкой, или делали из него гуляш.

Оставшийся внутренний жир и сало со спины перетапливали. Кто-то перемалывал его через мясорубку, обрезав предварительно шкурку, но мы просто разрезали на мелкие кусочки и бросали в большую кастрюлю. По мере заполнения, её ставили на медленный огонь, и сало плавилось, превращая наши кусочки в шкварки, тоже своего рода деликатес. Помнится, поначалу внутренний жир вытапливался отдельно и использовался для приготовления каких-то особых блюд, которым был необходим его специфический запах. Позднее разделять перестали.



*Мать рассказывает.*

## Глава 35

### 1094 ЖИВОТНЫХ, СЪЕДЕННЫХ НЕМЦЕМ

К очередному Всемирному дню вегетарианца, который был введён в 1977 году и отмечается 1 октября, был опубликован доклад союза противников употребления мяса в пищу. Из этого документа следует, что каждый житель Германии съедает за свою жизнь в среднем 1094 животных: 4 коровы или телёнка, 4 овцы, 12 гусей, 37 уток, 46 индюков, 46 свиней и 945 кур.

В докладе отмечается, что если бы один день в неделю был у всех вегетарианским, то от убоя можно было бы спасти 157 миллионов животных. На данный момент жители Германии ежегодно съедают около 1,1 млрд. животных, да ещё активно подпитываются различными видами рыб и морепродуктов.

Много это или мало?

Трудно заподозрить немцев в особенном обжорстве, скорее, наоборот, они тяготеют к рациональному питанию.

Достану-ка, я с полки справочник, и поиграю немного с цифрами. Может быть 1094 убиенных животных, так ужасающих на первый взгляд, превратятся во что-нибудь другое, не такое страшное?

В Германии на сегодняшний день проживает 82 млн. человек. Средняя продолжительность жизни около 80 лет. Для начала делим 1,1 млрд. животных на 82 миллиона жителей. На одного приходится 13,5 в год. Бог с ним, округлим до 14.

Куры из этого числа составляют 86%, или 12 штук. И что же там остаётся немцу ещё покушать? Какие-то призрачные две головы, из которых на долю гусей, уток и индюков приходится одна, а на коров, свиней и овец – другая.

Непонятно, и ни о чём не говорит. Подойдём с другого бока.

Среднестатистический немец живёт 80 лет, и за это время съедает 4 коровы (или телёнка), 4 овцы, 12 гусей, 37 уток,

46 индюков, 46 свиней и 945 кур.

4 коровы (или телёнка) по выходу чистого мяса будут весить максимум 1000 килограммов, 4 овцы – 60 килограммов, 46 свиней – 3700 килограммов, остальных будем считать штуками.

Выходит, что немец съедает в год 12, 5 килограммов говядины, менее килограмма баранины, 41 килограмм свинины, половину индюка, половину утки, 0, 15 гуся и 12 кур.

А вот это уже интересно!

Перекидываем мостик в СССР, а точнее, в наш дом. Если бы мы питались, как «зажравшиеся» немцы, то на нашу семью из пяти человек должно было в год приходиться:

62 кг говядины  
205 кг свинины  
5 кг баранины  
1 гусь  
2,5 индюка  
2,5 утки  
и 60 кур.

Ну что я скажу, глядя на эти цифры? Как и весь советский народ, мы «недоедали». Но, ненамного. Две свиньи в год приносили нам приблизительно 160 килограммов чистого мяса и сала. С говядиной было сложнее, но ведь и она перепадала. Гусей, индюков и баранов мы не держали, но утки, бройлеры, петушки и выбракованные куры вполне могли в сумме закрывать пять нижних позиций. Отец весной, летом и осенью питался в бригадной столовой, где всегда готовили очень хорошо и сытно. Пару раз за лето он выписывал мясо через бригаду, это ещё 10 килограммов. По случаю покупали у людей, вынужденных резать своих животных.

«Наш» немец потребляет в год 76,5 килограммов мяса. Эту цифру я получил, прибавив к уже известному нам количеству говядины, свинины и баранины вес птиц.

Хочу ещё раз уточнить, что речь идёт не об убойном весе, а именно о выходе чистого мяса, т. е. без костей и сухожилий. Он по всем категориям животных в сумме приблизительно на 18% ниже. Если результат разделить на 365 дней, то получит-

ся чуть больше 200граммов в день. А это уже совсем не страшная цифра и будем считать, что «прожорливый» немец нами реабилитирован.

Наше же дневное потребление я, по трезвому размышлению, и некоторым расчётам, определил в 150 граммов. Это составляло  $\frac{3}{4}$  от немецкого, и было обусловлено тем, что мы жили в деревне и имели подсобное хозяйство. В городах, говорят, с мясом было похуже, но о городской жизни пусть пишут те, кто в них жил. Скажу только, что вплоть до начала 90-х годов всякий раз, бывая в Кокчетаве, мы с шоферами на обратном пути обязательно останавливались возле магазина на выезде и покупали что-нибудь мясное. Правда, в последнее время предлагался только сбой в виде ливерной колбасы и зельца, а так же говяжьи ноги с копытами и головы. То есть те части туш, которые в зачёт мяса не шли. А раньше вполне можно было затовариться хорошей колбасой.

Куда делось мясо на исходе перестройки непонятно до сих пор. В том, что оно было, у меня нет никаких сомнений – я видел его собственными глазами. Наш «Арыкбалыкский» совхоз ежегодно сдавал государству в 1986-1990-х годах около 900 тонн мяса в живом весе. Представьте себе стадо быков в 1000 голов, каждый из которых весит 450 килограммов. И прибавьте к нему 4500 свиней по 100 килограммов каждая. Вот так наглядно выглядел наш вклад в решение продовольственной программы. Область выполняла план, мясокомбинаты работали на полную мощность. А убойный вес, например, у КРС – это вес туши без кожи, головы, внутренностей и нижних частей ног. У свиней зачёт выше, поскольку голова и ноги тоже учитываются. Выражается убойный вес в % к предубойной массе животных и составляет у КРС – 60%, овец – 50%, свиней – 75%, птицы – 80%. Согласно этим нормам из нашего скота выходило 600 тонн мяса и сала. Этого было достаточно, чтобы обеспечить в течение года потребности 10000 человек. В стране в 1985 году функционировало 49000 колхозов и совхозов. Конечно, не все были такими крупными как наш, но ведь существовали ещё и огромные свинокомплексы, и птицефабрики, и подсобные хозяйства, и мощный частный сектор. Мясо в стране было. Это бес-

спорно.

Кто-то удивлялся звёздному небу над его головой и нравственному закону внутри него. Я удивляюсь ещё, кто съел наше мясо?

- Да сами вы и съели. И стыдно должно быть в этой связи Канта поминать, - Мир не выдерживает и вмешивается.

- В вашей стране было 350000 рабочих столовых, кооперация кормила, рестораны, кафе, на каждом большом вокзале, при каждой гостинице, солдатские столовые, студенческие, школьные, домовые кухни, буфеты, санатории, пионерские лагеря, профилактории, стройотряды, тюрьмы, геологоразведочные экспедиции, полярные станции, кулинарные техникумы, уборка урожая, на каждом базаре закусочные, пельменные, шашлычные. Сколько ты полагаешь мяса на человека в год? 65 килограммов в убойном весе? Дели на 365 дней. Что выходит? 180 граммов в день вместе с костями. Без костей – 150. При варке мясо теряет 40% от своего веса. Что остаётся? 90 граммов в день готового мяса, будь то колбаса, пельмени, гуляш, котлета или мясо в супе. Про сало и жир не забудь. Они тоже в зачёте. Съедали, съедали, даже не задумывайся об этом. Пиши дальше, и помни, что в действительности всё не так, как на самом деле.

Да, пора уже выбираться из этой темы. Из-за деревьев леса не видно. Но ещё напоследок:

- По поводу говяжьих ног с копытами и скальпированных голов на прилавках мясных магазинов позднего СССР ходил такой анекдот:

Американец говорит:

- У нас в Америке корове, перед тем, как её убить, дают послушать симфоническую музыку и от этого мясо у неё мягче.

А француз ему:

- У нас их убивают электрическим током, чтобы она не успела почуять, что её убивают, и мясо у нас ещё мягче.

Русский:

- Я захожу в магазин – там копыта, рога, хвосты какие - то. Чёрт его знает, взрывают, наверное.

Кстати, по потреблению мяса на душу населения Россия по-прежнему уступает СССР, несмотря на забитые прилавки. В

2012 году было произведено 66 килограммов в убойном весе, а в конце 80-х страна выдавала 75 кг.

Вот такой парадокс.

Оставим на время мясо в покое и посмотрим, где хранились припасы зимой.



*Когда я бываю в гостях в Омске, мой завтрак зачастую выглядит таким образом. Сегодня утром мать приготовила картофельные драники и пожарила в сковородке свиное сало. Июнь 2011года.*

## Глава 36

### ПОДПОЛ И ПОГРЕБ

Картошка покоилась в домашнем подполе и была всегда под рукой. Там же стоял мешок «сладкого» лука, купленный осенью у узбеков, привозивших его на машинах из Узбекистана. Порой они меняли лук на картофель в определённой пропорции, если у них там был совсем уж плохой урожай на неё. Дело в том, что, несмотря на свою благодатность, тамошние земли совсем не подходили под выращивание картофеля. Он не любит глинистые почвы, и, если и родит, то каких-то исковерканных уродцев. Для картофеля нет лучше песчаных почв, а ещё лучше торфяных, что и славил Белоруссию, как «бульбашскую» республику давешнего Союза Советских Социалистических Республик.

Конечно, картофель из тех регионов, где его было в избытке, отправлялся туда, где его не хватало. Это было государственной задачей, но приветствовалась и инициатива торговой кооперации. Вот такими представителями кооперации и были узбеки, торговавшие луком с машин или менявшие его на картофель у частного сектора.

Лук можно было купить и в магазине, в тех же мешках или на вес, но он считался не таким хорошим, поскольку хуже хранился из-за повреждения головок во время неизбежных погрузок-разгрузок-перевалок.

Узбекский лук отличался от нашего домашнего тем, что был большим по размеру, очень сочным, и не имел той резкой остроты. Домашний висел в капроновых чулках возле печки. Это слева от снятой навеки спальня двери. Рядом с ним – такой же чулок с головками чеснока, и, очень часто, полотняный мешочек с сушёными грибами. Запомнилась ещё связка укропа.

В нише подпола между полом и землёй стояли баночки с солёными груздями, огурцами, помидорами, вареньем,

«хреновиной», но не очень много, так, на первое время, чтобы не открывать зря погреб. Часто подпол был завален картошкой почти до люка, и, чтобы её достать, нужно было просто свеситься вниз головой и наполнить ведёрко. Со временем количество её уменьшалось и тогда приходилось в подпол прыгать, удерживая вес тела на руках. Была лестница, но её почему-то убрали за ненадобностью.

В нём хранились морковь в ящике, наполненном песком, редька, красная столовая свёкла и несколько вилок белокочанной капусты. Где-то в углу обязательно стояло ведро с разведённой извёсткой и щёткой для периодической подбелки печки.

Основные запасы солений, варений и компотов хранились в *погребе*. В моей памяти запечатлелись два из них, хотя, был и третий, вернее, первый, доставшийся нам от прежних хозяев. Он, видимо, состарился и стал заваливаться, поэтому родители приняли решение копать новый. И, если тот был расположен во дворе, ближе к дому, напротив спальни, то не оставалось другого выхода, как следующий копать ближе к сараю. Но на этом месте уже стоял дощатый тамбур, сколоченный отцом из горбылей, в котором он хранил недельный запас сена, притащенного в носилках с сеновала.

Копали летом в тамбуре, вынося землю ведрами и высыпая за оградой. Дела хватало всем. Яма была 2 на 2 метра и такой же глубины. Изнутри её обшили досками, устроили полки, лестницу, перекрытие с землёй, а в нём короб с люком. Люк закрывался деревянной крышкой, на которую наваливали груды старого тряпья для сохранения тепла зимой и холода летом. В конце зимы на дно погреба наваливали куски льда, и получался ледник, на котором хранили молоко и сметану.

Функционировал он много лет, по крайней мере, до моего отъезда на учёбу, но был со временем «изъеден» мышами и крысами, и обвалился.

Следующий, и последний погреб являл собой вершину инженерно-строительной мысли, осуществлённой нашим отцом. Поскольку другого свободного места во дворе уже не было, он решил выкопать его возле самой ограды, там, где были ворота, в

которые заезжал мотоцикл и заходили вернувшиеся с пастбища коровы.

Это был смелый замысел!

Копал яму экскаватор, на перекрытия были использованы балки, способные выдержать многотонный груз, стены, пол и крыша были укреплены листовым железом. Получился железный бункер с люком и 50-см слоем земли сверху, внутри которого радовали глаз стройные ряды полок, позволявшие разместить плоды самого урожайного года.

Беда грянула, как всегда, неожиданно.

В одну из вёсен, открыв люк, родители увидели, что погреб полон воды и в ней, как снулые рыбы кверху брюхом, плавают банки. То ли талые воды просочились, то ли грунтовые поднялись, кто знает?

Копать новый погреб у отца не было уже никакого желания. Стали жить с этим, приспособиваясь к его особенностям. Летом, осенью и зимой проблем не было, погреб стоял сухой. Неприятность начиналась только весной, но к этому времени львиная доля содержимого банок была уже съедена и выпита, а оставшиеся ставили на самую верхнюю полку, до которой вода могла и не подняться – года были разными. Правда, чтобы спуститься по лестнице и взять, или положить банку, нужно было обувать резиновые сапоги. К лету вода сама уходила. Зато не было ни мышей, ни крыс. А то ведь с предыдущим беда с этим была, особенно в последние годы. Пошлёт меня мать что-нибудь принести, я люк открою и ору что есть силы, чтобы обитатели ямы по своим норам попрятались, и только после этого лезу вниз. А если потихоньку, то запросто можно было нарваться на неприятную встречу.

Зимой погреб старались часто не открывать. Лазили в него в субботу, перед баней, и доставали всё необходимое на неделю. Конечно, если мы были в гостях, то ритуал этот нарушался, а так доставали две трёхлитровых банки компота, пару баночек салата, грузди, варенье, «хреновину». Всё зависело от объёма банок. Трёхлитровую банку груздей и за месяц не съешь, пища специфическая. И трёхлитровую банку варенья тоже не осилить вдвоём. Стояла она, бедная, на подоконнике, покры-

ваясь плесенью, потому что открыты были сразу несколько банок с разными вареньями. Но плесень снималась с каким-то количеством подпорченного слоя, а остальное было опять пригодно к потреблению. Салаты вообще старались мариновать в маленьких баночках. Маринованные огурцы и помидоры, а часто это была смесь в одной трёхлитровой банке, тоже не доставали чаще одного раза в неделю.

Всё приедалось.

Компот выпивали быстро и с удовольствием, особенно сразу после бани, наслаждаясь его подземным холодом. Яблочки и вишни из него могли долго стоять нетронутыми, пока на них появлялась охота, но чаще уходили в помой. *(Видишь, и вы свиней яблоками кормили.)*

Остаток недели пили морс, разбалтывая в воде варенье. Отец его обожал. Когда его ночью мучила жажда, он поднимался с постели, шёл на кухню и припадал губами к банке.

- Локтал, – говорила мать.

Однажды он, будучи падким до всего нового, притащил из магазина железный сифон и целую кучу маленьких баллончиков, заполненных сжатым углекислым газом. Вот уж мы натешились, приготавливая газированную воду, почти такую, какую доводилось пить в городе из автомата. Потом стали добавлять сахар, лимонную кислоту и все имеющиеся сорта варенья. Естественно, баллончики скоро закончились, мы сдали их в магазин, но других на замену не было, и сифон остался невостребованным напоминанием о красивой жизни.

Шипучку делали и сами, но это не было так изысканно. Наливали в стакан холодную воду, добавляли пару ложечек сахара, немного уксуса, треть чайной ложечки столовой соды и размешивали. Происходила реакция, образовывался тот же самый углекислый газ, и эту шипящую жидкость пили. Правда, считалась она, скорее, лекарством, и использовалась против изжоги или чтобы желудок заработал.

Будет неловко, если мы не упомянём о квашеной капусте. Она всю зиму хранилась в сенах, в дубовой бочке (привезли из Белоруссии), а позже в 20-литровой эмалированной кастрюле, замёрзнув, и сверкая кристалликами льда. По мере надобности

её долбили ножом или маленьким топориком. А по весне то, что оставалось, перекладывали в банки и спускали в погреб.

Обладая большими запасами собственной муки, на ней не экономили, и тесто во всех его проявлениях не покидало наш стол. Возьмём, к примеру, домашнюю лапшу. Её готовили много и впрок. Раскатывали огромные блины, острым ножом разрезали на куски и пропускали их через режущую машинку. Лапшу сушили в доме, на газетах, порой несколько дней, а затем ссыпали в наволочку и выносили в кладовку.

Вот опять я упоминаю о наволочке: первая, как вы помните, была заполнена пельменями. Да, наволочки или просто белые полотняные мешочки были очень распространённой тарой для хранения продуктов. С ними и в магазин ходили.



*Отец и Люда возле яблонь родительского сада. Октябрь 1995 года.*

## Глава 37

### МАГАЗИНЫ

Не жили ведь мы одним только натуральным хозяйством. Слава Богу, конец 20-го века на дворе стоял. Покупали, конечно, насколько позволяли денежные средства.

В продуктовом магазине всегда была очередь.

И не потому, что в них было мало продуктов, и каждый стремился хоть что-то урвать, а потому что каждая покупательница (в очереди стояли в основном женщины) закупалась так, будто собиралась на зимовку на Северный полюс. Чтобы обслужить одну, продавщице требовалось ну никак не менее пяти минут, если не все десять. Очередь из десяти человек явно обещала, что последняя будет обслужена в лучшем случае через час.

Возникал такой специфический деревенский парадокс: чтобы реже стоять в очереди, покупатели за один раз брали всё и много, создавая тем самым ту же очередь.

Правда, очередь была не только местом стояния, но и местом общения, где можно было услышать самые последние новости и сплетни. Некоторые женщины, не обременённые регулярным трудом, ходили в магазин как в какой-то клуб по интересам. А несчастные нетерпеливые мужики, видя такое положение, улучив момент, протягивали продавщице деньги через голову очередной оптовой покупательницы и просили:

- Дай одну белую.
- Дай две красных.
- Дай пару пачек (сигарет).

Нет, им давали без очереди, по-быстрому, но те знали, что после ухода косточки их будут перемыты тщательно и с удовольствием.

Что можно было тогда купить в магазине?

Как ни странно, очень многое, по крайней мере, с основ-

ными продуктами питания проблем не было. Перебои начались только в середине 70-х годов. Это тоже тема для отдельного разговора, поэтому на ней останавливаться не буду.

Медленное обслуживание в магазинах имело и другую причину – товар не был расфасован. Он поступал в магазины в мешках, бочках, фанерных коробках, больших жестяных банках и т. д. Расфасовывали на месте, во время продажи. Возле прилавка стоял огромный рулон коричневой обёрточной бумаги, от которого отрезались полосы, и из них мастерились кульки. В них совком насыпали желаемый продукт и взвешивали на весах.

Целлофановых пакетов тогда просто не существовало, а если у кого-нибудь он случайно оказывался, то служил долго – мылся и сушился.

Защитники окружающей среды вспоминают о тех временах как о ностальгических «золотых».

Масло было, и сливочное, и шоколадное.

Рыба. К примеру, камбала, хек и протипома, замороженные в 20-ти килограммовые брикеты, которые в магазин не заносили, а топором рубили на куски и продавали со склада во дворе.

Килька пряного посола, селёдка атлантическая солёная и – сельдь иваси, которую сегодня уже нельзя попробовать. Она продавалась в больших банках, то ли 3-х, то ли 5-ти килограммовых. Сельдь – торговое название, а на самом деле это дальневосточная сардина. Жирная, просто таяла во рту. Она пропала в конце 80-х вместе с мясом. Мясо вернулось, а иваси – нет. Народ живо откликнулся на пропажу:

- Раньше была иваси, а теперь хоть .... соси.

Ещё в магазине можно было купить почти все виды круп кроме, пожалуй, гречневой. Из макаронных изделий были именно они – макароны, как большие, так и маленькие, рожки, лапша.

Нет, грех жаловаться на тогдашние магазины. Это сегодня идёшь в «русский» магазин и от обилия сортов в глазах рябит, а раньше было как-то проще: если шёл ты, к примеру, за рожками, то и покупал их – других рожек просто не было.

Вот сейчас какой-нибудь обиженный жизнью и социали-

змом «русский» немец или «флюхтлинг» вскинет нервно голову и произнесёт со всей возможной презрительностью:

- Ну, ты и «совок»! Тебе тогдашняя нищета милее сегодняшнего изобилия?

И вспомнит, вдруг, кто-то о моём неарийском происхождении и о собаке, кусающей дающую хозяйскую руку.

А я никого не кусаю! Я, вообще, за те 18 лет, что живу в Германии, ни одного камня в неё не бросил. Я о другом пишу! О своём детстве и о том, что видел тогда своими глазами. И период этот ограничен вполне конкретными годами: 1961-1972. То, что я наблюдал потом в Омске и как жил – это другая история. А пока мы на целине, в обычной деревне, правда, что немаловажно, на центральной усадьбе. Центральной усадьбой совхоза называли село, где находилась управленческая контора, а все другие считались отделениями. Там и людей жило поменьше, и магазин был, как правило, один, и школа только восьмилетняя, в лучшем случае.

Так вот! Не вскидывайте нервно свои головы, можете ненароком их ушибить. Я пишу правдивую и объективную историю, и, прежде чем прикоснуться ручкой к бумаге, всё тщательно продумываю и анализирую.

Я переносюсь мысленно в те времена, плавно приземляюсь, невидимый, возле автобусной остановки, и захожу по очереди в магазины.

Не было нищеты!

Не было убожества!

Был своеобразный уют небольших помещений и полки, с трудом вмещающие в себя обилие продуктов.

Я не пишу обо всей стране, я пишу конкретно о своей деревне. Вполне возможно, что целинники получали какое-то время особое довольствие от государства, отличное от обычных областей и краёв, так же, как и жители районов Крайнего Севера и Дальнего Востока. (Нет, у тех было побогаче!) Кроме того, существовали ведомственные оазисы, принадлежащие Геолого-разведке или Министерству атомной промышленности. Я веду речь о посёлке Шантобе, который находился недалеко от Акан-Бурлука, четвёртого отделения нашего совхоза, и в котором

жили рабочие урановых рудников и их семьи. У них было «московское» обеспечение, то есть самый высокий возможный уровень.

Старшая сестра моего друга Сашки Гришукевича («Грини») жила там, и работала заведующей этим волшебным магазином, получив после педагогического ещё и высшее торговое образование.

Из Куспека туда периодически отправлялись делегации покупателей, желающих приобщиться к «московской» жизни и с пустыми руками они не возвращались. Что уж тут говорить об акан-бурлукцах, где почти каждый имел в том посёлке родственника или знакомого.

Со временем всё куда-то стало пропадать, и в том же Шантобе ввели талоны для своих рабочих, чтобы отсечь чужих желающих. И у нас в магазинах продуктов стало меньше, чем было, но вот то, что *было*, обеспечивало вполне нормальную человеческую жизнь. И не надо забывать главного: мы были деревенскими жителями, и почти все имели подсобные хозяйства, продукты которого не уходили куда-то на рынок, а потреблялись на месте.

Никто не убедит меня в том, что набор из 100 каких-то основных продуктов питания и потребления хуже, чем тысяча их вариаций. Речь в первую очередь идёт о качестве и вкусе. У меня сложилось твёрдое убеждение, что продаваемые тогда в магазине продукты были самым лучшим вариантом, отобраным из всех возможных, и являлись, как бы, первоосновой.

Такими, как их задумал Бог.

А всё остальное – от лукавого.

И не забудем ещё одного момента. Продукты были, как сегодня говорят, экологически чистыми, выращенными в естественных условиях. Даже если скот не пасся на траве круглый год, он всё равно на зимнем содержании получал естественный корм, заготовленный летом и осенью. Даже если это было не сено, а солома и кукурузный силос. Тот самый кукурузный силос, за который так высмеивали Никиту Хрущёва, разрушившего естественные сенокосы в угоду пропашным культурам. Да. Он разрушил, но предложил взамен другое, позволившее увеличить пого-

ловье скота и кормить *растущее* население страны. Силос спас и ещё долго будет спасать современное животноводство, по крайней мере, его откормочный сегмент.

Тогдашние совхозные животные получали в свой рацион дроблёнку, смолотую из зерновых отходов, без всяких сегодняшних кормовых добавок. От которых они пухнут, создавая видимость набора веса.

Возможно, иначе сегодня и нельзя. 7 миллиардов человек хотят дешёвого мяса, и как можно больше. Молодое поколение не знает истинного вкуса, оно довольствуется тем, что есть. Гурманы покупают настоящее мясо по цене в 5-10 раз превышающей обычную. Мы имели счастье быть ими. *А Веллер пишет, что ели всякую дрянь?* - Он дряни ещё не видел!

В те времена на мясокомбинаты поступали особи, выросшие в естественных условиях и потреблявшие естественный корм. Именно это и гарантировало качество мяса и субпродуктов.

То же самое относилось к плодам, овощам, бахчевым культурам, зерну, пресноводным рыбам и другим представителям растительного и животного мира.

Почти все тогдашние продукты были «живыми» и имели, поэтому, очень ограниченный срок жизни. Никаких консервантов, позволяющих колбасе сохраняться несколько месяцев, а напиткам от полугода до года, тогда не было. Я не говорю, что это был самый положительный момент. Наоборот, он вызывал массу тревог и волнений работников прилавка, вынужденных торговать в экстремальных условиях цейтнота. Тем более, в то время, когда какого-либо дефицита не было, и товар не уходил с лёта.

Про колбасу точных цифр не знаю, но газированная вода, разлитая в пол литровые стеклянные бутылки, имела срок жизни 7 дней, после которых в ней происходили необратимые процессы, делающие её непригодной к употреблению. На дно выпадал мутный осадок, а если её открыть, то половина содержимого с шумом и пеной вырывалась из горлышка.

Жестяные крышки банок с соком срывало прямо в магазине, консервные банки с рыбой или чем-нибудь другим перед

тем, как заплатить деньги, нужно было тщательно осмотреть – не вздуваются ли они? И, прежде чем есть, нужно было понюхать. При подозрении лучше выкинуть, чем рисковать своим здоровьем и даже жизнью.

Если банка консервов не была съедена сразу, ни в коем случае нельзя было остаток хранить в ней. Под действием кислорода воздуха жесть окислялась и образовывала ядовитые вещества, вполне способные погубить человека.

Но это я отметил экстремальные случаи. В угоду именно той самой правдивости, о которой я заявлял выше. С нами, как вы видите, ничего не случилось, хотя мы потребляли магазинные продукты охотно и в тех количествах, которые позволяла зарплата родителей.

Непросроченный продукт в основе своей был качественным и необычайно вкусным.

Если это не так, почему же тогда мы ходим сегодня по «русским» магазинам и ностальгически ищем то, что хотя бы приблизительно напоминает нам по вкусу еду нашего детства? Юность (я говорю о ровесниках) проходила уже под знаком дефицита, но качество ещё сохранялось.

Вы знаете, как пахнет настоящая колбаса? «Любительская» или «Докторская». Ну и что из того, что её не продавали в те годы в сельских магазинах, а может быть всё-таки продавали, да я запамятовал? Её можно было купить в райцентре, в Кокчетаве, в том же самом Шантобе, на худой конец.

Это гамма запахов, один прекраснее другого, и, если в холодильнике лежала колбаса, то она наполняла ароматом всё его внутреннее пространство.

О копчёностях, будь то любая из копчёных колбас, или грудинка, я из скромности промолчу.

Положите сегодня в холодильник какую-нибудь колбасу из «русского» магазина, выньте её из вакуумной упаковки и надрежьте. Запах следующего дня заставит вас отшатнуться, и только голод вынудит съесть вчерашние покупки.

Тушёнка!

Такой надоевший в поздние времена солдатам Советской Армии, и такой желанный для гражданского населения продукт.

Банки с тушёной стояли в нашем магазине постоянно, сложенные в пирамиду. Зелёно-жёлтые жестяные банки, почти без маркировки, только несколько чёрных цифр. В своём полукилограммовом содержимом они сосредотачивали больше, чем мы могли мечтать. Вкус, навеянный ещё воспоминаниями взрослых о войне и послевоенном времени. Когда тушёнка, пусть даже и американская, была синонимом изысканной еды.

Она никогда не обманывала ожиданий. Даже банки с субпродуктами можно было принять за деликатес.

Зайдите в сегодняшний «русский» магазин, я не говорю уже о немецких, где над понятием «тушёнка» просто издеваются, и купите пару банок на выбор. Он там большой, выбор, этого у сегодняшних магазинов не отнять. Пожарьте дома в сковороде картофель, так, не до коричневости, а чтобы только сок свой, картофельный, пустил (ну вы знаете, о чём я говорю). Откройте банку тушёнки – там ведь не так мало содержимого, как минимум, грамм 400, наклоните над сковородкой и выскребите ложкой всё, до конца. Нашинкуйте головку лука, высыпьте поверх, киньте пару листиков лаврового листа, закройте прочной крышкой и ждите в предвкушении.

Поверьте мне – оно вас обманет.

Открыв крышку, вы увидите, что картофель и лук остались, а содержимое банки куда-то исчезло.

Оно самоликвидировалось.

Скажи мне, мой ровесник, могло ли куда-нибудь пропасть содержимое той, нашей банки?

Мне просто врезался в память случай, когда я был в гостях у своих в Омске, и матери, как пенсионерке, в честь выборов принесли от какой-то организации подарок, состоящий из банки тушёнки и банки сгущенного молока. Позвонили в дверь и передали.

Это была не Германия – это была Россия первой половины 2000-х годов.

У меня сразу загорелись глаза.

Тушёнка!!!

Та, старая, русская, из детства!

Уж Россия-то не обманет!?

Она же не станет сама подрывать свои основы, свои корни, на чём держалась?

Я с вожделием схватил банку и стал открывать. Не подумайте только, что я вырвал её из рук своей ослабевшей от голода матери, и, отпихиваясь ногами, стал жадно пожирать.

Только вчера вечером мы сидели за общим ужином в квартире Алексея и Люды, моей сестры, где проживает наша мать. Не торопясь наслаждались истекающей соком розовой сёмгой и порезанной на куски фантастически жирной мороженой стерлядь, которая таяла во рту, приправленная солью и перцем. Отварные бараньи рёбрышки были дополнительно обжарены в сковородке и приправлены чесноком. На широкой тарелке розовела редиска, краснели помидоры, зеленели огурцы, репчатый лук и метёлки укропа. Белела отварная картошка, политая жиром с прожаренным луком, приковывали взгляд солёные грузди, дымился в чашках красный свёкольник, приготовленный на бараньем бульоне. Горкой лежал сероватый хлеб.

В придачу ко всему на столе стояли на выбор запотевшая бутылка лучшей по тем временам водки «Пять озёр», подкрашенный самогон и хорошее красное вино.

Я с вожделием выхватил из рук матери банку с тушёной и стал её открывать.

Мать сразу всё поняла и постаралась предостеречь:

- Нет, Витя! Там внутри не то, что ты думаешь! Там совсем другое!

Что может быть другое в банке, на этикетке которой написано, что это «свиная тушёнка»?

Оказывается, может!

Она оказалась сестрой, или братом, тех преступных недоразумений, с которыми мне уже довелось столкнуться в жизни.

Стало почему-то стыдно и обидно за державу.

Справедливости ради должен заметить, что в одном «русском» магазине, у Вити, продают тушёнку, в корне отличающуюся от вышеописанных. Красочные продолговатые банки, мясо, как указано на этикетке, напихивается вручную, названия

солидные: «Армейская», «Охотничья», «Посольская». Так и представляется посол, закусывающий тушёной рюмку «Посольской» водки.

Содержимое соответствует обещанию и не растворяется в сковородке. Всё прекрасно, но почему эта тушёнка не пахнет, как та, из детства, и не сводит с ума?

Почему в ней нельзя найти пёрышка лаврового листа или горошины чёрного перца, как это было раньше?

Нет, я не ханжа, я вполне могу представить, что современное производство тушёнки предполагает использование каких-то жидких концентратов, того же лаврового листа или перца.

Но почему она тогда не пахнет, как ей положено?

Много вопросов и нет ответов.

Неужели мясо сегодня настолько искусственно, что никакими приправами его не улучшить?

Но в нашей кантине готовят превосходно!

- ... Что ты ищешь на рынке, Сапожников? – спросил Глеб.

- Я ищу редиску моего детства. Чтобы она щипала язык. А вижу только водянистую, жалобную на вкус.

- Эх, Сапожников, - сказал Глеб. Эту редиску, которую ты ищешь, можно отыскать только вместе с самим детством. Она там и осталась, Сапожников. Вместе с клубникой, от которой кружится голова.

Анчаров сказал красиво и печально, наверное, так оно и есть, но почему меня мучает одно сомнение? Всё изменилось, а вот вкус рыбных консервов остался прежним. Сегодняшняя «Сайра бланшированная в масле» пахнет для меня точно так же, как и тогда, 50 лет назад. И «Килька в томатном соусе» вызывает те же самые вкусовые ощущения, и «Бычки в томате», и «Горбуша», и «Шпроты в масле», и «Печень трески», и «Сардины».

Разгадка этого исключения, которое только подтверждает правило, заключается, видимо, в том, что качество вылавливаемой рыбы и рецепты её приготовления остались точно такими же, какими им предписывал быть Государственный стандарт.

Как жила тогда рыба вольно в море-океане, так она и живёт, её только поймать надо.

Поскольку уж я заговорил о рыбных консервах, то в нашем маленьком магазинчике, где продавали свежеиспечённый хлеб, их, насчитывалось, ну никак не меньше десяти наименований. В том числе и из щуки, карпа, леща.

А вот такой вкусной «Кильки пряного посола», которую продавали в магазине прямо из большой бочки на развес и называли, почему то «Хамсой», я уже не встречал. Нет, не потому, что она куда-то пропала – с килькой всё в порядке, просто её стали солить в более мелких ёмкостях, отойдя от бочек. А ведь именно большой объём при прочих равных условиях определяет отменное качество. Это не только к рыбе относится, но и к пиву, квасу, вину. Какое пиво вкуснее – из бутылки или из бочки? Тот же.

Про магазины того времени интересно рассказывать. Можно сравнивать. Я хочу сейчас перечислить те продукты, которые ещё не называл. Если что-то упущу, то только лишь потому, что они не отпечатались чётко в памяти, а это совсем не говорит о том, что их не было.

Всегда продавалась подсолнечная халва, отрезаемая от большого брикета большим ножом. Она была хоть и вкусной, но немного грубоватой. Тот, кто хотел нежнее, мог купить узбекскую кунжутную в банке. Рядом с халвой лежал пласт сушёных фиников, плитки ириса и шербета с орехами.

Выбор конфет отвечал самому изысканному вкусу и насчитывал до 20 сортов, половину из которых составляли шоколадные.

Где ты, ирис «Золотой ключик», где забавная мордочка «Кис-киса», где вы, «Шоколадные подушечки», леденцы на палочках в фантиках и жестяных коробочках?

Бело-синие банки сгущённого молока, жестяные банки с персиками, трёхлитровые стеклянные с яблочным, грушевым, томатным, вишнёвым, сливовым соком, мочёные яблоки, грушевое, сливовое, яблочное повидло в больших пятилитровых железных банках, маринованные огурцы и помидоры, борщи, рассольники, супы, гороховый концентрат, сухие супы в пачках,

варенья, джемы из привычных и экзотических фруктов, овощные салаты, томатная паста, болгарское «Лечо» с мясным фаршем, кабачковая икра.

Осенью арбузы, дыни и виноград до отвала, но только в сезон.

Яблоки, груши, сливы, абрикосы, изюм, компоты из сухофруктов в мешках, любые пряности, в том числе корица, гвоздика, ваниль. Мак.

Печенье нескольких сортов, как на развес, так и в пачках. Лимонные и шоколадные вафли, газированная вода 2-3 сортов, пиво в бочке и в бутылках, водка, красное крепленое вино, сигареты, как российские, так и болгарские, папиросы четырех сортов.

Минеральная вода и гематоген продавались в аптеке.

Болгарская «Плиска» и «Солнчев бряг» пылились рядом с коньяками. Их редко покупали, пили привычные водку и вино.

Сухое вино брали только из интереса:

- У, кислятина!

Десертные крепленые «Тамянка» и «Варна» - это тоже из той поры.

На прилавке рядом с обрезанным батоном колбасного сыра ноздревато желтел куб дорогого «Голландского». Плавленый сырок «Дружба» завершал композицию.

Вкусно пахла копченая скумбрия.

Соль, сахар, спички, чай в пачках и мешках. Кофейный напиток, кисель, мука, постное подсолнечное масло. Вот с ним была какая-то проблема, что-то вроде дефицита. Хотя использовали его крайне редко, в основном для салатов, обходясь привычным свиным жиром или маргарином.

Про масло мне Гришукевич рассказал. Я сидел, писал, а он как раз позвонил. Повспоминали маленько.

Колбасу в магазине точно продавали, он хорошо помнит, у него мать продавщицей в магазине работала. Правда, всего два сорта, один из которых был «сухой». Как он назывался, остаётся только гадать. Круг стоил 1 руб. 50 коп.

- Вкуснятина! Сейчас такой нет. Я сколько ни искал, так и не встретил похожей.

А «Любительская», по его словам, появилась в магазине позднее, когда мы уже в старших классах учились.

Ему особенно банки с повидлом запомнились. Можно было купить целую, но это много, начинало портиться. Поэтому чаще брали на вес, в свою тару.

Конфеты помнит – подушечки, зелёные такие, которые слипались в комок, а продавщица от этого комка отрезала кусок ножом и взвешивала. Банки с тушёнкой были смазаны каким-то составом, напоминающим солидол, и завернуты в вощёную бумагу. Это, чтобы они не ржавели. Маленький штрих, а показательный. Значит, банкам приходилось долго в магазине лежать.

Про куриные яйца вспомнили. Были они в магазине летом, причём не привозные, а свои, местные. Магазины закупали у населения и торговали. А излишки отправляли в город. 6 копеек яйцо стоило.

Надо ли говорить, что это была наша ребячья валюта. Два яйца продавщице, а она тебе взамен 100 грамм конфет.

- Ма! Дай денег конфет купить!

- Нету в кошельке, иди яйца возьми в ящике.

Это когда разрешали. Да кто же будет каждый раз разрешения просить? Таскал и я, правда, чаще сдавал в «Культтовары», где покупал на них книжки. С детства у меня заветная мечта была – собрать свою библиотеку. Что ж, дважды за жизнь удалось.

Молоко продавали, сливки, сметану. В Куспеке для этого специальный ларёк был, куда молоко прямо с фермы завозили, а на отделениях в магазине из фляги продавали. В этом ларьке получали мясо по выпискам, а иногда можно было и купить, если был какой-нибудь вынужденный забой.

Нет, дорогие читатели, тогдашнюю нашу жизнь в плане продуктов питания трудно назвать нищей. Как говорится, ты меня не жалей, ты мне лучше позавидуй.

- Что было раньше – яйцо или курица?

- Раньше всё было – и яйца, и курицы. (*От Станислава в первый раз этот анекдот услышал*).

Если уж «бесхозные» жители могли прокормиться из магазина, то, что тогда говорить о тех, кто хозяйство имел. Мне

ведь почему колбаса смутно помнится? Да потому, что мы её редко покупали. Считалось баловством, если было что дома кушать. И масло сливочное, магазинное, тоже редко брали. Своё было – и топлёное и свежее.

Но, пробовали всё! Характер такой был – любопытный, особенно у отца. В этом плане мы с ним схожи.

Сегодня 10 марта 2012 года. За окном серое утро с затянутым тучами небом. Я достал из коробки пятую тетрадь в чёрной кожаной обложке, большими буквами вывел свою фамилию, заглавие, год и задумался.

Это очень волнующее событие – начинать новую тетрадь, куда волнительней, чем заканчивать предыдущую. С той ты уже сроднился, вымучил, она состоялась, а сейчас перед тобой девственно белые листы, которым ещё предстоит стать чем-то, неведомым сегодня ни тетради, ни уж, тем более, мне самому. Ясно, что она должна стать продолжением моих записок, но как они будут выглядеть – одному Богу известно.

Мир, проникшись важностью момента, и чувствуя душевные переживания, решает меня поддержать. Ведь именно он предложил мне тему еды, и не его вина, что я застрял в ней, как воробей в смоле.

- Ну и не беда, что полтора года прошло. Зато материал каков! Эксклюзив! Память у тебя хорошая, взгляд пристальный, неравнодушный, объективный. Да может твоя страница десяти других стоит! Я, правду сказать, поначалу скептически относился к твоим «мемуарам», но теперь вижу, что не всё так просто. Есть в них что-то такое особенное, изюминка есть. По-моему ты нашёл свой путь, вот и не сворачивай с него. Медленно, но верно.

Мне льстят его слова, даже если из каких-то соображений он и лукавит. А может и вправду, всё не так уж худо, и несут мои записи что-то такое, без чего картина прошлого не может быть полной.

- Спасибо, Мир, на добром слове. Ладно, пойдём дальше, удивляясь тому, что встретится по пути. Я готов к пятой тетради.



*Тот самый ужин, о котором я рассказывал. Июнь  
2011года. Справа – Алексей.*

## Глава 38

### НЕБЫВАЛЫЕ КОМБИНАЦИИ БЫВАЛЫХ ОЩУЩЕНИЙ

Ну и что же?

Первое удивление не замедлило себя ждать.

К записям не прикасался полгода, что само по себе уже является фактом вопиющего безобразия. Но у меня есть смягчающее обстоятельство – я сохранял «для вечности» уже написанное. Так появились пять аудиокниг, которые я надиктовал на диктофон, перемежая музыкальными моментами.

Первой стали «Голоса», записанные в июне 2011 года во время поездки в Омск. В ней действительно голоса близких мне людей, рассказы и песни матери.

Вторая называется «Небывалые комбинации бывалых ощущений», в которой описываются мои сны. Пикантность ей придаёт то, что я пытаюсь анализировать «снятое» в зависимости от количества принятого «на грудь» спиртного. Рекомендую пытливым слушателям. Эксклюзивный материал!

Следующая – «Древнейшие и ранние времена человечества». Это мой перевод с немецкого начальных глав «Всемирной истории», изданной в 1994 году в Германии под редакцией профессора Уве Пашке. Впрочем, перевод занимает только первую половину диска, а другая – комментарии и дополнения к нему.

На двух дисках формата MP3 разместились мои дневниковые записи, которые я веду буквально с первого дня нашего пребывания «на неметчине». Назвал их просто – «**Как это было...**» (**Записки аусзидлера**) **1994-2012 г.г.**

И, наконец, так же на двух дисках представлены записи «**С карандашом в руке**». Это такой калейдоскоп или, если хотите, дайджест из книг, прочитанных мной в 2003 году.

Всё вместе, учитывая первую часть «**Броуниады...**», со-

ставило солидное собрание записей – 8 дисков с общим временем звучания более 50 часов.

«Нет, весь я не умру...».

Однако, «Броуниаду...» по-прежнему считаю самым главным делом оставшейся жизни.

Зажмурившись на миг, я переношусь на маленькую кухню отчего дома, где по-прежнему жарко пылают дрова в печи, и грязный снег снаружи до половины закрывает заледеневшие стёкла окна.

Печь зимой топили два раза – утром и вечером. Обычно этим занималась мать. Ещё с вечера в дом заносили охапку сухих берёзовых дров и насыпали с рук возле печки на прибитый к полу, покрашенный лист жести. К тому времени топка «на ночь» уже завершалась, и место для утрешних дров было свободно.

Важно было вовремя закрыть печную заслонку – вьюшку. Закроешь рано – угоришь, поздно – часть тепла бесполезно уйдёт на ветер.

Но лучше позже, чем раньше.

Дрова прогорали до состояния золы – последние головёшки разбивали кочергой, чтобы скорее дотлели.

Те, кто топил углём, этого правила не соблюдали – вьюшка всё время оставалась открытой. С углём шутки плохи.

Печь растапливалась так: с нескольких поленьев обрывались куски бересты, самое маленькое полено клалось в печку наискосок, а на него, неплотно, остальные. Между колосниками и основной массой дров спереди образовывалось небольшое свободное пространство, в которое укладывалась береста. Стоило только поднести спичку, как она вспыхивала, треща масляным огнём. От бересты легко схватывались поленья.

Мать затапливала печь рано утром: к моменту ухода всех из дома она должна была прогореть, и вьюшка закрыться.

Газовой плиты тогда ещё не было, поэтому, пока печь топилась, нужно было сварить на ней обед.

Я не помню, чтобы у нас была выработана какая-то традиция совместного завтрака и утреннего чаепития. Я, например, не завтракал тогда, и не ем сегодня, если только это не входит в обязательный официальный распорядок дня.

В детстве я спал до последнего, и когда, наконец, поднимался с постели, на завтрак времени уже не оставалось. Надо было бежать в школу. Если учесть, что школа находилась напротив нашего дома, то в пять минут я успевал выйти из двери, добежать до школьного порога и влететь в класс ещё до звонка.

К тому моменту, когда я вставал, родителей в доме уже не было: печь прогорела, заслонка закрыта, или на столе записка, чтобы последний, кто выходит из дома, закрыл её. На краю плиты стояла двухлитровая алюминиевая кастрюля, накрытая помятой крышкой, из-под которой доносился вкусный запах, и чайник с кипячёной водой. Остальные элементы завтрака, как то заварной фарфоровый чайник, сахар, масло, варенье, хлеб и так далее, стояли на столе, прикрытые полотенцем или газетой. Впрочем, заварной чайник стоял тоже на печке, справа, на том месте, которое называлось каптурком.

Разносолы и компоты громоздились на подоконнике, впитывая в себя его холод.

В отличие от меня, отец и мать пили по утрам чай. Что делали Саша и Люда, не помню, я учился всегда в первую смену, а у них бывали и вторые.

Утренний голод меня не терзал, он настигал позднее, часов в 10-11, и это было сильное желание. Чтобы его удовлетворить, существовали две возможности: одна подразумевала горячие пирожки с ливером или повидлом, чай или какао на большой 20-ти минутной перемене в школьном буфете, другая – побыстрому сбегать домой и поесть там.

Завтрак в школе омрачался стоянием в длинной очереди, и после звонка надо было, не мешкая, сломя голову нестись в актовый зал, чтобы оказаться ближе к прилавку. Пирожки были невероятно вкусными, стоили копейки, и на всех желающих не хватало. Последние пили чай с хлебом и маслом.

Когда мать работала в школе техничкой, проблем у нас не было. Она за несколько минут до звонка заходила в буфет и покупала нам с Сашкой пирожки и чай, а потом давала звонок. Мы чинно выходили и кушали в каптёрке техничек, среди развешанных для просушки тряпок и швабр.

Но не всегда выпадало её дежурство, и тогда она перепо-

ручала нас своей напарнице – бабе Кате Малюченко. Тогда мы ели в каптёрке втроём: я, Сашка и Танька Малюченко, её младшая дочь, моя соученица из параллельного класса.

В школьном буфете работала мать Сашки и Женьки Аширбековых, наших соседей через огород и приятелей игр, жена участкового милиционера. Звали её почему-то Раей, наверное, переделали казахское имя на русский лад.

Шесть дней в неделю она утром отправлялась в пекарню и на склад. Получала необходимые продукты, а потом пекла пирожки в электрических печках, стоящих в буфете.

Искусная была мастерица, царство ей небесное.

Но иногда я ходил домой и меня кормила мать.

Не могу вспомнить, чтобы кто-то приносил в школу еду из дома и ел всухомятку. Не было принято. К тому же, не все были такими безалаберными, как я. Большинство плотно завтракало утром и этого хватало до конца занятий.

День приближался к обеду, и мы все, так или иначе, собирались в доме. Обед на предприятиях начинался в 13 и заканчивался в 14 часов. Отец зимой работал мотористом в МТМ и ходил обедать домой. Дорога была длинной, занимала минут 15 в одну сторону, но он всё равно ходил.

В своих лоснящихся от мазута ватных штанах, валенках с резиновыми калошами, полушубке, верхонках, он неторопливо топал по заснеженным улицам домой, и так же возвращался назад. Четыре раза в день – утром, два раза в обед, и вечером домой.

Он обязательно заходил в сарай, смотрел, всё ли в порядке со скотом, подбрасывал корове сена и заходил в кухню.

Неторопливо обедал, потом курил, выпуская дым в печку, предварительно приоткрыв заслонку, расстилал на полу возле печки свой полушубок, и, скрючившись, ложился на него. Дремал несколько минут, грузно поднимался, облачался и уходил.

В кухне ещё долго витали запахи мазута, мокрой шерсти, пота, но это были уютные запахи, смешивавшиеся с ароматом еды, разогретой на электрической плитке.



*Отец закручивает крышку на банке с салатом. Октябрь  
1995 года.*

## Глава 39

### ПРО КОСТОЧКИ И ТЕЛЁНКА НА КУХНЕ

Что же готовили зимой?

Это могла быть уже упоминаемая мной полевочка – суп из сушёных лисичек или боровичков, с крупно нарезанным картофелем, густо заправленный сметаной, чтобы перебить тот чёрный цвет, в который окрашивался полученный в результате варки бульон.

Запах того супа до сих пор сводит меня с ума.

Сметаной заправляли непосредственно в тарелке: забеленный предварительно суп мог за несколько часов на тёплой печке прокиснуть. Я, может быть, покупал бы в немецких магазинах в сезон грибы, те же лисички и белые, но они не пахнут так, как помню.

Были с матерью пару лет назад на базаре в Омске. Конец июня, тёплые дожди – пошли белые и подберёзовики. Продаёт мужичок грибы. Маленькое ведёрко – 400 рублей, десять евро по-нашему. Дороговато, вроде бы. А он объясняет, что рано утром собирал, на заре, как развиднелось. Вечерние нельзя продавать – они к утру зачервивеют. А тут польские белые несколько дней лежат, и ничего. Обработывают чем-то, и запах пропадает. Другому ничего, а мне запахло.

Без настоящего запаха – что это за грибной суп?

Варилась полевочка без мяса – грибы сами по себе питательный и тяжёлый для желудка продукт.

С мясом, вернее с косточкой, на которой оно располагалось, варили другие блюда, и именно косточка определяла, что на её основе будет приготовлено.

Хоть и говорят, что была бы курочка, сварит и дурочка, но, тем не менее, не всё так просто.

Любой закоренелый холестеринщик скажет вам, что самое вкусное мясо «на кости», и он прав.

Какие же косточки мы имели в своём распоряжении, и что из них готовилось?

Во-первых – рёбрышки. Их было относительно немного и ими не разбрасывались. Из рёбрышек можно приготовить что угодно: в Германии я их даже жарил с луком в сковороде, но там, на нашей кухне, их старались использовать более рационально. Их либо тушили, либо варили из них суп.

На дно кастрюли укладывались косточки, примерно на треть объёма, добавлялось немного воды, соли и они варились около получаса. Затем в кастрюлю крошили картофель, а на него выкладывали слой кислой капусты. Со словами:

- Капустка жирок любит, - мать клала сверху пару кусочков топлёного свиного жира, лавровый лист, резала мелко лук, перчила чёрным молотым перцем и закрывала крышку.

В течение следующих 40 минут, еда доходила, на медленном огне, не перемешиваясь.

Приоткрыв крышку можно было видеть, как жидкость прорывается снизу вверх, орошая капусту.

Разлитое по тарелкам блюдо представляло собой полужидкую кисло-солёную субстанцию, соединяющую в себе вкус мяса, картофеля и капусты. Самыми приятными считались, конечно, размлевшие рёбрышки. Иногда на них было чересчур много сала, и тогда, чтобы легче было глотать, я посыпал его щепоткой соли, хотя можно было жир и обрезать.

Другое любимое блюдо с рёбрышками – рисовый суп. На мой неискущённый взгляд они великолепно сочетались – рис и рёбрышки, а картофель служил просто обязательной добавкой для сытности. Суп не должен был быть чересчур густым.

Он замечательно пах свежесваренным мясом, лавровым листом, луком и перцем. Перцем лучше посыпать суп, уже налитый в тарелку.

Не секрет, что вкус мясных блюд прямо пропорционален количеству вложенного мяса. Наша рачительная мать постоянно разрывалась между желанием сытно накормить семью из пяти ртов, и, в то же время, умудриться сэкономить мясо, чтобы его хватило подольше. Иногда за столом складывалась напряжённая ситуация: супа было достаточно, а вот мяса в обрез. Не надо

забывать, что всё было приготовлено очень вкусно, и аппетит разыгрывался. Тогда она жертвовала своей долей и доедала жирные кусочки, которые мы обрезали и клали обратно в общую тарелку.

Если, даст Бог, я попаду в Омск на её 80-летие и пожалуюсь на свой холестерин, она обязательно скажет, что всю жизнь любила и ела жирное и солёное, и вот ничего, дожила до хороших лет почти без проблем. А памяти её можно только позавидовать.

Когда она пару раз отлучалась на несколько дней в больницу, обеды и ужины нам готовил отец. Не скажу про обеды, видимо, каждый находил в доме что мог, а найти можно было многое, включая пельмени, сало и ливерную колбасу, но вот вечером, на ужин, он кормил нас на славу. И по возвращении матери мы без всякой задней мысли, а просто из детского любопытства спрашивали:

- А почему, ма, когда тебя нет, у отца суп всегда вкуснее получается?

На что она, немного грубовато от задетого самолюбия, отвечала:

- А хер ли ему вкусно не варить? Бухнет три куска мяса, сколько в кастрюлю влезет – и варит. Конечно, его суп вкуснее будет, чем мой. А мне надо думать, чем вас и завтра кормить.

Когда с рёбрышками было покончено (это происходило достаточно быстро, по сравнению с длительной зимой), наступала пора других косточек. Например, крестовых, из позвонка, с необрезанной полендвицей. Это были солидные куски, в кастрюлю влезал только один, но и мяса на нём хватало. Они так же прекрасно подходили к рисуемому супу, но после утренней варки кусок вынимался и ставился в тарелке на подоконник. Его ели в обед холодным, намазывая кусочки горчицей и посыпая солью, а суп был обжигающее горячим. Такие вкусы, основанные на температурных контрастах, я до сих пор обожаю. Для меня «разобрать» холодную косточку куда привлекательнее, чем съесть её горячей. Но данное утверждение относится только к свинине – говяжьей более интересны именно горячими. Думаю, что это зависит от жира.

Щи по-домашнему должны быть жирными. И картофель не самая главная их составляющая, важнее кислая капуста. А крестовая кость – в самый раз. Стопроцентное попадание. Но тоже, в холодном виде, а щи обжигающие. Их мы варили и на «нашей» ливерной колбасе.

Хребтина так и уходила – на супы да щи, и тогда наступала пора других костей.

Хотя нет, нет!

Я вспомнил!

Хвост!

Его обязательно тушили, только без воды. Он сам по себе жирный, особенно начальная его часть. Тушили чаще всего с картошкой. Под конец она просто плавала в жире.

Оставались свиные ляжки, обрезанные на фарш или жаркое. Их разрубали крупно, лишь бы помещались в кастрюле.

Верхняя часть – лытка, которая идёт сразу за отрезанной ножкой, предназначалась для приготовления рассольника. Не секрет, что, порой, солёные огурцы из банок недоедались и вставал вопрос – выкинуть и занести новые, или как-то использовать?

Это «как-то» подразумевало сварить рассольник.

Лытка варилась в кастрюле около часа. Затем в бульон кидалась добрая жменя перловой крупы, и по прошествии 15 минут – картофель. Когда они были почти готовы, к ним добавляли мелко нарезанные огурцы. Нельзя кидать огурцы вместе с картошкой – она тогда не разваривается и остаётся твёрдой. Лук, лавровый лист, сухой укроп – рассольник готов. Обязательно приправлялся сметаной. Мог храниться в холоде (на подоконнике) 2-3 дня. Последняя тарелка была вкуснее первой. Сама лытка особенно хороша в холодном виде. Там и шкурка, и жир, и мясо, и ещё пара каких-то субстанций, ближе к кости. Когда она заканчивалась, рассольник доедали с солёным салом.

Конечно, надо бы быть примером для потомков, но так и хочется написать:

- Налейте в рюмку 75 граммов водки, выпейте и закусите кусочком, срезанным наискосок с лытки, намазав его домашней горчицей и посолив обильно, а потом сопроводите ложкой

горячего кислого супа. Пусть я грешен, но и вы не пожалеее!

А оставшиеся куски шли чаще всего на борщ. И мозговые перерубленные, из которых так увлекательно извлекать мозг, и лопаточные – всё борщ.

В принципе, это были те же капуста и картофель, но с добавлением красной столовой свёклы и томатной пасты, пережаренной с луком и морковью. А вот мясо из борща лучше воспринималось горячим. Обязательно полагалась сметана, и на любителя – головка порезанного лука. Кто ссыпал свежий лук в тарелку, кто ел вприкуску.

Я не хочу сказать, что всё вышеописанное было догмой. Нет, это только тенденция, а варианты различались. Например, по инициативе отца и молчаливом неодобрении матери, из подходящих косточек в одно из воскресений готовили бешбармак. Нет, я понимаю, что варить бешбармак из свинины – кощунство, видимо, его надо называть как-то иначе, но мне доводилось кушать в казахском доме бешбармак из гуся, и ничего, пережил. А там было, скорее всего, отцовское любопытство:

- Что мы, не в Казахстане живём?

Замешивали, раскатывали и разрезали на четырёхугольные кусочки тесто. В большой кастрюле два часа медленно варили 5-6 добрых кусков мяса (бедная мать!). Заносили самое широкое блюдо, на него выкладывали сваренную лапшу, поверх вываливали мясо, и поливали всё это бульоном с притомлённым в нём луком. Ели как казахи, правда, вилками, запивая горячей шурпой. Отец отрезал от больших кусков мясо и подавал нам.

Затем следовал риторический вопрос:

- А мы что, бешбармак просто так будем кушать?

Мать эти воскресные кулинарные загулы не любила – возни и расходов много, посуда жирная оставалась. Её эталоном воскресного раннего обеда были свежеиспечённые блины, которые мы макали в сковородку с жареным пахучим салом, кружочками ливерной колбасы и яйцами.

Другие зимние блюда так или иначе были привязаны к молоку. Собственное молоко появлялось у нас в феврале-марте, а до этого довольствовались совхозным из ларька. Так и вижу себя с трёхлитровым эмалированным бидоном, стоящим в оче-

реди. Продавщица черпала литровой кружкой на длинной ручке из фляги и разливала в подставленную посуду.

Молоко было, но как-то разово, пару раз в неделю, и по молчаливому согласию считалось невкусным и ненастоящим. Мы его не пили, а использовали только для готовки.

Настоящее молоко давала только наша Красуля.

Молоко было необходимо в первую очередь для блинов, без которых невозможно представить нашу тогдашнюю жизнь.

Я любил их настолько, что требовал блины ежедневно. Сначала мать потакала моему капризу, но, поскольку я в семье был единственным фанатичным блиноедом, а остальные нормальными едоками, встала на сторону большинства.

Оскорблённый до глубины души такой чёрствостью, и в знак протеста, я научился печь их сам. Делал это постоянно, исключая те дни, когда блины на всю семью готовила мать.

Это было первое сложное блюдо, которое я готовил сам уже с ранних детских лет, и страсть к нему обуревала меня до совершеннолетия. До Омска.

Если не было молока, я замешивал тесто на воде. Меня ничто не останавливало. Когда корова телилась, и телёнка занесли в дом, определив в кухне на месте вынесенного на веранду умывальника, я ревниво проходил мимо и нетерпеливо считал, сколько доек выпоют ему, как новорожденному. Первые три дня после отёла корова давала жёлтое молоко, и всё предназначалось ему, но когда молоко светлело, я твёрдо забирал пол литра себе на блины.

По утрам из молока варили манную или рисовую кашу, реже просяную или перловую. С коровьим маслом очень даже ничего.

Была ещё затируха.

Мать замешивала в чашке тесто, но как-то не до конца, не до гладкости, и когда молоко в кастрюле на печи закипало, отщипывала от этого теста небольшие бесформенные кусочки и бросала в него.

А если тесто хорошо замесить, раскатать в ролики и аккуратно разрезать на кусочки, то получались молочные клёцки. Те же самые клёцки, сваренные на воде, вытасенные из неё и

приправленные сметаной, маслом или жареными с луком шкварками, были уже другим блюдом.

То, что не съедалось за один раз, позднее обжаривалось на сковороде до жёлто-коричневого цвета.

Домашняя лапша на молоке – классика жанра.

Часто готовили свёкольник.

Это когда в мясной бульон крошили мелко нарезанную красную столовую свёклу. Без картошки. Он до сих пор стоит перед моими глазами как одно из приятнейших кулинарных воспоминаний.

Макароны по-флотски, рожки с жареным мясом, тефтели, голубцы, большие картофельные клёцки с фаршем внутри, манты, беляши, выпечка – всё это периодически появлялось на нашем столе.

Мать была и осталась искусной мастерицей.

По белорусской традиции много блюд готовилось из картофеля. Драники, запеканки, «колдуны» - ничто не удивит меня.

Но я хочу подробно остановиться ещё на одном блюде – жареных свиных котлетах в мучном соусе с картофельным пюре.

Мать заносила из сеней колобок замёрзшего фарша, давала ему оттаять и начинала священнодействовать. Раздавленный лук, соль, перец, пара яиц, размоченный в молоке или воде хлебный мякиш, сам фарш – всё это тщательно перемешивалось и вылепливалось в небольшие плоские котлеты. Их выкладывали на горячую сковородку и жарили, но не до конца, а так, скажем, до полуготовности, до образования коричневой корочки с обеих сторон. Затем лопаточкой снимали и кидали в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды. В ней они и доходили до кондиции. А в оставшийся в сковороде жир насыпали две полные столовые ложки муки, обжаривали до коричневого цвета, и выливали в кастрюлю к котлетам. Всё вместе томилось ещё пять минут (не забыть про лавровый лист) и подавалось на стол.

На тарелку накладывали картофельное пюре, впрочем, это могли быть и рожки и макароны, на них пара котлет и жидкость из кастрюли, которая и была тем самым, непревзойдённым до сих пор в моих глазах, соусом.

И, как почти всегда с нашими деревенскими блюдами,

последняя тарелка на завтрашний день, была вкуснее первой.

Фарш (без хлебной добавки), скатанный в маленькие шарики, мог стать основой супа. Суп с фрикадельками – вот его название.

Но, если нужно было что-то приготовить очень быстро и питательно, то варили рисовый суп с фаршем. Можно было уложиться за полчаса. Колобок замёрзшего фарша резался на пласты и кидался в кастрюлю с водой одновременно с горстью риса и картошкой.

- Ну что, будем переходить к весне, уважаемый Мир?  
Как там, у Александра Сергеевича:

Гонимы вешними лучами,  
С окрестных гор уже снега  
Сбежали мутными ручьями  
На потоплённые луга.  
Улыбкой ясною природа  
Сквозь сон встречает утро года;  
Синея, блещут небеса.  
Ещё прозрачные, леса  
Как будто пухом зеленеют.  
Пчела за данью полевой  
Летит из кельи восковой.  
Долины сохнут и пестреют;  
Стада шумят и соловей  
Уж пел в безмолвии ночей.

## Глава 40

### ВЕСНА

По календарю весна в России наступает 1 марта и заканчивается в конце мая, в отличие, скажем, от Германии, где она официально начинается, 21 марта и заканчивается 21 июня. На мой взгляд, немцы более объективны.

А для России, как ни подстраивайся к природе, всё одно, число не угадаешь. Слишком уж огромна территория – что вдоль, что поперёк. Климатические зоны различные – от субтропиков до вечных снегов. Поэтому, наверное, и приняли Соломоново решение: три месяца лето, три месяца осень, три месяца зима и вечная, как поётся в одной хорошей песне, весна.

Трудно сказать, когда к нам, в Северный Казахстан, приходила весна? По идее, похожее на то, что описал поэт, произошло в апреле. Но уже в середине марта, приняв хавшись, можно было учуять, что в привычный, и уже до чёртиков надоевший зимний мир, пришли новые запахи.

То были приметы приближающейся весны.

Как-то ярче начинало светить солнце и снег, особенно на дорогах, мог начать подтаивать. Ночью, конечно, всё это баловство прекращалось, но к полудню следующего дня могла вытаять кучка помёта, Бог знает, когда проезжавшей лошади или клочок утерянной соломы.

Новый запах на селе, запах наступающей весны – это запах оттаивающего навоза.

И не надо брезгливо морщить нос. После зимнего безмолвия это был очень волнующий запах, по крайней мере, не хуже других – первый робкий запах жизни.

Потом весна набирала силу и в апреле разворачивалась во всей красе. В хорошие годы к концу апреля с огородной грядки уже можно было срывать зелёные перья лука батуна, славно-го представителя семейства луковичных растений.

Но до апреля ещё далеко, и мы обязаны вернуться в март.

- В нашем деле главное – это сам реализм! Правильно я говорю?

Но Мир не отвечает.

- И чего это он так за книжку переживает? Прямо как отец родной, - думаю я с некоторым тщеславием, но так, для себя, не для него. Как-то так получилось, что я научился подразделять свои мысли, какие для Мира, чтобы с ним поговорить, а какие для себя, чтобы с самим собой пообщаться.

Да, заведёт нас куда-нибудь это писательство!

К марту «зимнюю» свинью основательно подъедали. По крайней мере, с мясом уж точно бывало покончено. Оставалось солёное сало и перетопленный жир.

Сам Бог велел резать вторую свинью – «на вёсну». Тем более что в начале марта морозы ещё держались, и небольшой запас времени для переработки мяса был.

*Справка для тех, кто нам позавидовал: вторую свинью для себя мы стали резать только со второй половины 60-х годов, а до этого сдавали её государству или в потребкооперацию – нужны были живые деньги, а весной и летом обходились оставшимся жиром и салом.*

Я не стану утомлять вас повторением описания забоя: всё происходило точно, как в начале зимы. Во дворе так же лежали сугробы снега, и отрезанная свиная голова так же обиженно тянула жёлтую морду к небу.

И куски разделанной туши заносились на веранду, и раскладывались на постеленную клеёнку. Всё похоже, но одно различие всё-таки существовало: «весенняя» свинья была крупнее своей предшественницы. Её кормили на три месяца дольше.

Это она не хотела выходить из своего закутка, ибо помнила прощальный крик-предупреждение своей соседки:

- Людям доверять нельзя!

Но всё позади. И лампы потушены, и отец уже произнёс, подняв рюмку:

- Спасибо за помощь! Давайте выпьем за свежану! – и гости, чинно посидев, и отведав деликатесов, разошлись, и

собака, сытая и довольная, заснула в своей будке.

Всё как в прошлый раз, но прежнего благодушия на душе нет. Надо поторапливаться. Весна может грянуть в любой момент. Поэтому на следующие выходные объявлялся аврал.

Ставилась задача: в кратчайшие сроки переработать, законсервировать, засолить, и сохранить имеющееся сырьё для последующих 5-6 месяцев. Впереди маячили вегетарианские времена, и это давало сильный импульс к тому, чтобы быть расторопным.

Варианты переработки мяса были различными, но основные я сейчас назову.

Подходящие куски сала засаливали в сундучке. Если солёное сало пару недель посушить на весеннем воздухе – оно не пропадёт и летом. Пожелтеет, немного прогоркнет снаружи, но внутри останется первозданным. Отменная была закуска летом, скажу я вам, вместе с зелёным луком, огурцами и помидорами.

Два рулета – само собой.

В последние годы пришла мода засаливать сало маленькими кусочками в трёхлитровых банках, закатывать крышками и хранить летом в погребе.

Однако в этот раз предстояло засолить не только сало, но и мясо с задних ляжек. Солили его, отделив мясо от кости, большими кусками (2-3 кг). Во время забоя специально вырезалась полендвица. Солили в большой эмалированной кастрюле. Почему-то в Казахстане была проблема с деревянными бочонками.

Я не помню точно, как солил мясо отец. Знаю, что получалось у него неплохо, он был дотошным в таких делах. Но знаю точно, что он ни разу не попытался засолить целиком всю ляжку. Это было опасно – чуть что не так, и мясо завоняет. Как рыба гниёт с головы, так и мясо от кости. Когда ещё рассол дойдёт до неё?

Искусством солить окорока в деревнях владели единицы, и это были немцы. Я за свою жизнь слышал только о двоих, причём пробовал только у одного. Искали, чем закусить, и один из компании притащил кусок окорока. У тестя попросил. Мы его понюхали и выкинули. Вонял. Был уже конец лета, и от око-

рока осталась только самая верхняя часть – лытка.

Это очень тонкая материя – солить и коптить окорока.

Все шли по более верному пути: отделяли, разрезали, солили и коптили.

Я не помню, как солил мясо отец. Но у меня есть рецепт, продиктованный Карлом Либельдом, родным дядей моей жены, добрым собеседником, который работал забойщиком скота в совхозе «Константиновский», и знал процедуру досконально.



*Дядя Карл с автором на балконе. Германия,  
Вюрцбург, 1998 год.*

Первый этап засолки длится 12 дней.

Мясо порезать на округлые куски и натереть смесью, которая включает в себя раздавленный чеснок, лавровый лист, молотый чёрный перец, 1 грамм пищевой селитры, 3 грамма сахара и 300 граммов соли в расчёте на 1 кг изделия. Остаток смеси высыпать на дно кастрюли и плотно уложить в неё натёртые куски.

Каждые 4 дня куски доставать и менять местами.

После 12 дней вскипятить, и затем охладить воду из расчёта 1 литр на килограмм мяса. В воду снова добавить 1 грамм селитры, 3 грамма сахара, 300 граммов соли, чеснок, лавровый лист и перец, умноженные на количество литров воды. При температуре 7 градусов Цельсия 21 день под гнётом держать мясо в рассоле.

После этого куски достать и вымочить в обычной воде, желательно проточной. Вымачивать 4-6 часов, периодически пробуя мясо на вкус.

Затем приступить к просушке. Сушить не на солнце, а в прохладном, продуваемом месте.

И, наконец, коптить. Первые два часа давать обильный дым, затем умеренный. Использовать для копчения берёзовые опилки и трухлявую осину.

Коптить 48 часов, после чего дать мясу неделю отлежаться и помыть его.

Вот такой длительный процесс, но результат того стоил.

Пока порезанные окорока и полендвица засаливаются, посмотрим, что происходило с другими частями туши.

Грудину и ещё несколько самых лакомых кусочков откладывали отдельно и хранили особенно тщательно. Если было уже тепло, их клали в кастрюлю и пересыпали снегом. Держали в самом прохладном месте, например в сенах или кладовке, стены которых ещё долго удерживали зимний холод. Иногда кастрюлю закапывали в последний сугроб.

За неделю до Пасхи их вынимали, клали в чашку и солили со всеми приправами. Холодное отварное мясо было таким же обязательным атрибутом нашего праздничного стола,

как крашеные яйца и сами «пасхи».

Холодец весной не варили, но зато мы могли полакомиться отварными свиными ножками с рисовым супом.

Не скажу точно, что конкретно делали с головой. Видимо хранили, сколько было возможно, обрезали, что могли, а потом разрубали на куски и отваривали. Съесть голову за раз было проблематично, поэтому чашка с костями несколько дней стояла на подоконнике. А суп на основе бульона, приправленный чесноком, имел весьма специфический вкус, тянущий на деликатес.

Надо отметить, что костей на столе в марте и начале апреля было как-то особенно много. Ну не выбрасывать же их, даже чисто обрезанные? Варили и ковырялись с ножом.

А вот по весне, в отличие от зимы, делали мясную колбасу, и довольно много, хотя её никогда не может быть много. Она усаливалась в кишке и после просушки весной могла долго храниться, если бы ей давали. Часть её коптили, часть ели просто сухой. Ничего, даже отдалённо напоминающего её вкус, я ни в каких магазинах не встречал, ни тогда, ни сейчас.

Точно – домашняя! Пальцем натканная через ламповое стекло, пока не появилась специальная трубка.

Мать обязательно лепила 5-6 колобков фарша, сколько могло влезть в маленькую морозилку появившегося у нас холодильника. Это был единственный запас сырого мяса, всё остальное шло в переработку. Именно из тех времён помнятся мне полулитровые стеклянные банки с домашней тушёнкой, закрученные жестяными крышками.

Эти крышки были мечтой каждой хозяйки, дефицитом, который доставали, где только могли. Я помню посылку из Сибири или Белоруссии и невероятную радость открывших её родителей. В ней были крышки.

В дезинфицированные паром банки руками плотно укладывали кусочки мяса, добавляли соль, лавровый лист и чёрный перец горошком. Затем банки ставили в большую кастрюлю с небольшим количеством воды и содержимое их 2,5 часа тушилось. Затем их вынимали и закручивали тоже обеззараженными крышками. Хранили в подполе.

Но был и ещё один способ сохранения мяса – консервация в топлёном жире. Ведро жира без проблем может храниться год, потом он, конечно, горкнет. А почему бы не держать в нём варёное мясо? Тем более что речь шла не о годе, а о 5-6 месяцах.

И держали, да ещё как держали!

Куски, в том числе и отваренные рёбрышки, накладывали в трёхлитровые банки и заливали жиром. Их не нужно было закатывать жестяными крышками – достаточно было пластмассовых. А в кастрюлях заливали круги ливерной колбасы. Летом мы, как археологи, снимали пласт за пластом и добавляли к жареной картошке, или ели просто так – она же готовая!



*Ещё один вид на нашу Целинную улицу. Слева дом Придатченко, напротив которого стоял колодец.*

## Глава 41

### ЖИЗНЬ СОСТОИТ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ДНЕЙ

В конце апреля или в начале мая отец коптил сало, мясо и колбасу. Они перед этим сушились на улице. Чтобы ожившие по весне проклятые мухи не отложили на уже почти готовый продукт свои яйца, каждый кусок заматывался в марлю. Их нужно было как-то подвешивать, поэтому прорезали сквозное отверстие, поперёк волокон, протягивали шпагат и делали петлю. Она оставалась с куском до конца его существования.

На внешней стороне стены сени, там, где выступающий шифер образовывал своеобразную нишу, в толстых проволочных петлях свободно висела крепкая круглая палка. На неё каждое утро навешивали куски. Поскольку всё не умещалось, то большие куски сала вешались по отдельности на гвозди, вбитые в концы прожилин.

Утром их вывешивали, а на ночь заносили на веранду. Отчасти так делали потому, что сырой ночной воздух не благоприятствовал сушке, но была и другая причина – мясо могли ночью украсть.

Не от голода – от озорства.

Ну, засиделись мужики за полночь за бутылкой, а закуска кончилась. Вот один из них и говорит:

- Я видел, у Мишки на стене мясо с салом сушится. Делов то – через ограду перемахнуть, да кусок срезать.

Бережённого Бог бережёт!

Если учесть, что дом наш был угловой, то всё, что происходило во дворе, было предоставлено на всеобщее обозрение. Мы жили как на открытой ладони. За день не один десяток людей мимо проходил.



*Вот она, белая стена сеней, на которой сушили сало и мясо, подвешивая под шифер.*

Веранда ночью была надёжней. Из-под замка или дверного крючка в деревне практически не воровали – это было уже преступление и грех. Все друг друга знали, каждый был на виду, и, если что-то случалось, то вор вычислялся ещё до прихода участкового милиционера.

А это был позор на всю оставшуюся жизнь. Лучше попросить, занять, как-то выкрутиться, но только не воровать.

А созорничать могли – сам грешен.

Сушили недели две, потом начинали коптить. К этому моменту отец подгадывал ещё одно важное мероприятие – гнал самогон. Звучит как-то некрасиво, типа «масло масляное», правильнее было бы сказать – «варил самогон», но и над этим словосочетанием насмеваются:

-Ты самогон варишь?

- Нет, сырым пью.

Старинное «курить» вызывает другие ассоциации.

Самогон был крайне необходим в это время. Пасха (если выпадала), Первое мая и День Победы были почитаемыми праздниками. Кроме того, в середине июня предстояла заготовка дров в лесу.

Не подумайте только, что гнали открыто. Самогоноварение преследовалось по закону: государство не терпело конкурентов, ведь до четверти денежных поступлений в казну приходилось на выручку от продажи алкогольной продукции. Но, как отмечают многие исследователи, суровость российских законов компенсируется необязательностью их исполнения. Жёстко преследовали тех, кто гнал на продажу. На других смотрели сквозь пальцы. Борьба с самогонщиками носила волнообразный характер: временами она всплескивалась до истерии, но затем опять угасала до привычной обыденности. Наказывали в административном порядке, до тюрьмы дело, обычно, не доходило.

На божий свет извлекали большую железную бочку без дна и устанавливали за оградой дома. Для какой цели она служила остальные 363 дня, я затрудняюсь сказать, всё-таки без дна. Она была старинная, из толстого железа, крепкая и объёмистая, с перекрещивающимися трубами внутри.

Лопатой выкапывали небольшую яму, и водружали на неё бочку. Чтобы будущий дым зря не уходил, присыпали по окружности землёй. Затем прокапывали длинный (5-6 метров) дымоход и укрывали его листами жести, так же изолируя землёй. В начале дымохода устраивали топку.

Крепкие круглые палки укладывались на верхний край коптильни, и на них, на петлях, навешивались куски. Всё это накрывалось сверху большим куском брезента.

Коптильня была большая, и места в ней было много. Соседи и соседки просили:

- Мишенька, будь добр, возьми моих три куса.

Отец строжился, озабоченно заглядывал под брезент, но старался не отказывать. Брал у всех понемногу, чтобы никого не обидеть.

Специфика улицы заключалась в том, что половину её обитателей составляли одинокие женщины с детьми, и обратиться за помощью они, по большому счёту, могли только к нему. На нашей стороне он был самый хозяйственный и добрый.

Разожжённый в топке огонь постоянно присыпался привезёнными со стройучастка опилками, и обильный дым тянулся под жестью в бочку. Открытого огня и жара избегали. Ещё отец экспериментировал с дымом. Это на первый вдох он кажется одинаковым, а на самом деле у него много вариаций. Поэтому рядом с опилками лежали куски трухлявой осины, ветки яблони, что-то из хвойных пород.

Работа есть работа, и её надо было как-то оценить. Но ни разу мерилom этой оценки у него не выступали деньги, хотя, казалось бы, что ещё может быть логичнее их?

В деревне не принято было рассчитывать деньги. Я скажу даже больше: порядочному человеку считалось стыдным брать деньги за свою работу, и стыдным давать самому.

В деревнях *угощали*.

Бутылка водки или самогона с простой закуской были тем эквивалентом, на котором строились экономические отношения в частных хозяйствах.

Не платить, а угостить. *Уважить!*

В другой раз я к тебе обращусь, и тоже уважу.

Не подумайте только, что речь шла о какой-то безделице. В те времена, о которых я рассказываю, бутылка водки стоила 3 рубля 62 копейки. Дневной заработка мужчины – 5-6 рублей. Мать, работавшая в школе техничкой, не получала и трёх.

Вы думаете, я пошутил, когда сказал, что 25% поступлений в бюджет страны шло за счёт продажи спиртного? Нет, я не шутил. И в космос мы летали на бутылке, и армию могучую содержали за её счёт.

Деньги, в принципе – это зло. Они разделяют людей, а совместная выпивка сближает. Не все согласятся с моим мнением, особенно женщины – жёны тех самых мастеровитых мужиков и их дети, но я ностальгически вспоминаю те старые времена. Их уже нет, и, наверное, никогда больше не будет. А жаль. Ушло что-то хорошее, доброе, естественное.

Победили деньги.

Отец коптил часов до 11 вечера, а на ночь заносил куски на веранду. Сидеть над огнём всю ночь напролёт у него не было ни желания, ни сил.

Но с раннего воскресного утра копчение продолжалось, и настроение отца с каждым часом поднималось и поднималось. Выпивка действовала на него как-то положительно – он становился всё веселее и добрее, не теряя координации движений, а, наоборот, приобретая лёгкость и ловкость. И только опавшие концы век выдавали его.

Впрочем, веки – это у нас наследственное.

Он очень нравился мне таким, я старался в это время оказаться с ним рядом. Он чему-то учил меня, что-то показывал, рассказывал о своём детстве, о каких-то неведомых мне родственниках из Белоруссии.

Был у него один дядька, сапожник, очень хороший мастер. Его сапоги на базаре уходили с лёта. Пришёл к нему другой сапожник, у которого сапоги никто не покупал и попросил:

- Продай пару моих сапог, как свои, а я тебе часть денег отдам.

На что дядька мудро ответил:

- Если я твои сапоги продам как свои – их один раз купят. Но потом и мои перестанут покупать.

А ещё привязался к нему один мужик и всё спрашивал:

- Вот ты продаёшь свои сапоги за 250 рублей, а ведь материал и работа стоят только 150?

- А 100 я беру за то, что могу! – гордо отвечал дядька.

В обычное время отец был сосредоточен, серьёзен, неразговорчив. Но в эти часы всё куда-то исчезало и проявлялось его естество – доброта, мастеровитость, весёлость.

Подходили люди с угощением. С мужиками выпивали вместе, закусывая горячим салом с хлебом, а женщины совали украдкой, чтобы мать не видела. Она, может, и не видела, да всё наперёд знала. Для неё главным было, чтобы отец не перебрал, она очень этого не любила. Правда, и случалось это редко.

А он пробовал и угощал всех знакомых, проходивших

мимо в этот воскресный день. И ведь знаю я, что пристрастие к горячительным напиткам сильно сократило ему жизнь – он умер непростительно рано, в 64 года. Впрочем, тому были и другие причины. А вот вижу его тогдашнего, деловитого, счастливого – и завидую ему.

Добрые, добрые времена!

Жизнь, по большому счёту, и состоит всего из нескольких дней.



*Редки фотографии улыбающегося отца. На этом снимке он позирует корреспонденту газеты.*

Копчение продолжалось и в понедельник, но уже вяло: мясо и сало доходили до кондиции. Вечером куски из коптильни разбирали, и мы тоже заносили свои в кладовку на палке, и просовывали её концы в крепкие петли из толстой проволоки. Так они и висели всё лето, оберегаясь от мышей. А запах копчёного сала становился господствующим в снях, не говоря уже о

самой кладовой, перебивая все остальные.

Не самый плохой запах, должен вам заметить.

На этом наша мясная эпопея заканчивалась, и начиналась обыденная весенняя жизнь. Оставалось ещё достаточно картошки и квашеной капусты. Магазин предлагал различные крупы и макаронные изделия. Мука своя.

Было бы несправедливым называть весенние времена постными. Может быть и приберегали копчёное мясо к лету, именно мясо, потому что оно было вкуснее, но по салу никаких ограничений не было – иди, отрезай, сколько нужно. Хочешь – ешь с хлебом и луком, хочешь – жарь с яйцами или вари суп. Куры весной начинали интенсивно нестись, но, главное, у нас было теперь своё молоко.

Пусть не очень много: основное молоко шло в мае-июне, когда коров выгоняли на зелёные пастбища. На подоконнике всегда стояла трёхлитровая банка молока, позже его хранили в холодильнике. С молоком ели жареную картошку, намазанный маслом и повидлом хлеб, печенье, вафли.

Все любили молоко. А где оно, там и сливки, и сметана, и масло, и кислое молоко, и пахталка, и творог. Сыра не делали, но нечто похожее на него выпекалось. Ничего не забыл? Конечно, забыл! На подоконнике несколько лет стояла трёхлитровая банка с грибным чаем. Потом мода на него прошла.

Пожалуй, на этом я закончу тему весеннего питания. Поскольку по календарю она заканчивалась в конце мая, то ни о каких дарах огорода, кроме батуна, говорить не приходится. Поэтому перейду к лету.

## Глава 42

### ЛЕТНИЙ СУП И ОКРОШКА

Лето – это июнь, июль и август.

Но наше северное лето,  
Карикатура южных зим,  
Мелькнёт и нет: известно это,  
Хоть мы признаться не хотим.

И ещё:

Ах, лето красное,  
Любил бы я тебя,  
Когд-б не зной да пыль,  
Да комары, да мухи.

Климат Северного Казахстана резко-континентальный, а это, наряду с суровой зимой, подразумевает жаркое лето. Суммы положительных и отрицательных температур в течение года приблизительно равны.

Лето – время года, которое пролетает быстрее всего. И оно, без сомнения, самое лучшее и интересное:

- Лето – это маленькая жизнь.

Июнь обычно начинался с возврата холодов, и белый снег, выпавший на первые всходы, не был такой уж редкостью. Могло подморозить и в середине месяца, и тогда те, кто высадил рассаду в грунт, всю ночь проводили в огородчике, укрывая и спасая, а те, кто по лени или чрезмерной осторожности этого не сделали, радовались своей дальновидности и прозорливости.

Как предугадать ночной заморозок?

Сделать это можно только в день, ему предшествующий. Первый признак – резкое падение температуры. Если в полдень палило солнце, а к вечеру резко похолодало – верный признак,

что ночью «ударит». И ветер, пронизывающий холодный ветер, появившийся из ниоткуда.

Не пронесёт, не надейтесь!

Но со второй половины июня лето полностью вступало в свои права. Жарко палило солнце. На небе ни облачка. До середины июля, как правило, ни капли дождя. Зерновые культуры жили за счёт влаги, накопленной осенью и зимой. Если во второй половине выпадал дождь, можно было надеяться на хороший (по меркам целины) урожай. Для нашей лесостепной зоны – это около 14 ц/га.

Если нет – случалась засуха и накопленной влаги хватало только на 8-9. Августовские дожди мало что меняли, разве что зерно лучше наливалось.

Буйно цвели злаковые и бобовые травы. Вторая половина июня и весь июль – время сенокоса. Самая нелюбимая мной кампания в годовом цикле совхозной жизни.

Мне жалко людей!

Но не будем торопить события, наша главная тема – летняя еда.

В июле вырастали перья зелёного лука, редиска, ботва красной свёклы и огурцы на навозной грядке. Помидоры – это уже августовские пришельцы, как и огурцы, выросшие на земле.

В конце августа огородная эпопея могла и закончиться – приходили первые осенние заморозки. Но они случались как-то через раз, и наглядно это демонстрировали букеты цветов, которые ученики несли в школу 1 сентября. Если в их руках скромно желтели бархатцы, прикрашенные разноцветьем касмей и астр, значит, заморозок уже был, а если пышные георгины – то пока пронесло.

Июньское питание мало чем отличалось от майского. То же самое обилие яиц, молока, сливок, сметаны, масла, копченного и солёного сала, жира. Часто пекли блины. Яйца варили круто или всмятку, жарили, делали омлеты. Обычный омлет мог разнообразиться тем, что молочно-яйцевая смесь выливалась не на горячий жир в сковородке, а на мелко порезанные и предварительно прожаренные кусочки солёного сала.

О, эти мелко порезанные и прожаренные кусочки!

Они служили не только облагораживанию омлетов, но и картофельной запеканки, той, толстой, в сковородке, когда поджарка перемешивалась с тёртым картофелем, и доходила до готовности в духовке.

Летний суп просто непредставим без них. Я ещё много лет по инерции готовил его и в Германии, пока дети не выросли, и не нашли свою еду, а сам я, напуганный холестерином, не стал остерегаться свиного сала в больших количествах. Но иногда хочется позволить себе эту ностальгическую кулинарную радость, и я машу на себя рукой:

- Живём один раз!

Летний суп замечателен своей простотой и быстротой приготовления. Его можно сварить за 25 минут, начиная с того момента, как вода в кастрюле закипела. Кидаем в кипящую воду резаный картофель и варим 12 минут. Хотя, почему именно в кипящую? Кидаем картофель в холодную воду и пусть она закипает вместе с ним, а мы удалим ещё и накипь. Если суп задуман, как рисовый, кидаем сразу и рис. Макароны, рожки или домашнюю лапшу, естественно, позже. Им хватает десяти минут, чтобы свариться. Лавровый лист тоже можно бросить в воду сразу – пусть натягивается аромат.

А параллельно с этим нарезаем на доске кусок солёного сала на маленькие кубики, скажем, толщиной в 1 см. Со шкуркой, и, лучше, с прожилками мяса. Кусочки обжариваем вместе с луком до светло-коричневого цвета и выливаем их вместе с вытопившимся жиром в кастрюлю. Поверхность воды вскипает с шипящим звуком, и по кухне плывёт новый запах – чеснока и перца, таившихся в салe. Как тут не вспомнить сдор из материнского детства?

Наберём в ложку бульон и польём сковороду. Все должно идти в суп, да и сковорода останется почти чистой. Сметана и чёрный молотый перец завершат композицию.

Готовили его, обычно, на ужин, чтобы плотнее наесться, чередуя с более постными вечерами. До летнего сна оставалось ещё несколько часов, поэтому проблем с полным желудком и бессонницей ни у кого не было. Голова касалась подушки, и ты,

как в беспамятстве, проваливался куда-то до утра. Я не знаю даже, снились ли мне тогда сны, как снятся теперь?

Если вместо солёного сала резать для супа копчёное – будет другой вкус, на мой взгляд – хуже. Ароматы не те: копчёное сало, приобретая в процессе копчения способность к длительному хранению, что-то теряет. Его плюс – аромат дыма. Его минус – исчезает запах чеснока и перца, а шкурка опять становится жёсткой и её лучше срезать. На жёсткой шкурке легко можно потерять зубы; мосты – точно, имею свой горький опыт.

Вдумчивый читатель хочет спросить:

- А почему Вы не упоминаете о копчёном мясе?

Отвечаю вдумчивому читателю:

- Несмотря на то, что копчёного мяса было вроде бы много, на самом деле его было мало. Оно манило, как и мясная колбаса, и было скорее деликатесом, чем обыденной едой. Представьте себе пять человек, каждый из которых имеет свободный доступ в кладовку. Не нагтели, но помаленьку отрезали. Дрова готовили – с собой брали. В поход в лес ходили – как без него? Закуска для отцовых нужд – расход, но в дело, с пользой для дома. Для сенокоса берегли, чтобы в поле пообедать.

Тушёнки и залитые жиром куски варёного мяса и колбасы тоже ждали своего часа: привезут дрова или сено – надо угостить всех участвующих хорошим ужином. Но перепадало и нам, грех жаловаться. Чаще всего это выглядело следующим образом: сначала жарили в сковороде картошку, а потом на неё, почти готовую, вываливали содержимое стеклянной банки или выковыривали из жира колбасу и мясо. Это были уже другие запахи – сытые, зимние. Они утоляли память по мясу, но не сам аппетит. Он разгорался с ещё большей силой.

Мне помнится, что никогда не готовили два блюда сразу, тем более летом. Было что-то одно. С утра молочная каша с маслом, которым, как гласит поговорка, её трудно испортить или молочный суп. В обед, обычно, ничего не готовили. Отец был в бригаде, мы тоже где-нибудь пропадали. Да в жару и аппетит не тот. Ели то, что находили в кладовке и холодильнике. Могли просто поджарить хлеб на масле, и есть его горячим с молоком. А вот вечером варили что-то существенное.

Свежий салат в июне мог быть только один: зелёный лук батун с варёными яйцами, заправленный сметаной. Но в июле всё менялось. На столе появлялись совсем новые блюда, не упоминавшиеся ещё нами доселе. Батун, сослужив свою службу, уходил в «стрелку», но на грядке уже поднимался репчатый лук, более нежный и вкусный. К этому времени подгадывал и укроп, который, как я уже отмечал, никогда не сеялся специально, а рос произвольно, где ему удобно. И тогда чашка салата вполне могла стать полноценным обедом.

Редиска – та, нежно-розовая, щиплющая язык, тоже подрастала, и парочка хвостатых подружек придавала салату рядный вид. Но до *чуда* оставалось ещё две недели, и чудо это должно было называться окрошкой.

Уже всё было: и нежный лучок, и укропчик, и сметанка, и яички, и редисочка, и даже хлебный квасок. Но не было главного – огурчика. А без огурца окрошка – это не окрошка.

Кто-то крошит в неё отваренный картофель, варёную магазинную колбасу или мелко нарезанные кусочки отваренного мяса. Сам я сторонник только второго пункта.

Но без огурца настоящей окрошки не бывает!

Он уже рос, скрючившись в завязи, но был настолько мал, что ничья рука на него не поднималась. И мать решалась на компромисс:

- Если все так мечтают об окрошке – я её сделаю!

Вместо огурца она срывала огуречный цвет.

Грядка горела жёлтым огнём. Природа щедра – она изначально даёт каждому растению возможность максимально развиться. Но возможности реализуются в зависимости от условий жизни. Растение само определяет, на сколько плодов его хватит. Одни цветки плодоносят, другие остаются пустоцветом. Вот этот самый пустоцвет мать срывала, и приправляла им окрошку вместо огурцов. Он тоже пах свежестью.

А потом наступало время настоящей.

Как делается окрошка?

Суть её определяет само название – что-то куда-то крошится. Я не удивлюсь, если мне скажут, что существуют сотни различных видов окрошек, в которые каждый крошит то, что у

него под рукой. Я опишу своё видение этой царицы летнего стола.

Ставлю на стол пустую трёхлитровую кастрюлю, а в морозильник кладу две полуторо литровые бутылки минеральной воды с газом. Кладу на стол деревянную доску (дэнку), беру в руку нож и начинаю крошить заранее приготовленные продукты. В первую очередь зелёный лук: его должно быть столько, чтобы он покрыл дно кастрюли на 3-4 см. Посыпаю лук солью (желательно крупной морской) и растираю ложкой. Лук должен пустить сок.

Затем крошу все остальные ингредиенты в произвольной последовательности, а именно: один тепличный огурец, пучок редиски, пучок укропа, 6 круто сваренных куриных яиц, 200 граммов варёной колбасы. Заливаю два стаканчика сливок и перемешиваю. Получается в принципе салат, который превращают в окрошку минеральная вода и несколько капель уксуса.

Готовая окрошка должна 2-3 часа настояться в холодильнике. В идеале, самая вкусная окрошка – это вчерашняя окрошка, как и суточные щи, и вчерашние борщ с рассольником.

Супы предпочтительнее свежие.

Окрошку лучше есть в компании, впрочем, в компании всё вкуснее. Это отличная закуска для первых двух рюмок, о похмелье я и не говорю. Но данное утверждение основано уже на другом, грешном опыте жизни, до которого мы постепенно дойдём, а пока будем считать, что окрошка не закуска, а просто еда.

Мать готовила её вкуснее, чем я сегодня. Возможно, всё дело в продуктах, но никто не отнимает мастерства.

С наступлением летней жары в большущей кастрюле «заходилась» хлебный квас. Кастрюля стояла в сених, на лавке и мы пили его вместо воды. Он очень хорошо утолял жажду. Естественно, делали на нём и окрошку. Тогда уксус был не нужен – хватало квасной резкости. Наверное, в такой квас хорошо вписывалась варёная картошка. Но я, почему-то, квасную окрошку не любил – она затеняла мне вкус зелени. Было сытно, как - то покойно на вкус, но чего-то не хватало. В водяной окрошке каждый элемент ликовал по поводу того, как он может себя

показать, и для чего он, собственно говоря, рос. Это была радостная симфония вкуса и свежести, услышанная мной, и пронесённая через года.

Прекрасная окрошка получалась из красной столовой свёклы. Её отваривали в воде, а потом в эту же, но охлаждённую воду, крошили и свёклу, и зелёный лук, и укроп, добавляли сливки и кислили уксусом. Я говорю здесь о старой свёкле, остававшейся с прошлого года. Когда она кончалась, в дело шли новые свёкольные листья, так называемая ботва, которая служила основой не только «ботвинника», но и летнего борща, приготовленного на куске солёного сала.

Крошить и перемешивать можно всё съедобное – главное, чтобы было чем заправить. Поэтому значение сливок или сметаны в окрошке просто неоценимо, особенно, если её делают на воде.

Я упустил из вида борщ из щавеля, поэтому в порядке извинения перед ним, опишу процесс его приготовления подробно. Тем более что он схож с борщом из ботвы столовой свёклы.

Щавель мы с Сашкой собирали частенько. Мать никогда не выбрасывала наши трофеи, а наоборот, хвалила как добытчиков. И тут же принималась готовить: то борщ, то пирожки.

А для борща отрезался солидный кусок солёного сала, кидался в воду и варился больше часа. И это не смотря на то, что в сыром виде его можно было есть сразу. За 20 минут до конца варки крошили картофель, а за 2-3 минуты бросали порезанный щавель. Ему не надо долго вариться: как только зелёные листья поменяют зелёный цвет на бурый – можно огонь выключать.

Лавровый лист, зелёный лук и укроп в конце, это само собой, но был и ещё один нюанс. Нужно было взбить в чашке содержимое куриного яйца. И медленно влить в борщ, интенсивно помешивая оный. Образовавшиеся хлопья придавали блюду завершенность. Оставалось разлить по тарелкам, заправить сметаной и посыпать чёрным перцем.

Как это ни парадоксально – борщ не был чрезмерно жирным. Сало не отдавало его, сохраняя в себе, как в защитной оболочке. Заранее вытащенный кусок, благоухая, парил на столе, и ели его маленькими кусочками. Не пугайтесь – маленький ку-

сочек сала с хлебом достигал желудка без малейших эксцессов. Не забывайте, что за столом сидели тогда молодые здоровые люди, которым требовалось большое количество энергии для постоянной работы и подвижных игр.



*Саша-брат. Примчался из Павлодара встретиться.  
Октябрь 1995 года.*

## Глава 43

### ПОМИДОРЫ И СЕПАРАТОР

В конце июля наступала пора сбора ягод и заготовки варенья. Сначала клубника из леса, потом малина из своего огорода, потом «Виктория», затем чёрная смородина и вишни с сопок. Землянику и костянику опускаю в связи с незначительными объёмами.

Сахар в магазине сразу становился дефицитом и добрые хозяева радостно похлопывали по мешку, заблаговременно приобретённому ещё весной, а то и зимой.

Сколько же он весил?

Никак не меньше 50 килограммов. И ведь одним не обходились – если был урожай на ягоды, то готовили впрок, мало ли что будет в следующем году?

Особым лакомством считались пенки, снятые с варившихся ягод.

Компоты готовили параллельно с вареньем и стеклянные банки одна за другой, десятками, уносились в погреб.

Ещё один интересный момент лета – появление первых грибов и возможность подкапывать молодую картошку. Они поспевали к концу июля и удивительно сочетались – молодая картошка и первые грибы.

Скудные трофеи первых походов, позволявшие сварить только суп, перерастали в почти полные ведёрки, наполненные маслятами, лисичками, боровиками, подосиновиками и подберёзовиками, и всё чаще появляющимися груздями. Это была уже полноценная «жарёха», а часть оставшихся груздей можно было засолить в банку.

Суп из грибов не требует мяса или сала, достаточно ложки сметаны в тарелке. Со сметаной жарили и картошку с грибами. Говорят, что 200 граммов грибов заменяют 200 граммов мяса. Почему же их тогда волки не едят?

Ещё одно лакомство конца июля – малосольные огурцы. Когда окрошкой уже натешились, можно было огурцы подсобрать и посолить.

Солили сразу несколько десятков в эмалированном ведре с укропом и смородиновым листом. Через три дня они были готовы к потреблению. Их хотелось есть один за другим. Наестся ими невозможно, оставалось только лакомиться, и быстрее. Через пару дней они превращались в обычные солёные огурцы, а это уже другой продукт.

Тоже, конечно, не пропадали, но я веду речь о деликатесе.

Со второй половины августа наступала пора солений. Солили «сухие» и, реже встречавшиеся, «сырые» грузди. Подберёзовики, подосиновики, лисички и белые резали на кусочки и сушили на чердаке. Успех зависел от погоды. Порой приходилось и выбрасывать.

Овощные соления – особая тема, и я не буду на ней подробно останавливаться, поскольку не владею деталями. Скажу только несколько добрых слов о помидорах.

Помидоры, а ещё яблоки – самые полезные для человека подарки флоры, по крайней мере, в Европе. Недаром, в известной сказке Джанни Родари о приключениях Чиполлино и его друзей, помидор назван синьором и помещён в овощной иерархии почти на самом верху.

Они начинали созревать на кустах в начале августа, и это было интересное зрелище – день за днём наблюдать, как зелёный цвет медленно, но неотвратно, будто под давлением изнутри, переходит через бурый в красный или жёлтый.

Да, были кусты и с жёлтыми помидорами: семена в деревню завозились со всех концов нашей огромной страны.

Но королём огородов считался сорт «Бычье сердце», давно уже забытый, когда он впервые попал в Северный Казахстан и превратившийся со временем во всё тот же «местный улучшенный», однако сохранивший имя и любовно сберегаемый хозяевами.

Для засолки он не годился, был чересчур велик, вес некоторых экземпляров мог достигать до полу килограмма, но

просто так его ели охотно. Он был мясистым, и в нём было мало сока. Солили другие помидоры, средние по величине, круглые или продолговатые, к примеру, «Дамские пальчики».

Жизнь помидоров на огороде коротка – до первого заморозка. Слишком уж они нежные. А заморозок запросто мог случиться в конце августа. К этому времени на кустах успевало созреть примерно 15-20% от общего числа помидоров. А остальные, что – пропадали? Как бы ни так, не для того над ними всё лето горбатились. Перед угрозой заморозка все помидоры с кустов срывались и ссыпались в тёплое и тёмное место.

Где в доме осенью можно найти тёплое и тёмное место?

Правильно – под кроватью в спальне или на печи. После заморозков печку начинали периодически протапливать.

Урожай помидоров – вещь непредсказуемая. Он зависит от многих природных факторов, как, впрочем, и урожай других сельскохозяйственных культур. Всё выращивали под открытым небом. Большие теплицы – веяние поздних времён.

Но я не помню случая, чтобы помидоров не было вообще. Их могло быть мало или много, но они вырастали всегда. Лучше, конечно, если больше, тогда лакомиться ими можно было почти до самой зимы.

Мне запомнился год, когда всё пространство под полутора спальноей кроватью было завалено зелёными помидорами, не уместившимися на печи.

Это была целая гора, подпёртая доской, и нужно было только дожждаться, когда тот или иной помидор по своему овощному регламенту покраснеет раньше других. Спели и спереди, и в середине, и в конце кучи, поэтому, в поисках подходящих к употреблению, помидоры приходилось ворошить. Мать ругала нас за это, просила быть осторожней, ведь беспорядочная переборка травмировала плоды, и они начинали гнить. Естественно, появлялся и гнилостный запах.

Новая переборка с целью выявления и удаления гнилых помидоров приносила временное благополучие в режим хранения, но проблемы, как таковой, не решала.

Впрочем, я описываю сейчас концовку хранения, а вначале всё было просто превосходно.

Процесс дозревания можно было кардинально ускорить, если положить помидоры в валенок, а валенок сунуть на печь.

Как ели помидоры? Вопрос кажется несерьёзным. Был бы помидор, а съесть мы его как-нибудь сподобимся. Но не будем спешить с выводами, и корчить из себя народных умельцев.

Во-первых, самый распространённый способ – надкусить кожицу, а затем посыпать надкус солью или, наоборот, макнуть им в соль и кушать с хлебом, периодически повторяя процедуру.

- У вас что, ножей не было? – ехидничает Мир, но я игнорирую его реплику.

Написал «с хлебом», а внутренний голос давит:

- Пиши «с хлебом и салом» - так будет точнее.

Конечно, точнее. А если сюда прибавить ещё молоко, то, как раз и выйдет осенняя трапеза где-нибудь на картофельном поле или в лесу.

Можно и не надкусывать – можно и ножом разрезать напополам или на четыре части. Так культурнее, но вкуснее – надкусывать, так весь сок и аромат сохраняются.

Третий и четвёртый из распространённых способов употребления помидоров – засолка и приготовление «хреновины». Хреновину делали напоследок, из тех помидоров, которые не сгнили, а дозрели под кроватью. Составными её частями были перемолотые на мясорубке помидоры, соль, чёрный молотый перец, чеснок и хрен. Количество чеснока и хрена определяли резкость, но, по любому, ей зимой цены не было. И полезно и вкусно: хоть с пельменями, хоть с мясом, хоть с салом, хоть просто так, зачерпнуть для аппетита ложку и съесть.

Внимательный читатель уже тянет руку:

- А второй способ? Вы забыли про второй?

Нет, мой добрый и внимательный читатель, я не забыл, а просто отсрочил. Чтобы подчеркнуть его исключительность. Не буду вас долго томить и назову всё слово:

- Салатизсвежихпомидоровслукомисметаной.

Придя из школы, и не обнаружив дома ничего вкусного, я принимался за приготовление этого салата, заранее предвку-

шая ожидающее меня удовольствие. Крошил в тарелку 5-6 помидоров (не «Бычье сердце», разумеется), нарезал 2-3 небольшие луковицы с грядки, посыпал солью и перцем, и обильно заправлял густой сметаной. Перемешивал – и помидорный сок разбавлял сметану до такой степени, что она становилась жидкой.

Тот, кто это готовил и ел, поймёт меня. Мой шурин Володя Гацке относит это блюдо к лучшим воспоминаниям своего детства и отрочества. Сладость сметаны, резкость лука и аромат солонина создавали такую композицию вкуса, что её трудно воспроизвести в Германии.

Оставшуюся в тарелке жидкость вымакивали хлебом или выпивали через край.

Кстати, о сметане. Она так часто фигурирует в нашем повествовании, что было бы несправедливо не рассказать о ней.

Откуда берётся сметана?

Из молока, естественно. Но как? Какой процесс должен произойти, чтобы молоко превратилось в сметану? А оно не превращается – оно разделяется. Разделяется на фракции по удельному весу.

Давайте мысленно проследим это разделение.

Мать пошла в сарай, подоила корову и принесла в «подойнике» 6 литров молока. Допустим, что телёнок уже отпоен, порос и ест траву.

3 литра через марлю или мелкое ситечко процеживают в 3-х литровую банку и ставят её в холодильник, как ранее ставили в погреб. Это и есть молоко в самом прямом смысле слова, и оно будет употреблено в дальнейшем, как молоко, то есть разлито по стаканам и выпито.

Кто-то любит парное молоко, но я не из их числа: для меня запах навоза должен улетучиться, прежде чем я это молоко выпью.

Другие три литра тоже процеживаются в 3-х литровую банку, но ставятся на подоконник. Там прохладно от камня, и нам интересна именно эта банка, потому что в ней будет происходить интересующее нас разделение фракций.

Как известно, любое молоко имеет определённую жир-

ность. В бывшем Советском Союзе (в Кокчетавской области) базисной считалась жирность в 3,6%, по ней производился зачёт молока (в сегодняшней России – 3,2%).

Негласно считалось, что частные коровы дают более жирное молоко вследствие индивидуального ухода, но я с этим тезисом не согласен.

И на совхозных фермах были свои рекордистки: жирность – это скорее генетический показатель.

Она может быть и 4 и 6 и даже 14% у определённых пород. Коровы наших родителей, без сомнения, доились молоком с жирностью, превышавшей стандарт.

Однако, вернёмся к банке.

Молочный жир. Как и всякий другой имеет удельный вес меньше единицы. Поэтому он необратимо стремится подняться вверх. Через два дня мы видели в банке чёткое расслоение: плотная белая масса концентрировалась наверху, а её подпирала сине-белая жидкость.

То, что было наверху, теперь следовало называть сливками, а то, что внизу – обратом. Сливки вычерпывались ложкой в другую ёмкость, и там они становились сметаной, то есть масса густела.

Так, день за днём, сметана собиралась, а обрат отдавали свиньям или давали ему закиснуть и превратиться в простоквашу. Чтобы простокваша была вкуснее, часть сливок оставляли в банке и размешивали с обратом. Из кислого молока путём термической обработки получали творог.

Расслаивалось молоко и в той банке, что стояла в холодильнике, поэтому, прежде чем налить молоко в стакан, банку взбалтывали, чтобы и следующему за тобой досталось молоко той же жирности. Это был вопрос этики.

А сметана густела и кисла. Держали её дней десять, а может и две недели, частично используя для еды, а остаток сбивали в масло. Для этой цели у нас была примитивная деревянная масложбойка, изготовленная талантливым столяром Смоквиным.

Я останусь спокоен, если узнаю, что такую конструкцию использовали ещё шумеры, потому что масло сбивалось с

помощью деревянной крестовины, укреплённой на штоке.

После получаса непрерывного толкания штока внутри маслобойки что-то начинало хлюпать, и мы, открыв крышку, видели, что вместо белой сметаны там, как потонувшие айсберги, плавают жёлтые бесформенные куски масла.

Куски собирались в чашку, заливались холодной водой и из них, как из пластилина, лепили колобки. От колобка масло отрезалось ножом и намазывалось на хлеб. Такой бутерброд хорошо было запивать пахталкой. Когда масла становилось много, его перетапливали, и оно без порчи могло храниться в течение года.

Я подробно описал вам весь процесс, но существовал способ, позволявший его частично упростить.

Речь идёт о сепарировании молока. При больших объёмах мая-июня его ежедневно пропускали через сепаратор. Тот самый, что был куплен у ингушей вместе с коровой. Его железный корпус отец прочно закрепил на табурете и тот всё время стоял в сенях.

Не буду отвлекать ваше внимание подробным описанием конструкции аппарата, скажу только, что она была непростой, и состояла из большого количества частей, как железных, так и алюминиевых.

У шумеров такого агрегата не было.

В чашу сепаратора наливали молоко и начинали вращать рукоятку. Передаточный механизм шестерён передавал вращение штырю, на котором крепился барабан. Барабан вращался с огромной скоростью, и за счёт центробежных сил делил молоко на две фракции – сливки и обрат.

Сепарировали вечером, после возвращения коровы с пастбища. В переработку шло как свеженадоенное, так и утрешнее, сбережённое от скисания в погребе или в холодной воде.

А теперь представьте себе, что вы прозевали свою корову, и она пошла гулять по вечерней прохладе. Когда ещё сама домой зайвится? Это могла быть и полночь, и даже следующее утро. Поэтому, проморгав блудливое создание, все отправлялись в разные концы искать её по сопкам и лесам, чтобы

найти, и, хоть с опозданием, но подоить и перегнать молоко. Потом предстояло сепаратор ещё разобрать, вымыть все части в горячей воде, прополоскать в холодной и разложить на полотенца сохнуть.

Путь от сливок до масла оставался неизменным: единственное, что его упростило – приобретение новой маслобойки, в которой масло сбивалось вращением ручки с деревянными лопастями.

Ручной сепаратор служил нам долго, но и он отошёл, уступив место электрическому.

Когда совхозы стали закупать частное молоко, возня с ним упростилась. Уже не надо было всё перерабатывать: оставляли себе, сколько нужно, а остальное сдавали заготовителю, который подъезжал на машине прямо к дому.

А теперь обратим свой взор на оставшееся время года:

Уж небо осенью дышало,  
Уж реже солнышко блистало,  
Короче становился день,  
Лесов таинственная сень  
С печальным шумом обнажалась,  
Ложился на поля туман,  
Гусей крикливых караван  
Тянулся к югу; приближалась  
Довольно скучная пора;  
Стоял ноябрь уж у двора.

## Глава 44

### КУР ВО ЩАХ

Ну, до ноября ещё далеко, а мы приглядимся внимательнее к сентябрю и октябрю – золотой поре осени.

Это время жатвы – самого напряжённого периода во всём годовом цикле сельскохозяйственных работ. В плане же питания осень была сытнее лета, поскольку к этой поре подрастали утки, бройлеры и доморощенные петушки. С гусями дело обстояло сложнее: их держали до устойчивых морозов, чтобы ости перьев легче выходили из кожи, когда их ощипывали.

Пожалуй, первыми поспевали утки. Будучи чрезвычайно прожорливыми, и имея достаточно воды в разрезанных напополам тракторных покрышках, они быстро набирали вес, и через три месяца их можно было есть.

Утка – жирная особа. Суп-лапша из неё получается до приторности жирной. Поэтому чаще мясо жарили или тушили с картошкой. После сравнительно постного лета эта еда вызывала массу положительных эмоций.

Отец, как всегда, был на уборке, и питался в бригаде. Поэтому зарубленную утку мать делила нам на два дня.

С конца сентября и весь октябрь стол разнообразили бройлеры. У них мясо, в отличие от уток, сухое, практически без жира, но очень вкусное, особенно, если в охотку. В октябре бройлеры могли весить килограмма 3-4, то есть вдвое крупнее обычных куриц: это были крепкие голенастые ребята с вечно грязными белыми перьями.

Должен сказать, что мясо свежеприготовленной птицы, будь то утка, бройлер или обычная курица, вернее, петушок, не в пример вкуснее их сородичей, продающихся в магазинах в замороженном виде.

Бройлеров тушили в собственном соку. Разрезали тушку на части, клали в кастрюлю, приправляли луком, лавровым

листом, чёрным перцем и ставили на медленный огонь. Желудочек, сердце и печень готовили вместе с мясом. Так и сервировали – много (?) мяса, и немного оставшейся жидкости. Ели с хлебом. Зачем портить хороший продукт ещё какими-то добавками?

Нет, нет! Конечно, я видел и другие способы приготовления. К примеру, будучи студентами, мы после осенних каникул привозили с собой в общежитие что-то съестное из дома. И Вася Трусов доставал из сумки холодную утку, сваренную целиком. Это было фирменное блюдо его бабушки.

А мой сосед по номеру гостиницы «Москва» в городе Целинограде, директор совхоза «Ломоносовский» Кустанайской области Александр Гросс, с которым мы были вместе на курсах повышения квалификации, выставил на стол трёхлитровую банку утиных ножек и крылышек, тушенных и залитых оставшимся жиром. Мы лакомились ими по вечерам дней десять.

Есть много вариантов, я всего лишь описываю те, что были приняты у нас.

Время петушков продолжалось вплоть до самой зимы, когда резали свинью. Птичье мясо приедается, впрочем, об этом я уже говорил и повторяться не буду.

Существует выражение – «попал, как кур в ошип». Долгое время я воспринимал его на слух несколько иначе: «попал, как кур во щи». Меня не смущало слово «кур». Кур – это, видимо, петушок, а кура, соответственно – курица. Так могли называть их древние славяне.

Меня удивляло слово «щи». Нет, я знал, что на курином бульоне можно приготовить что угодно – те же самые щи. Но ведь традиционно из курицы варили суп-лапшу; она была визитной карточкой этой птицы в жидком, так сказать, исполнении. В твёрдом, конечно, курица с рисом или жареный на вертеле цыплёнок.

А в поговорку попало слово «щи».

Мне было как-то неловко за этот ляп русской словесности, и хорошо, что всё, наконец, разъяснилось, принеся душевное равновесие.

А вот как кур попадает в ошип?

Это может быть просто драка или специальные петушиные бои. Но чаще всего, как это ни прискорбно, он попадает в него уже неживым, убитым безжалостной рукой своего хозяина или хозяйки, или лишённым дыхания безразличным ножом механизма на птицефабрике.

Печальная участь, как и у всех других обитателей двора, исключая, может быть, коров и кур. Те живут не в пример дольше, и успевают состариться.

Но эти быстроногие, только-только почувствовавшие вкус жизни? Их-то за что так рано?

Нет ответа. Просто судьба у них такая. Они лишь звенья в бесконечной цепочке существования белковых тел. Своей смертью продлевают жизнь людей, которые в свою очередь гарантируют восстановление популяции выбывших птиц.

Да, популяция восстанавливается, но каждому отдельно-му куру от этого не легче.

Существует и ещё одно выражение, относящееся к нашей теме: «Да что он за мужик – даже курицу зарезать не может!». Тоже, видимо, отзвук суровых давних времён.

Не думайте, пожалуйста, что лишение жизни животных доставляет какое-то удовольствие. Присутствует предвкушение сытной вкусной еды, но убийство остаётся убийством. О больших в этом плане людях мы умолчим.

Существует суровая необходимость жизни (вегетарианцы напряглись!), и, если женщинам ещё простительна данная слабость, то мужчинам действительно надо уметь зарубить или зарезать курицу.

Простите нас, братья наши меньшие. Не мы придумали эти законы и не нам их менять.

Прежде, чем приступить к злой обязанности, намеченную жертву нужно было ещё поймать. Казалось бы – чего проще?

Бродит по двору безмятежная стайка птиц: подходи, бери любую голыми руками.

Как бы ни так!

Стоит сделать одно неосторожное движение, промахнуться, как они тут же рассыпаются в разные стороны. Очень

чуткие птицы. Это вам не утки, хотя и те умудряются в последний момент показать всю свою ловкость, а гуси – те вообще дерутся. Дерётся и курица. Когда ты, до пота побегав по двору,ймаешь её, она норовит клюнуть. Иногда ей это удаётся, и ты от неожиданности выпускаешь добычу из рук. Беготня начинается снова, но теперь ты видишь в ней не только меньшего брата, но и противника, который тебя победил и опозорил. Появляется ожесточение.

Хотя, пойманную курицу, обычно, из рук не выпускали. Чтобы сломить её волю к сопротивлению, нужно было ухватить в ладонь куриные лапы и концы крыльев. Этот приём как-то сразу парализовал птицу и она стихала. Её несли к чурбаку, а она, расслабив мышцы, висела вниз головой и протяжно, на одной ноге, тихо тянула свою прощальную песню. Она знала, что с ней сейчас произойдёт.

Уже почти не опасаясь, ты перехватывал лапы и крылья левой рукой, клал куриную шею на плаху и брал в правую топор. Курица затихала, и оставалось только поднять лезвие и ударить им по шее, как можно ближе к голове.

Удар – и из шеи бил мощный фонтан крови, орошая всё вокруг. Предсмертные конвульсии коробили тело птицы, она корчилась в руках, и часто её отпускали. Курица без головы металась по двору, натываясь на все преграды. Через минуту она слабела, забивалась в какой-нибудь угол и медленно умирала.

Зажатая лезвием голова сначала удивлённо смотрела вдаль, но потом глаза её блекли и веки закрывались.

Во всей этой неприглядной истории есть только один способ облегчить страдания птицы – убить сразу, с одного раза, чтобы голова отделилась от шеи.

Дрогнула от жалости или неопытности рука – и шея только поранена. А бывало, промахивались и попадали по голове. Кому от этого легче? Твёрдость нужна.

Из всех способов умерщвления птиц самым гуманным я считаю отрубание головы. Но не все поступают так. Я наблюдал казаха, который, поймав и успокоив курицу, расположил её головой к предполагаемой Медине, достал перочинный ножик и стал резать. Нет, он не бил ножом в куриное сердце, он разрезал

артерию на шею и держал в руках, пока та не перестала трепыхаться.

Ну, а потом начинался ощип. Из дома выносился кипяток, и этим кипятком курица окатывалась. Сразу появлялся неприятный запах навоза, но он исчезал по мере того, как она лишалась своих перьев.

Для начала обрезали крылья. Их потом использовали зимой, наряду с гусиными (у кого были) для обметания валенок от снега. Или как веничек для заметания золы возле печки и обметания плиты, особенно, кто топил углём.

Затем вырывались большие перья из подкрылок и гузки.

Нежное куриное перо аккуратно выдёргивалось и складывалось отдельно. Его потом промывали, сушили и сохраняли. Оно служило начинкой для подушек и перин.

- Пёрышко к пёрышку...

Когда проблема с постельными принадлежностями в нашем доме была решена, и когда их элементарно можно было купить в магазине, всё перо выбрасывали в мусор.

Один из показателей зажиточной жизни сельчан.

Но на тушке оставался ещё пух, самое нежное из куриного оперения, позволявший ей выдерживать суровые зимы. Его смолили. Сначала паяльной лампой. А потом, когда появилась газовая плита, смолили над пламенем. Шкурку на шею натягивали и перевязывали суровой ниткой, чтобы не кровоточила.

Тело птицы становилось коричневым, а чешуя с лап, если их дольше подержать над огнём, сползала, как змеиная кожа. Не оставляли без внимания и куриную голову. Её тоже общипывали и смолили. По крайней мере, в начальные годы нашей жизни в Казахстане мать старалась использовать курицу максимально, и я опять отношу это к голодным годам их жизни, и привычке жить натуральным хозяйством. Ведь собирал наш отец свиную щетину, чтобы делать щётки для дома. Но потом перестал – всё необходимое стали продавать в магазинах.

Осмаленную тушку мыли в горячей воде, чтобы смыть обгоревший пух, и она становилась девственно чистой, с пигментами жёлтого жира.

Вы не замечали, что кожа у птиц выглядит эстетически приятно, вследствие геометрической правильности её рисунка, особенно у гусей? Приглядитесь!

Затем курицу разделывали. Удаляли кишки, пищевод, трахею. Желудок разрезали, выворачивали, счищали остатки находившегося там корма, мелких камешков, стекла и тщательно промывали.

Отрезались крылышки, ноги, шея, оставшееся разламывалось на грудку и заднюю часть с гузкой. Добавим сюда желудочек, сердце, печень, и, в принципе, всё съестное из курицы налицо. Но, в первые годы, рядом с ними равноправное место занимали ещё лапки и голова.

Я ничего не имею против лапок, они мне всегда нравились, но вот насчёт головы у меня есть сомнение. Заглянув в кастрюлю с варящейся курицей, я видел, как на поверхность то и дело всплывало что-то лобастое с хищным клювом и скорбно закрытыми глазами. Какую функцию она там выполняла, мне и сегодня трудно понять: кушать с неё было нечего, разве только что для навару? Но бульон и так пах только курицей, да как пах! Была эта голова немым укором всем нам, и хорошо, что впоследствии её перестали варить вместе с остальным мясом.

Вот и приближается к концу моё повествование о еде. А ведь прав был Мир, когда подтолкнул меня к этой идее.

Доносится довольный смешок.

Без сомнения, захватывающая тема, причём каждый читатель чувствует себя в ней докой. Будут, видимо, неравнодушные комментарии. А почему, скажут, ты ни разу не упомянул о красном перце? У вас что, его не использовали? Использовали, но не было традиции. Открытая пачка валялась в столе несколько лет, потом выбрасывали. И супы наши не похожи на протёртые немецкие и овощные французские. Но ведь мы их ели и они нам нравились. Каждый живёт и кушает по своим представлениям.

Да, верно, пора заканчивать. Хочется ведь написать и о других интересных вещах. О гигиене сельской жизни, например.

## Глава 45

### ПРО ГАЛОШИ И СТАЛИНА

Образ деревенской женщины в лёгком ситцевом платье и светлых туфельках с платочком в руках, безусловно, имел своё место в жизни, но это был образ праздничный, чаще всего до замужества.



*Наша мама (справа) со своей подругой. Начало 50-х годов.*

Мужняя жена, обременённая хозяйством и тремя, к примеру, детьми, имела несколько иной вид.

Чаще всего это был халат с длинными рукавами, гамаши и резиновые галоши. Поздней осенью, зимой, ранней весной они дополнялись ватной фуфайкой, в которой управлялись в сарае и доили корову, а так же тёплыми, вязаными из овечьей шерсти носками, но галоши оставались неизменными.



*Мама идёт в сарай доить корову. Октябрь 1995 года.*

Они очень удобны, эти резиновые демисезонные галоши. Их можно было носить во дворе и летом, и зимой, меняя только тонкие носки на толстые. Впрочем, многие и не меняли, оставаясь, всё время в тёплых.

Вернувшись из сарая, грязные галоши оставляли летом на крыльце, а зимой на веранде или в сенях, и надевали домашние тапочки. Так и менялись по десятку раз в день: тапочки – галоши, галоши – тапочки, тапочки – галоши...

И те и другие легко снимались с ноги, причём галоши

были ещё непромокаемыми, и в них ходили в любую грязь, если она не превышала по своей глубине высоту галош.

Без сомнения, галоши были, а, может быть, и остались самой обиходной обувью деревенского быта вместе с резиновыми сапогами. И я сейчас пишу о них не в ироничном тоне, а именно в том, который они заслуживают – уважительном!

Они никогда не были дефицитом в магазине: их штамповали миллионами, и все они расходились. Иметь в доме десяток пар галош считалось само собой разумеющимся. Часть из них предназначалась для валенок, чтобы они не промокали в сыром снегу и не «садились». У них форма такая была – невысокая, но широкая, как у баржи, глубоко сидящей в воде.

А вот другие, которые одевались прямо на ногу, имели иной вид: я бы сказал, не лишённый определённого изящества. Высокие, остроносые, проклеенные внутри красной байкой, они радовали глаз, и их хотелось тот же час надеть, и пройти по улице, чтобы покрасоваться.

Да что тут говорить – есть на земле гениальные вещи, и галоши принадлежат к ним.

Существовал и ещё один тип обуви, так сказать, классово близкий к галошам – резиновые сапоги с обрезанными голенищами.

В ненастное и холодное время года, а это, в любом случае, его половина, грязные галоши и сменяющие их тапочки со стоптанными задниками стояли на веранде, на расстеленной газете, ибо их было много. Начиная от огромных отцовских, которые он снимал в конце дня, отправляя валенки на печь для просушки, и кончая маленькими, предназначенными для нас, в которых мы выбегали в сарай справить нужду. В тёмное время суток мы упрощали процедуру тем, что оправляясь по лёгкому, сбегали с крыльца и пристраивались к куче снега, привалившись к стене дома. Я говорю здесь о представителях мужского пола; как поступали женщины, я не знаю.

Жёлтое пятнышко, оставшееся на снегу, нужно было просто присыпать снегом, и этические условности считались исполненными. О дощатом туалете, затерявшемся в огородчике, на время зимы можно было забыть – его заносило снегом по самую

крышу.

Стыдились и приспособливались, используя сарай или его холодный тамбур с кучкой соломы в углу, которой припорашивали содеянное, а потом убирали в навозную яму. Старались оправиться как можно позднее, перед сном, чтобы не вставать ночью.

В лютые морозы и сильные бураны не рисковали: ставили в сенях помойное ведро.

Летом, конечно, было проще.

Даже самые чистоплотные хозяйки не могли соблюдать необходимую гигиену в полном объёме. И я вижу три основные причины, по которым они были вынуждены довольствоваться приемлемым минимумом.

Первая из них – наличие рядом с жилым помещением скотного двора с его навозом и помётом, что в любом случае привносило свой «аромат». Впрочем, к запаху можно привыкнуть: человек – не собака, он более приспособляем.

Самое неприятное заключалось в том, что в тёплое время года двор становился рассадником мух, которые, без преувеличения, отравляли жизнь людей. Если добавить к ним комаров и мошкару, которых в отдельные годы было ну просто много, то так и видишь себя, сидящего на веранде и машущего руками.

С мухами боролись всеми правдами и неправдами, начиная с дихлофоса. В каждой комнате с потолка свисали липучки – длинные клейкие ленты, сев на которые, мухи уже не могли отлепиться, и умирали от голода. На подоконниках стояли тарелочки с какой-то привлекательной, но губительной для них смесью, в которой они десятками тонули.

Если не раскрывать лишний раз дверь в сени и основательно поработать мухобойкой, можно было на какое-то время создать в доме относительный покой, чтобы часок подремать после обеда на диване в прохладе и тишине, задёрнув оконные шторы. Искусство владения мухобойкой, а это был округлый кусок резины от автомобильной камеры, привязанный к палке, заключалось в том, чтобы прибить муху, но в то же время не размазать её по стенке или потолку, а дать ей возможность упасть на пол. Пол после бойни подметали веником, а поверженные

тела выбрасывали на улицу.

Дихлофос был химическим оружием массового поражения. Отравляющее вещество с приторно-тягучим запахом расплывалось из баллончика в комнатах, и дверь закрывалась. Через час можно было заходить с веником и подметать чёрный от валившихся мух пол.

Если в доме ещё как-то можно было с ними бороться, то в сенях и на веранде шансы были крайне невелики. А ведь в сенях готовили летом еду, там сепарировали молоко, держали квас и воду для питья. Над кастрюлей с готовящимся супом или над сковородкой с жарившейся картошкой постоянно барражировала пара десятков жужжащих тварей. Летом они были серо-чёрными, мохнатыми, обычными, но к осени становились изумрудно-зелёными и мясистыми.

Избавиться от мух было нельзя, поэтому оставалось только смотреть в оба, чтобы, вовремя заметить её в кастрюле или тарелке. Вы не поверите, были просто какие-то камикадзе, со всего лёта пикировавшие с потолка прямо в вашу еду.

Вторая из причин заключалась в отсутствии проточной воды, то есть той самой, которая льётся из крана и утекает через отверстие раковины в канализацию. Сельчане довольствовались статичной жидкостью, то есть водой, налитой в чашку или тазик.

Представьте себе, что вам необходимо вымыть посуду, оставшуюся после обеда пяти человек. А ели они, как мы уже заметили, жирную пищу.

Вы греете воду и наливаете её в большую чашку. Никаких сегодняшних химических средств, позволяющих растворить жир, не существовало. Уповали на температуру воды, которая должна была расплавить жир, и на твёрдость рук с марлевой тряпкой.

Начинали с чистых предметов. Стаканы, чашечки, ложки, вилки. О столовых ножах не упоминаю, потому что ими не пользовались и не покупали (да их, наверно, и не продавали), а ели, как все нормальные люди, держа ложку и вилку в правой руке. Если надо было что-то отрезать – пользовались острым кухонным ножом. Зачастую он исполнял и функцию вилки.

Затем шли тарелочки и тарелки. «Бульон» в чашке, иначе его и не назовёшь, густел по минутам. Жир от предыдущих предметов наносился на последующие. Но тряпка в умелых руках служила верно.

Последней мыли кастрюлю. Сковородку не мыли вообще. Нет, если в ней готовили что-то с картошкой, грибы там, мясо, или использовали сметану, то мыли, а если жарили сало или блины, то нет. Оставшийся жир сливали в банку, а сковороду ставили в духовку газовой плиты до следующего раза. Ну, разве что, могли протереть газетой. В этом был свой резон – жир не портится быстро, тем более, при следующей жарке всё равно происходило термическое обеззараживание. Но проклятые мухи проникали и в духовку, поэтому, перед использованием, сковороду нужно было проверить на их наличие и для профилактики ещё раз протереть газетой.

Тряпок на все случаи жизни не напасёшься, тем более что кухонная тряпка обычно грязная, а газета – чистая.

Сталин, например, по воспоминаниям других туруханских ссыльных, съев свой обед, кидал чашку собакам, чтобы те её вылизали дочиста. Он считал это достаточным, чтобы использовать её в другой раз.

Помои, образовавшиеся в результате мытья посуды, были излюбленным лакомством для свиней. Но ведь наша цель была – получить чистую посуду. Поэтому следующий этап – полоскание в холодной воде. В той же последовательности: сначала стаканы и чашки, затем вилки и ложки, блюдечки и тарелки, кастрюля. Какая-то относительная гигиена была соблюдена, и теперь оставалось только тщательно вытереть все предметы кухонным полотенцем. По мере вытирания полотенце влажнело, и бедную кастрюлю вытирали уже мокрой тряпкой.

И теперь скажите мне: где разумный предел гигиены, если на поверхности кухонной тряпки находится в 20 тысяч раз больше болезнетворных бактерий, чем на сиденье домашнего унитаза? Все упования были на то, что последует новая термическая обработка, и она спишет все недостатки. Как ни странно, но эти ожидания себя оправдывали: я не встречал в своей жизни людей, которые утверждали бы, что они отравились от плохо по-

мытой домашней посуды. От продуктов – да, но только не от посуды. Здесь допуск достаточно широк.

Но, видя это непотребство, я в своей дальнейшей жизни стал настолько подозрительным, что прежде, чем использовать вилку или ложку, обязательно обтирал их об чистое полотенце или рубаху, в худшем случае, о штаны. Салфетки появились позже и были, главным образом, атрибутом столовых и ресторанов.

Необычная для сельского жителя щепетильность, но я не доверял окружающей меня действительности. Если в тарелке, в пятне жира, плавал сварившийся несчастный миллиметровый белый червячок, попавший туда вместе с ботвой свёклы или капусты из-за отсутствия всё той же проточной воды, я его тут же замечал и поднимал на мать негодующие глаза.

Та виновато оправдывалась:

- Ну чего ты там ещё увидел? Возьми ложку и выкинь. Не те черви, что мы едим, а те, что нас едят.

Более того, я дошёл до определённой стадии сумасшествия: если видел на столе надкушенный или надломленный кусок хлеба, то откладывал его в сторону и брал в руки новый.

- Ну и что? Эка невидаль? – скажет читатель.

Так за столом я один сидел, никого другого рядом не было! Правда, за едой я всегда читал, отключаясь от действительности, и надкусанный (надломленный) хлеб мог по моему подозрению попасть на стол машинально из хлебницы.

Съев суп, я немедленно убирал грязную тарелку, чтобы она не портила мне вид.

Вполне возможно, что червячок был единственным, и он не был виноват в том, что его не смыло проточной водой. Дело в том, что я немедленно его находил. Это было какое-то наваждение, оставшееся во мне навсегда. Не вредность, а гипертрофированная внимательность. Мой немецкий коллега по работе Томас признаётся, что иногда боится меня. Если на столе стоят 10 бутылок вина, и одна из них с повреждённой этикеткой, я, не глядя, протягиваю руку, и беру именно её.

Наша сестра Люда стала одной из аккуратнейших женщин, которых я встречал в своей жизни. Мать как-то призналась мне удивлённо и восхищённо:

- Я никогда не думала, что она станет такой аккуратисткой!

Конечно, в большой степени её аккуратность определяет то, что она живёт в квартире без скотного двора и мух, и у неё есть водопровод и канализация. Но ведь, сколько женщин живёт в таких, же условиях, а назвать их чистоплотными у меня не поворачивается язык. Чистоплотность – это или врождённое качество, которое формируется на подобном примере, или оно возникает в человеке как протест против окружающей действительности, и расцветает в подходящих условиях.

Наша мать была достаточно аккуратной хозяйкой и делала всё возможное, чтобы реализовать это врождённое качество в вечной суматохе деревенской жизни.



*Аккуратистка Люда.*

## Глава 46

### ШИКАРНЫЕ ИТАЛЬЯНКИ, КРИКЛИВЫЕ ЕВРЕЙКИ...

В мире существуют определённые стереотипы: болгарки – добрые, итальянки – шикарные, еврейки – крикливые, польки – красивые, немки – аккуратные. Я встречал на своём веку разных людей и смею вас заверить, что, несмотря на исключения, людская молва чаще всего права. Это из анекдота про то, чем жена удерживает мужа. (*А русская – парторганизацией*).

Я видел неопрятных белорусов, но они не считали это каким-то смертным грехом, а наоборот – гордились своей хозяйственностью. Никто и не отрицает, что белорусы очень хозяйственны и трудолюбивы. На целине из них выходили хорошие руководители: бригадиры, управляющие, специалисты отраслей, директора совхозов. И как рабочие они ценились высоко – ответственные и исполнительные, несмотря на частое пристрастие к спиртным напиткам.

Деревенская хозяйственность подразумевает органичное сожительство животных и людей. Не зря же наши родители первые годы тащили новорожденного телёнка в дом, потому что он был важнее, чем чистота. И мы караулили с баночкой, когда он будет оправливаться, чтобы не всё на пол.

Если ты радеешь о хозяйстве, то не станешь по десять раз на день переодеваться: сначала для сарая, потом для огорода, потом для кухни. Чаще всего ходили в одной одежде. Исключение составляли женщины, работавшие на «чистой» работе, скажем, в конторе, школе или магазине. Туда они обязаны были приходить в «правильной одежде», но, вернувшись домой, переодевались, и превращались в обычных деревенских баб. Я не вкладываю в эти слова иронию, я вкладываю уважение и доброжелательность.

Простота жизни подразумевала порой простоту нравов.

Народный писатель Белоруссии Янка Брыль в книге «Витражи» описывает встречу с одной белоруской. Та тёрла на тёрке картофель и отжимала его подолом своей юбки. На возмущённый возглас писателя:

- Что же ты делаешь, селянка?! – та невозмутимо ответила:

- А, мой сожроть.

И здесь самое время перейти к третьей причине, по которой наши родители просто не могли быть чересчур аккуратными. Причина эта в многообразии работ, которые сопровождали их на протяжении светового дня.

Проснувшись рано поутру, отец не протягивал руку к спинке стула, чтобы нащупать на нём в темноте домашний халат. Нет, он вставал в том же, в чём и ложился: в тёплое время в сатиновых трусах до колена и майке, а в остальное – в байковом синем белье с начёсом, которое называлось «Дружба», и поставлялось в нашу страну из братского Китая.

На этой неделе прочитал в газете, что 90% всех товаров, продаваемых в Германии по цене до 20 евро, изготовлено в Китае, и не удивился. Хорошо помню китайские тапочки, спортивное трико, кеды, электрические фонарики, термосы и бензиновые пилы.

Отец вставал, добредал до кухни, открывал кран умывальника и, если вода в нём не замёрзла, или мать уже успела нагреть воду и вылить в бак, чтобы растопить лёд, мыл руки и плескал пару пригоршней себе на лицо. Полотенце висело на двери и им все вытирались по очереди.

Утренний туалет был закончен, и он начинал облачаться в рабочую одежду, которая или висела в сенях под занавеской или сохла на печи.

Натягивал толстые пахучие вязаные носки, одевал лоснящиеся от мазута ватные брюки, фланелевую рубашку, меховую безрукавку, фуфайку или полушубок. На ноги обувал огромные растоптанные валенки, калоши от которых дожидались на веранде. Нахлобучивал на голову меховую шапку и клал в карманы полушубка тёплые рукавицы с брезентовыми верхонками.

Это была его повседневная одежда, и он не снимал её до самого вечера, пока все дела по хозяйству не были переделаны. Естественно, он старался в ней лишний раз в дом не заходить, но по необходимости всё равно приходилось, как говорила мать, «голочься» на кухне. Управившись с делами, он снимал с себя всё грязное и облачался в старое трико с выдавленными коленями.

Кто имел дело с мазутом, знает, как он впитывается в кожу. Траурные ободки под его вечно обломанными и побитыми ногтями остались в моей памяти неотъемлемой частью образа отца того времени. Большие, сильные, мозолистые, талантливые, израненные, тёмные руки.

Мать вставала раньше отца и ложилась спать позже. Она была хозяйкой нашего дома и определяла это понятие не как честь, а как обязанность. Я даже не рискну сказать, что когда-нибудь видел её праздной, просто сидящей без дела. Лишь иногда летом она позволяла себе немного расслабиться и, поставив вариться еду, уходила на полчаса к соседке поболтать и послушать последние деревенские новости. Она так и говорила нам:

- Вы тут смотрите, а я схожу на село.

Поднявшись с постели, она надевала шерстяные гамаши, вязаные носки и тёплый халат с длинными рукавами.

В первую очередь необходимо было растопить печь принесёнными с вечера дровами. Это потом, когда утеплили дом, стали топить только дровами, а вначале использовали уголь. Печь горела практически целые сутки, но стены промерзали насквозь, и угол в зале, где стоял диван, блестел инеем.

Прогоревшую за ночь золу необходимо было сначала вынуть из печки. Кто топил углем, знает, что если ты два ведра засыпал, то два ведра и вытащишь. Уголь был плохой, с большим количеством пустой породы. Хороший уголь шёл на нужды промышленности. Как бы аккуратно ты золу совком ни вытаскивал, пыль обязательно начинала носиться по кухне, а недогоревшие куски угля издавали ядовитый запах угара.

Дрова клали в печку и поджигали, пол перед ней замета-

ли, золу выносили на крыльцо, где та, остывая, злобно шипела. Далеко отходить от печи не имело смысла: через десять минут на весело пылавшие поленья нужно было засыпать новую порцию угля. Он с вечера был приготовлен и стоял в двух вёдрах на веранде. Как это ни странно, но уголь в куче так смерзлся, что его приходилось долбить ломом.

Огонь поленьев сразу угасал, и приходилось ждать полчаса, пока уголь «схватится», то есть начнёт гореть сам. За это время можно было, натянув ещё один старый халат и грязную фуфайку, повязав голову платком и надев галоши, пойти в сарай, подоить корову и напоить телёнка.

Еду свиньям заваривали с вечера. Готовили в чугуне дроблёнку с картошкой. Утром нужно было только размешать половину содержимого со вчерашними помоями. Мать готовила корм, а отец ждал, чтобы отнести его в сарай. Там он управлялся: давал сено, приносил из колодца воду и поил корову, наливал свиньям болтушку, чистил навоз, менял подстилку, сыпал курам зерно и заносил им свежий снег.

Мать в это время подтирала в кухне пол, мыла руки, лицо и приступала к приготовлению завтрака и обеда.

Когда мы просыпались, в доме было уже относительно тепло, и из кухни вкусно пахло едой. Родители уже позавтракали, в половине девятого отец уходил на работу.

Я с сонным лицом выходил на кухню и, накинув на себя что-то тёплое с печи, плёлся на улицу или в тамбур, в зависимости от желания. Мать предлагала «сходить на ведро», но я уже стеснялся.

Затем следовало умывание. Она лила над раковиной умывальника тёплую воду из кружки мне в ладонки, а я окунал в них лицо и водил им туда-сюда. Дело было сделано. Брезгливо взяв в руки висевшее на двери полотенце, я искал на нём сухое место, которое свидетельствовало бы о том, что этой его части, по крайней мере, сегодня, никто не касался, и вытирал им лицо. Руки можно было обтереть о трусы или ту же самую «Дружбу» в детском исполнении.

Ни о какой чистке зубов речи не шло. Зубной пасты тогда ещё не было, а порошок, с улыбающимся во весь рот

младенцем на крышке круглой коробки, хоть и лежал на «смоквинском» умывальнике, но вызывал скорее омерзение, чем желание чистить им зубы. Влага от предыдущего пользования скатала его поверхность в сухие комочки сероватого цвета.

В стакане стояли три зубные щётки, покрытые пылью от угольной золы. Их, конечно, можно было прополоскать, но для меня проблема заключалась в том, что щёток было три, а нас – пятеро, и не было никакой уверенности, что они не побывали в других ртах. Если вам запомнилось, как я отодвигал кусок недоеденного хлеба со стола, обедая в одиночестве, то продолжать о щётках не буду.

Не чистили зубы в деревне в 60-е годы прошлого уже столетия. Не было принято. К этой необходимой обязанности привыкали тогда, когда попадали в другие условия жизни, например, в армию или учебные заведения.

Я и сегодня знаю одного сравнительно молодого человека, который зубы не чистит принципиально, а заменяет эту процедуру парой яблок, съеденных поутру. И большинство старых казахов не утруждают себя щётками, а ковыряются в зубах после еды палочками, нарезанными из веточек кустарника, растущего по сопкам и обладающего антисептическими свойствами.

Сам я регулярно стал чистить зубы с 17 лет, будучи студентом и проживая в общежитии. Отец свои зубы не чистил и не берёт: бравируя, открывал ими бутылки с газированной водой и пивом. Естественно, через какое-то время ему пришлось обзавестись стыдными для Веллера железными фиксами.

Матери надо было переодеться перед работой. Даже тот халат, в котором она ходила в сарай доить корову, был слишком чист для её последующей деятельности.

Она работала разнорабочей на зерновом токе. К счастью, ток находился через дорогу от нашего дома, и, если перелезть через подломленную сверху ограду, можно было за одну минуту добраться до рабочего места, а именно до весовой, которая считалась их бытовкой, и в которой постоянно топилась зимой печь. В этой же весовой за столом восседал заведующий током, а по ночам на топчане спала сторожиха.

Близость работы к дому определяла то, что мать могла в любую минуту перелезть через ограду и посмотреть, как мы там. Тем более что Люда и Саша были ещё маленькими, да и сам я не достиг мафусаиловых годов.

Но короткие посещения с целью нас покормить и сделать что-то срочное по хозяйству, не сопровождались переодеванием – времени было мало.

Это я к чему?

А к тому, что постоянные работницы на току должны были дробить на дробилке зерновые отходы, которые затем отправлялись на фермы или выдавались по выпискам людям.

Может быть, сегодня дробильные машины выглядят иначе, но тогда это был аппарат с раструбом, в который ведром сыпались отходы, а дальше уже шёл процесс: электрический двигатель крутил вал и части, связанные с ним, перетирали зёрна.

Я не говорю о шуме, я говорю о пыли.

Мукомол покрывается белой пылью от размолотого зерна и это выглядит эстетично. Но разнорабочая тока, дробящая зерновые отходы, покрывается серой вонючей пылью как от муки, так и от всех остальных примесей – сорняков, земли, останков насекомых. И если дробить каждый день, то одежда становится такой грязной и вонючей, что постороннему человеку тяжело рядом находиться. Помытые руки и лицо не меняют общей картины. Если на пыльную одежду попадёт влага, будь то дождь или мокрый снег – пиши пропало! А новую спецодежду, ту же фуфайку или халат, каждый день не выдают: существуют нормы износа, которые запаха не учитывают.

Ещё одна возможность приобщиться к специфическому амбре – поучаствовать летом в чистке норий мехтоков. Остатки зерна, залитые дождевой и талой водой, прорастают, и жижа начинает пахнуть так, что мама не горюй!

А весной, перед посевом, на току протравливали семена. Хорошо, если на асфальтированной площадке, на воздухе. А если в складе, как это рекомендовалось? Да ещё ячмень гранозаном?

А?

Нет, одежда матери не пахла навозом, силосом и молоком, как одежда доярок и телятниц. И не пахла отцовской, когда он на бульдозере закатывал кукурузу на силосной яме. Запах одежды разнорабочих тока – это что-то особенное, тяжёлое, о котором ни они сами, ни их родственники, вспоминать не хотят. Работа была такая. Куда ещё пойдёшь с 4 классами образования, если по малолетству детей не хочешь на ферму, где надо вставать в 5 утра на утреннюю дойку и возвращаться в 9 часов с вечерней?

Проработала она на току 4 года, а затем наш сосед по улице директор школы Перетятыко предложил ей и тётке Кате Малюченко, которая тоже на току трудилась, перейти уборщицами (техничками) во вновь построенную школу.

Это была, по сравнению с прежней, без преувеличения, чистая работа. И опять в минуте ходьбы от дома.

Она сама по себе интересна – эволюция наших родителей, особенно матери, которые, не имея образования, пройдя все ступени деревенской иерархии, начиная с самых низов, вышли на тот уровень, который соответствовал их внутренней сути и завоевали неподдельное уважение односельчан. В этом уважении было отражено всё: и как они работали, выражаясь языком того времени, «на благо нашей социалистической родины», и как относились к другим людям, и как вели дом, и как воспитывали детей.

В деревне никого не обманешь – все на виду. И я говорю сейчас совершенно искренне – я восхищаюсь своими родителями, которые на моих глазах превратились из Зойки и Мишки в Зою Владимировну и Михаила Васильевича, причём не в силу достигнутого пожилого возраста, а по другим заслугам.



*Отец – кавалер двух высоких орденов. И один из них по праву принадлежит нашей матери, которая обеспечивала ему надёжный тыл.*

## Глава 47

### ЖАБО ВИКОНТА ДЕ БРАЖЕЛОНА

У матери всегда проглядывало желание быть примерной чистоплотной хозяйкой. Это стоило ей огромного труда, повседневной непрекращающейся работы. Но она не сдалась и не изменила своей сути. Наоборот, со временем всё стало на свои места.

А стержень был, ох, был стержень!

Чего стоит одно только кружевное жабо, сшитое ею для школьного вечера, посвящённого окончанию восьмого класса, и насильно повязанное мне на шею. Стоял я, как виконт де Бражелон, посреди зала в своём жабо и с тоской думал, куда бы мне провалиться?

Эх, сейчас мне его – все женщины были бы моими!

О том, что мать была аккуратной хозяйкой, говорит хотя бы тот факт, что в нашем доме не было клопов. Стоило кому-нибудь из нас пожаловаться, что ночью кто-то нас кусал, в доме тут же начинался переполох. Вся постель немедленно выносились на улицу, тщательно вытряхивалась и досматривалась. И не важно, было на дворе лето или зима.

А ведь могли укусить и обыкновенные двухвостки, которые наравне с нами были полноправными обитателями дома, как и быстрые паучки на длинных изогнутых ножках. «Косоножек», конечно, гоняли, если те лезли на глаза. Но вообще-то считали полезными – они охотились на мух и других мелких насекомых. Кстати, они считаются самыми ядовитыми существами на земле. Их яд сильнее змеиного в 50000 раз, другое дело, что он вырабатывается ими в микроскопических количествах, достаточных для усыпления мух, и не представляющих опасности для людей.

Так что прожили мы жизнь без клопов, а ведь не каждый дом может этим похвалиться. Вплотную с клопами я столкнулся в городе Омске, проживая в 8 общежитии («Восьмёрка») Омско-

го сельскохозяйственного института.

Это был бой быков!

Элементарно могли завестись вши. И не обязательно именно в нашем доме. Их можно было притащить из школы. У моей одноклассницы- ингушки они просто ползали по волосам. У ингушей традиционно было по многу детей, но обращали они на них внимание только тогда, когда те достигали совершеннолетия. А до этого времени росли кучей, где-то на кроватях в одной большой комнате, вместе с молодыми ягнятами. Росли бедно, укрываясь тряпичными одеялами, с раннего детства приобщёнными к обязательной домашней работе. Сюда нужно прибавить своеобразие мусульманских домов – обилие ковров на стенах и полу, и так же кошму. А кошма, не хочу никого обидеть, - это первый рассадник клопов и вшей в доме.

До 16 лет ингушские дети ходили в школу как оборванцы, с соплями по колено, доставляя большую заботу педагогическому коллективу. В школе даже бытовало такое выражение:

- Ты выглядишь, как Салман! – то есть, совершенно неряшливо.

Кстати, мой отец этим Салманом восхищался:

- Нет, ты посмотри, какой крепышок за лохмотьями скрывается!

Они и вправду были крепкими ребятами, эти ингушата, а повзрослев, становились сильными мужчинами, часто спортсменами.

Но вы и представить себе не можете, как преобразались они, достигнув совершеннолетия. Тот же Салман с гордостью пришёл в школу в ондатровой шапке, чудеснейшем меховом полушубке, сшитом на заказ, в добротных ботинках на меху, а когда чинно разделся в раздевалке, все увидели на нём прекрасный костюм с белоснежной рубашкой. И никаких соплей – перед учителями стоял молодой парень, элегантный и уверенный в себе.

Они потом почти все уезжали на свою родину, на Кавказ, возвращаясь иногда в качестве сезонных строителей.

Точно такое же преобразование происходило и с девушками: из гадких утят они в одночасье превращались в невест,

ухоженных, красиво и модно одетых, и требующих окончания образования лишь для галочки.

Они все довольно плохо учились, но образование не было их целью: скорее дань обществу. Их ожидала другая жизнь, на Кавказе, где образование женщины не считалось главным её достоинством.

Глядя на эти волшебные превращения, я думал, что их родители экономили только для того, чтобы это сэкономленное обрушить на их головы за один раз, не растягивая на годы, как все остальные.

Впрочем, устарела и эта традиция. Молодые ингушские семьи много детей не заводили и уделяли им больше внимания. Они уже ничем не отличались в плане аккуратности от детей других национальностей. Более того: выглядели даже наряднее, поскольку их родители ездили в гости и привозили одежду с юга, где она была более модной и красочной.

Ингуши не гнушались воровством и спекуляцией, наряду с выращиванием в своих сараях большого количества крупного и мелкого рогатого скота, поэтому у них было как-то больше денег.

Завидев белую гниду у кого-нибудь в волосах, мать тут же всполаживалась, брала в руки частый гребень и чесала нас по вечерам, вычёсывая вшей. Я до сих пор помню это приятное чувство: мать расчёсывает мои волосы, долго, тщательно, что - то говорит, говорит, доброе и я почти засыпаю под её ласковыми руками. Если попадалась живая вошь, она давила её ногтем и для верности бросала на горячую плиту. Мыло было специальное, против вшей. Голову им мыли. Наличие вшей называется педикулёзом.

Одним из профилактических средств борьбы со вшами считалась короткая стрижка. Это я так пишу – короткая, на самом деле отец стриг нас с Сашкой наголо, под «ноль». Была у него ручная машинка для стрижки. Серебристая такая, с пружиной. Зимой он усаживал нас поочерёдно на табуретку возле печки и, не раздумывая долго, прорезал в наших вихрах первую борозду от середины лба к затылку. Ох и не любил я такую стрижку, слишком грубым действием она мне казалась. Машинка

работала неидеально: часть волосинок не состригалась, а зажималась зубцами и выдёргивалась. Кроме того, волосинки лезли в глаза и нос. Короче, я воспринимал стрижку как экзекуцию, пусть и необходимую, но экзекуцию.

Сам отец уходил стричься к Жиню или звал к нам кого -нибудь из искусных в этом деле соседей. За стрижкой следовало угощение.

Стричься старались как можно короче, чтобы волосы дольше отрастали. Но позднее для красоты отец стал оставлять нам чубчики.

Мне помнятся названия бокс, полубокс – это фасоны такие были, уже для более взрослых. Тут одной машинкой не обходились – нужны были ножницы и расчёска. Под «горшок» не стригли, только вспоминали, посмеиваясь. Это был способ из предыдущего столетия, когда на голову стригущегося надевали горшок и всё, что из-под него выглядывало, состригали.

Раз или два в год из райцентра привозили парикмахера, но в основном обходились своими силами.

А вот тараканов у нас не было. То ли они вымерзали, то ли не могли конкурировать с другими обитателями дома, теми же мышами.

Впервые я увидел их в Омске, проживая вместе с Витей Сайбелем на квартире одной женщины во время обучения на подготовительных курсах института. Эти огромные по нашим деревенским меркам твари шныряли по шкафу, где хранились продукты, как по своей вотчине, ничего не боясь, и особенно наглея ночью.



*Стрижка под «ноль» и игрушка в руках Саши. Этим резиновым петушком играла и Люда. Белоруссия, незадолго до переселения.*

## Глава 48

### ИДИ ТЫ В БАНИЮ!

На селе основательно мылись один раз в неделю. Этот день назывался банным днём. Были сёла, в которых существовала традиция обязательно иметь собственную баню при каждом доме. Это, в первую очередь, сибирские деревни, та же Егоровка или Большая Черемшанка, в которой я родился, и где остались жить дед с бабой. В старых казачьих станицах Арыкбалыкского района, в том же Арыкбалыке, Лобаново, Чалкаре, Нижнем Бурлуке, Якшах бани тоже были элементом домостроя. Но Куспек не был ни казачьей станицей, ни сибирской деревней. Нет, первоначальное ядро существовало: именно с банями на крутом берегу озера. Но оно ядром и осталось. Последующая застройка подразумевала создание села нового социалистического типа, где все прелести цивилизации жители должны были получать в общественных зданиях. Так и родилась идея совхозной бани, которая оказалась очень живучей, особенно во время освоения целины и прижилась во всех сёлах. Наличие общественной бани подразумевало, что с гигиеной тела в данном населённом пункте всё обстоит благополучно.

По большому счёту так оно и было. Баня стала неотъемлемой частью деревенского быта и была, на мой взгляд, чем-то большим, чем помещение, в котором очищали тела: там очищали и души. Общественные бани Северного Казахстана незримыми нитями связаны с общественными банями Древней Греции. И связь между ними определяет слово «общественная». Баня, без сомнения, была культурным заведением, наравне с клубом и библиотекой.

Работала она четыре раза в неделю: в среду, четверг, пятницу и субботу. Среда и четверг считались «детскими» днями, то есть, среда для девочек, четверг для мальчиков, а пятница и суббота были «взрослыми»: в пятницу женская баня, а в

субботу мужская. О том, что в стране существовал укоренившийся патриархат, явствовало из этого распределения: мужчины забрали себе лучший день недели – субботу, в который могли наслаждаться, плавно переходя в нирвану воскресенья.

Повзрослев, мы ходили с Сашкой в баню в четверг. Это совсем не означало, что в этот день в бане мылись только дети: там были кто угодно – и рабочие, и пенсионеры, но молодёжь составляла большинство.

Когда были маленькими, то ходили в баню с матерью в пятницу. Но потом нам стало стыдно, и мы перешли в распоряжение отца.

О! Это была уже настоящая взрослость – важно шествовать по улице рядом с отцом и ощущать себя мужчинами.

Мать собирала нам сумки. Она «ныряла» то в комод, то в платяной шкаф и бросала на кровать необходимые нам вещи. Каждому полагалось собственное полотенце, чистые трусы, майка, в зимнее время тёплая «Дружба», носки, мыло и вехотка. Хотя, вехотка и мыло могли быть общими.

Вспоминая сейчас систему складирования и хранения наших носильных вещей, я прихожу к выводу, что она состояла из трёх основных элементов: грязные вещи, которые предстояло стирать, и которые собирались где-то в одной куче, сменные вещи, которые выдавались нам в баню, и чистые вещи, в основном новые, ни разу не «одёванные», которые лежали отдельно на полках в шкафу и предназначались для экстремальных случаев – поездки в гости, попадания в больницу, в общем, выхода «на люди».

Да, дорогие мои читатели, жизнь наша протекала таким образом, что «чисто» одеться, особенно взрослым, удавалось в году редко. Детей отправляли в школу опрятными, но не более того.

А куда одеваться? Только в клуб, если удавалось вырваться в кино, а это почти нереально, даже если вечерний сеанс начинался в 9 часов. Или на торжественные собрания. На гулянки. В гости. Но праздники были довольно редкими.

Желание надеть имеющуюся праздничную одежду было очень сильным, поэтому и отношение к ней было особенным,

трепетным, тем более, что существовала она зачастую в единственном экземпляре.

Наладив нам сумки, мать ещё раз проверяла, тепло ли мы одеты, у всех ли шарфики и рукавицы, наказывала, чтобы после бани мы хорошо укутывались, и выпроваживала нас за дверь.

Прихватив сухой берёзовый веник, мы чинно спускались вдоль школьной ограды вниз до Советской улицы, на ней сворачивали налево, а напротив продуктового магазина в проулок направо, и шли уже прямо к бане. В другие времена года мы совершали тот же путь на отцовском мотоцикле.



*Спуск к Советской улице. На горизонте – озеро.*

Баня стояла на отшибе. По идее вся использованная мыльная вода должна была отсасываться из септика и вывозиться на свалку. Хорошая, правильная идея, но если учесть, что на весь совхоз, а это три отделения плюс центральная усадьба,

имелась всего одна ассенизаторская машина, то мыльной воде в реальности предстояло переполнить септическую ёмкость и утечь. Утекала она по наклонной плоскости через солончаки (бывший поливной огород) к озеру, но не достигала его, просачиваясь по пути в землю.

Уже за сотню метров до бани можно было ощутить специфический запах. Он не раздражал, а говорил только о том, что мы близки к цели. Само здание было приземистым, с закопчёнными угольной пылью стенами; слева прилепилась кочегарка с кучей угля. Но тягостной картины всё это не вызывало, наоборот, из трубы оптимистически вырывался серый дым и было ясно, что сегодня баня состоится.

Потянув на себя дверь и напустив морозного воздуха, мы входили в раздевалку. За столом справа сидела кассирша, она же заведующая баней, она же техничка. Мы платили ей деньги (20 копеек за взрослого, 10 за ребёнка), получали билеты, разувались, вешали верхнюю одежду на общую вешалку.

Кто-то уже управился. Распаренные, красные, удовлетворённые, они то и дело подходили к бачку с привязанной на цепочку кружкой, набирали из краника воду и жадно пили.

О! Я помню золотые времена, когда в бане была не только вода. Там же, у кассирши, можно было купить за 7 копеек грушевой или яблочной газировки, вернув пустую бутылку, а взрослые мужики тянули пиво из стеклянных баночек, принесённых с собой из дома или из бутылок. Зависело от того, стояла ли в раздевалке бочка с пивом или ящики с бутылками.

О, это неряшливое предложение, именно в ту минуту, когда тебе хочется! Не в том дело, чтобы это что-то в принципе иметь, а в том, чтобы иметь вовремя, когда просят душа и тело.

Из-за гигиенических соображений санэпидемстанция периодически запрещала продажу напитков в неполюженном месте, вызывая праведный гнев народа, но проблема решилась с открытием пивного ларька возле продмага. Он стал ещё одним элементом культурной жизни села (изнаночной её стороны), балуя люмпенов, пригревшихся возле него. Но в субботу исправно служил делу поправления душ для нормальной части сельского общества, возвращающейся из бани.

Из предбанника мы попадали в помещение, где нам предстояло снять оставшуюся одежду. Это была обширная комната, в которой вдоль стен стояли шкафчики над скамейками, на которых сидели люди. Часть из них раздевалась, часть уже одевалась. Но были ещё представители третьей категории, которые ничего не делали, а сидели на скамейке возле своих шкафов, закрыв глаза и вытянув ноги. Это были банные фанаты, отдыхавшие перед очередным заходом в парилку.

Пол устлали продолговатые деревянные решётки, по которым можно было пройти к двери, закрывавшей вход в моечное помещение. Открыв её, мы оказывались в сравнительно большом зале, пол которого был выложен жёлтой метлахской плиткой. Собственно, кусочек пола под ногами и был тем единственным, что могли видеть наши глаза и то, только потому, что белое облако пара при открывании двери вырвалось наружу.

Слышались голоса людей, позвякивание тазиков, шум бьющей в них воды из кранов и стоны, доносившиеся слева.

Нужно было постоять пару минут, чтобы глаза привыкли к белому мареву, и смогли начать что-то в нём выделять.

Сначала становились различимы голые ноги, которые сами по себе ходили по полу или неподвижно стояли, упёршись в него ступнями. Сюрреалистическое зрелище, смею вас заверить.

Свет электрических лампочек под потолком не пробивал белизну, а лишь придавал ей желтоватый оттенок.

Постепенно голые ноги начинали прирастать животами, задницами, грудью и, наконец, мокрыми головами с матовыми глазами.

На трёх невысоких массивных столешницах, выложенных той же плиткой, сидели человек двадцать и мылись из тазиков. Нам тоже предстояло найти свободные тазы и место на одной из платформ. Если таковых в данную минуту не оказывалось, мы шли в парную. Во время зимы лишний раз погреться ещё никому не мешало, а в случае удачи в парилке можно было разжиться и свободным тазиком. У банных фанатов всегда в запасе лишний ушат, в котором они распаривают берёзовый веник.

Зайдя в парилку, можно было не здороваться, всё равно

никто никого не видел.

Парилка представляла собой комнатушку, примерно 10 квадратных метров, в которой по обе стороны от двери уступами возвышались три широких деревянных полки. В стене угадывалось оконце, а под потолком горела электрическая лампочка, закрытая для безопасности специальной стеклянной банкой.

Концентрация горячего пара была настолько высокой, что самым безопасным местом была нижняя полка, на которую мы осторожно присаживались.

Сверху слышались стоны истязавших себя вениками людей. Периодически один из них кричал:

- А ну, поддай! – и тогда кто-то, тоже невидимый, открывал кран, и в парилку врывалась струя обжигающего пара. К счастью, он сосредотачивался под потолком, а внизу ещё можно было дышать.

Тела наши покрывались каплями пота. Его стирали ладонями, но потоотделение усиливалось. Банный процесс «пошёл». Ему предстояло пройти ещё несколько стадий, прежде чем мы могли сказать себе, что наше «очищение» произошло.

Ориентироваться в банном пространстве помогал опыт прошлых посещений. Мы знали, где что находится, и могли найти необходимое нам на ощупь.

Справа и слева от входной двери по стене пролегали трубы, заканчивающиеся водяными кранами для горячей и холодной воды. Под каждым из разводов стоял столик, на который ставился тазик. Если мне не изменяет память, то возле левой стены парилки торчали два душа. А что? Очень удобно: выскочил из жара – и под холодные струи. Отсюда и мазохистские стоны, которые мы слышали, войдя в моечный зал и ещё ничего не видя.

Но чаще после хлестания веником окатывали себя целым тазиком холодной или чуть тёплой воды. В зависимости от темперамента моющегося. Просветление наступало мгновенно! Существует же выражение: «Как будто его ушатом холодной воды окатили» - это всё оттуда, из банной практики.

Завладев освободившимися тазиками, мы отыскивали место на моечной скамье, складывали на него свои банные при-

надлежности, и по очереди шли набирать воду. Сначала кипятком ополаскивали тазик, затем место, на котором нам предстояло сидеть (мало ли что?).

Отец мыл нас. Тщательно намыливая головы и растирая вехоткой худенькие тельца. Затем мылся сам. А мы плескались рядом или бегали в парилку, но очень быстро возвращались. Уходил париться и отец, но делал он это только один раз и вываливался из парной весь красный, с прилипшими к телу мокрыми берёзовыми листочками. У него была белая, совершенно не загорелая кожа.

Отец, может быть, оставался бы в бане и подольше. Но нам всё уже надоело, и мы хотели домой, или, хотя бы в раздевалку, где не было так жарко. Ему приходилось подстраиваться под нас.

Но он обязательно распаривал свои ноги и кусочком пемзы тёр мозоли. Мозоли были его проклятьем, как, впрочем, и многих других мужчин, вынужденных круглогодично носить герметичную обувь не самого лучшего качества, а, вернее, грубую. В банный день мозоли уступали, принося ногам ощутимое облегчение, но затем снова брали реванш.

Некоторые мужики в бане брились, принося с собой лезвия и зеркальца. Сдаётся мне, что для многих бритвё было не ежедневной, а еженедельной досадной обязанностью. Коренным образом ситуация изменилась, когда в продаже появились электрические бритвы. Пожужжать утром или вечером стало не таким уж длительным и утомительным занятием. А ведь раньше, чтобы побриться, нужно было сначала настрогать хлопьями хозяйственное мыло, размылить его в горячей воде, чтобы образовалась какая-никакая пена, помазком нанести её на щёки и подбородок, взять в руку бритвенный станок с лезвием «Нева» или «Спутник» и начать скрести щетину.

Тупость лезвий была притчей в языцах, но их так и не научились делать острыми, несмотря на постоянную критику. Бритвы с такими лезвиями назывались безопасными, в отличие от опасных, представлявших из себя складывающееся одностороннее лезвие без острия, правившееся на кожаном ремне.

Помню и те, и другие, но затем отец твёрдо перешёл на

электрические, я с них начинал, но, как ни странно, сегодня брюсь безопасными бритвами, правда, совсем иного качества, в современной модификации с 2-мя, 3-мя и даже 4-мя лезвиями.

А вот одеколон после бритья долгие годы практически не менялся. Это был или «Тройной одеколон», или «Шипр». Оба замечательно пахучи. Хорошо прижигали порезы и, главное, они были доступны по цене. Одно из гениальных русских изобретений, сравнимое со знаменитой «Кёльнской водой №4711». Многие сохраняют им верность до сих пор, благо, что купить их по-прежнему не составляет труда. Кстати, для профессиональных российских алкоголиков «Тройной» и «Шипр» были в трудные минуты заменителем водки. Его разводили с водой и пили, ведь он делался на основе питьевого спирта. Я ещё пока не пробовал, но похвальные отзывы от бывалых людей слышал.

В своё время бытовал даже анекдот на эту тему. Приходят в магазин два алкаша и просят у продавщицы два флакона «Тройного» и флакон «Цветочного». Продавщица удивлённо спрашивает, зачем им «Цветочный»? А те отвечают, что с ними будет дама.

Ну что ещё рассказать про баню? Все положительные моменты я отметил, вернее, постарался передать праздничную банную атмосферу, каковой она представляется мне до сих пор. Но, объективности ради, следует добавить небольшую ложку дёгтя в мёд моей ностальгии.

Банный день не всегда проходил удачно. Могли запить кочегары, и тогда в бане не хватало ни пара, ни горячей воды. Или просто что-то могло сломаться. Если ты приходил в баню первым, то должен был смириться с тем, что из кранов долго лилась ржавая вода, пока трубы не очищались. Ведь они были железными (стальными) и ржавели, как снаружи, так и изнутри. Стены в моечном помещении были осклизлыми, часто забивалось сливное отверстие, и тогда приходилось ходить по щиколотку в грязной мыльной воде.

Но всё равно, несмотря на эти досадные мелочи, общее впечатление о той бане осталось у меня самое доброжелательное. В ней были установлены даже две чугунные эмалированные ванны, стоявшие в отдельном помещении, и в которых,

заплатив 95 копеек, можно было мыться два часа. Став постарше я с интересом посещал сей аттракцион, приобщаясь к «изячной» жизни, которую видел по телевизору или в кино. Лежал в жёлтой горячей воде, смотрел на обваливающуюся извёстку потолка и размышлял о проблемах мироздания.

Я тут выше утверждал, что в бане очищали тело и душу. Ну, с телом всё понятно: горячий пар, горячая вода, пахучее мыло, берёзовый веник. Никто не возражает. А что же происходило с душой? Она-то как очищалась? Ведь не для красного словца я про душу разговор завёл.

Было очищение, было! Надо только желать его!

Есть у Василия Макаровича Шукшина чудесный рассказ про одного деревенского мужика-чудика, который в субботу с утра топил свою баню, и потом в ней мылся. Он в этот день не ходил на работу. С ним по этому поводу начальство боролось, но победить так и не смогло. И вот в рассказе описывается весь ритуал: как он носит воду, как затапливает печь, как смотрит на огонь, как потом парится и моется, как сидит, чистый, как выпивает, и как умиротворение входит в его душу.

Он один. Он медитирует по-своему. Он заряжает себя энергией.

Но ведь человек, посещающий общественную баню, ни на минуту не одинок. Его всё время окружают люди. Какая уж тут медитация, тут, вроде бы, всем надо проситься в комнату с ванными, но она то, чаще всего, и пустовала.

Если человеческой душе не суждено найти равновесия с окружающим миром в одиночном созерцании, она ищет его в общении. И общественная баня эту возможность предоставляла. Кто-нибудь обязательно что-нибудь рассказывал. Ну есть такие любители, которых хлебом не корми, а дай рассказать. Я очень любил их слушать. Настоящего говоруна ничто не остановит. А интерес – он ведь душу встряхивает.

Но главным для души было то, что происходило после того, как люди выходили из бани.

Мужики начинали «кучковаться», то есть находить себе партнёра или партнёров для предстоящего действия. В том, что его обязательно надо произвести, никто нет сомневался. Говорил

же великий Суворов:

- Продай последние портки, но после бани выпей!

Казалось бы, какая тут логика – выпивка и очищение души? Скорее наоборот – должно происходить её замутнение.

Не-а!

Может быть, в обычные дни она и мутнеет, но в субботу после бани – точно очищается. По своему опыту знаю.

Всё дело в том, что завтра будет воскресенье, выходной день. Зимой в совхозе старались придерживаться трудового кодекса даже при непрерывном процессе производства (животноводство!). И если тебе утром снова ехать на ферму, всё равно, настроение твоё было иным, чем в будний день. Отсвет великомученничества согревал и освещал душу, и она воспаряла над обыденностью.

Что уж тут говорить о тех, кто мог в воскресенье оставаться дома, забыв на один день о рутинной работе, понежиться подольше в тёплой постели, предвкушая праздничный обед и послеобеденный спокойный сон на диване с газетой в руках и включенном телевизоре.

Рабочему человеку для счастья нужно немного умиротворения, и в воскресный день он его получал, а начинало оно в него входить именно в субботу, после бани, когда можно было не торопясь выпить на троих бутылку водки, поговорить о том, что делается в мире, и пойти домой. А там, если жена тоже добрая по случаю предстоящего выходного, можно было надеяться и на добавку.

Те, кто много и добросовестно работали, ценили свой редкий выходной, как праздник. А в праздник душа поёт!

## Глава 49

### ЗАДУМЧИВЫЕ НОСКИ

- Слушай, даже не верится, что удалось закончить первую книгу!

Для меня это настолько волнующий момент, что хочется с кем-нибудь поделиться своими переживаниями. Как и любому другому, кто шаг за шагом, годами шёл к осуществлению своей мечты и, наконец, достиг рубежа. Мир для меня сегодня самое близкое существо(?), поэтому я к нему и обращаюсь. Есть, конечно, и ещё один человек, тот единственный, для которого я пишу, но у меня нет уверенности, что он уже родился.

- Да, с твоими темпами «Войну и мир» не напишешь. Жизни не хватит. А ты знаешь, как Гоголь писал? Он сочинял повесть, затем уничтожал всё написанное, и принимался за неё заново. То, что запомнилось из прошлого писания, шло в дело, остальное просто-напросто пропадало. Вот так раз 5-6 переписешь, глядишь, и родится вещь на века.

Видно, что Мир серьёзен и явно намекает, что расслабляться не нужно, слишком много впереди работы.

- Ага, буду я тебе пять раз переписывать, разогнался! – думаю я про себя. Гоголь для всех людей писал, а я для одного, и то не знаю, кто он такой, и как выглядит? Если он всё-таки появится, то сам решит, что ему у меня важно и интересно, а что так себе – сотрясение воздуха. А Мир – теоретик и провокатор: сам меня в эту авантюру с едой и бытом втянул, а теперь Гоголя подсовывает для сравнения.

Да я как представляю, что ещё раз всё предстоит переписать, у меня руки опускаются. Нет у меня столько времени! Другие страсти тоже обуревают!

Менторский тон Мира меня задевает, хотя, в главном, он, конечно, прав. Планку надо подымать. Каждая последующая глава – лучше предыдущей! Идея должна присутствовать,

фразы пружинить и звенеть! От слов-паразитов постараться избавиться. Трудно соблюсти это в этнографических записках, но стараться надо. Тут Мир прав.

- Да ладно, не бурчи, порадуйся, лучше, вместе со мной.

- А я и радуюсь – уже доброжелательно отвечает он. Это же, какую ты глыбу на мелкие кусочки раздробил, причём с энтузиазмом, эмоциями, вниманием к деталям! Деталь для прозы – всё! Не пропадёт твой скорбный труд!

Я чувствую, что ему становится весело.

- У меня к тебе напоследок только один вопрос по поводу гигиены, которая, по сегодняшним немецким меркам, выглядит в твоём повествовании несколько экзотичной: ну, там, зубы не чистили, бельё раз в неделю меняли, чеснок каждый божий день ели, и так далее. Ощущал ли ты какие-нибудь неудобства лично для себя, и не отвращали ли тебя окружающие?

- Нет, Мир, таких негативных воспоминаний у меня не осталось. Если насчёт чистки зубов, то эта забава появилась по-настоящему лет 60 назад, а до этого как-то обходились, правда, зубы часто болели, и их беспощадно выдёргивали. Если никто не чистит зубы, то это вроде бы, как нормально. Так же нормально, как сегодня их надо чистить.

Среднестатистический немецкий мужчина имеет в своём гардеробе 19 трусов. Я не поленился порыться в шкафу и нашёл 21. То есть, от стирки до стирки, он меняет их раз в сутки. Стоит отсрочить смену на один день, и ты уже ощущаешь некое телесное и душевное беспокойство. Где уж тут говорить о неделе? А ведь раньше неделя считалась вполне естественным сроком для мужчин. В чём же дело?

Осмелюсь выдвинуть гипотезу, что всё зависит от того, какую пищу мы потребляли тогда, и потребляем сегодня. Продукты тех времён, по крайней мере, в СССР, были, как любят сегодня говорить, экологически чистыми, без химии, оттого при своём усвоении они не выделяли дурных запахов, выходящих через тело вместе с потом.

Недельная носка трусов и маек в России тех времён соответствовала однодневной их носке в сегодняшней цивилизованной Германии. И горе тому россиянину, который остался ве-

рен традиции. Еда переменялась и там.

И дважды горе тому, кто не сразу понял это здесь!

Футболка, одетая второй раз кряду, доставляет мне эстетическое неудобство. Я чувствую запах застарелого пота, исходящий от неё: у себя, и у других. Он мне неприятен.

Носок, одетый второй раз, жжёт мне ногу и сердце. Сколько наших неосторожных земляков, придя первый месяц с немецкой работы, по вечерам задумчиво нюхали носки. Некоторым непонятливым это стоило места.

Ежедневный душ или ванна – эталон сегодняшней жизни. Полу стоящий носок и еженедельная баня – образ прошлой.

Я не чувствовал тогда запах застарелого пота у других людей, возможно, его не было, а может быть, он перебивался другими запахами. По крайней мере, он казался мне пахучим, но не неприятным. Если все люди ведут одинаковый образ жизни, то они без нужды и не принимают друг к другу, поскольку пахнут все одинаково. Иначе пахнут представители других национальностей, к примеру, казахи, турки, арабы, африканцы. И я опять обращаю свой взор на традиционные еду и быт, которые и являются источником чужеродного запаха. Но в современном урбанизированном мире всё нивелируется: стандартные жилища, стандартная еда, стандартный образ жизни. Ну кто бы мне сказал, что долька чеснока, съеденная мной вчера, будет корезить лица моих немецких коллег по работе весь последующий день, как и меня, учуявшего этот запах из их ртов?

Я что, не чуял запаха чеснока раньше?

Как это ни странно – не чуял. Он мне даже нравился.

Эй, что мы едим сегодня?!

Я ответил на твой вопрос? Ты удовлетворён моим ответом?

Мир молчит. Я догадываюсь, что своим вопросом он просто хотел поставить точку в первой книге «Броуниады...». Ставлю и я.



**Отец.  
1933 – 1998**

## Глава 50

### ЭПИГРАФ

Сегодня 30 марта 2013 года, суббота.

Завтра «немецкая» Пасха, (что-то рановато нынче), православная будет праздноваться 5 мая.

Погода какая-то вздорная, холодный ветер, мало солнца. Почему-то вспоминаются бедные неандертальцы. Обычно в это время тепло, а тут никак весна не проклюнется.

Киев завалило снегом, и Москву завалило.

Объявлено чрезвычайное положение.

Какое-то странное глобальное потепление.

Маленький мальчик Саша, которого на самом деле зовут Алекс, уже отпраздновал свой первый день рождения, и начал ходить.

У меня такое ощущение, что, сделав первый верный шаг, он уже не может остановиться.

Ходит и ходит, отвлекаясь только на сон и еду.

Самое интересное, что характер ребёнка формируется примерно к пяти годам (это я где-то вычитал). То есть, важнейший этап в жизни человека, а он его даже и вспомнить не сможет.

Детство – как состояние алкогольного опьянения. Каждый помнит, что ты делал, кроме тебя.

Получается, что Добро и Зло входят в тебя на подсознательном уровне, и вся ответственность за то, каким ты станешь, лежит на твоих родителях и других окружающих людях, а сам ты ничего не решаешь?

И винить тебя в чём-то неправомерно?

Не даёт мне покоя этот вопрос, а задумался я над ним, когда стал наблюдать за интересным маленьким мальчиком Сашей. Он сегодня придёт к нам в гости, и Поля с Сергеем придут и сваты подъедут. Будем праздновать Пасху. Жизнь движется своим чередом, меняя полосы, и ни на секунду не останавливается. Хочется вместить в них как можно больше! Мы стареем, а кто-то рождается, начиная своё путешествие по незамкнутой ещё спирали.



*Саша пришёл навестить деда.*

- Послушай, Мир, я тут напоследок решил немного пошалить и напечатать эпиграф в конце книги. Как ты на это смотришь?

-А и пошали. Это традиция требует таланта, а для новаторства достаточно нахальства.

У меня был эпиграф. Я им гордился, как и придуманным названием книги, которая норовит расшириться до трилогии. Шикарный эпиграф, особенно для мемуара: «Жил был я, стоит ли об этом?». Но когда перешёл за 300 страниц печатного текста, он перестал мне нравиться. Ведь есть о чём! И я его стёр, но, как память, оставляю в этих строках. Сегодня мне больше нравятся другие фразы, которые я и объявляю своим (своими?) эпиграфом:

*- Какая вам разница, богаты вы или нет, если вы живёте с комфортом и получаете всё, чего вам захочется.  
Постулат Пардо*

*- Если человек о чём-то здраво судит – это верный знак того, что сам он в этой области недееспособен.  
Оскар Уайльд*

*- Величайшее удовольствие жизни – делать то, что, по мнению окружающих, ты делать не можешь.*

*- Что скажут о тебе другие, если ты сам о себе ничего сказать не можешь?  
Козьма Прутков*

## СОДЕРЖАНИЕ

### ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

|   |     |
|---|-----|
| <i>Глава 1. ДЬЯВОЛЬСКОЕ ИСКУШЕНИЕ</i>       | 5   |
| <i>Глава 2. СКАЗ О ПОТЕРЯННОМ ПОКОЛЕНИИ</i> | 9   |
| <i>Глава 3. ПРОБУЖДЕНИЕ</i>                 | 16  |
| <i>Глава 4. СТРАННЫЙ РАЗГОВОР</i>           | 18  |
| <i>Глава 5. ПРО БЕЛАРУСЬ И БЕЛОРУСОВ</i>    | 22  |
| <i>Глава 6. АРМИЯ АНДЕРСА</i>               | 30  |
| <i>Глава 7. РАССКАЗ МАТЕРИ</i>              | 39  |
| <i>Глава 8. ПЛАНЕТА ЦЕЛИНА</i>              | 58  |
| <i>Глава 9. НАША ЦЕЛИНА</i>                 | 66  |
| <i>Глава 10. РОДОСЛОВНАЯ</i>                | 73  |
| <i>Глава 11. ПЕРВОЕ ЗНАКОМСТВО</i>          | 81  |
| <i>Глава 12. АВТОБИОГРАФИЯ</i>              | 86  |
| <i>Глава 13. ЖИЗНЬ В ЛЕСУ</i>               | 89  |
| <i>Глава 14. ПОХОД</i>                      | 96  |
| <i>Глава 15. ЛЕВИТАЦИЯ И ДИКИЙ ЧЕСНОК</i>   | 103 |
| <i>Глава 16. МУРАВЬИНЫЙ ЛЕВ</i>             | 109 |
| <i>Глава 17. ЙОД, ЦЫПКИ И КАРБИД</i>        | 118 |

### ЧАСТЬ ВТОРАЯ

|   |     |
|---|-----|
| <i>Глава 18. ДОМ</i>  | 126 |
| <i>Глава 19. ГЕРМАН ВЕЙС И СОЦИАЛИСТИЧЕСКАЯ<br/>ДЕРЕВНЯ</i> | 135 |

|  |     |
|--|-----|
| <i>Глава 20. ОГОРОД</i>  | 140 |
| <i>Глава 21. ОГОРОДЧИК</i>                                     | 149 |
| <i>Глава 22. САРАЙ</i>   | 158 |
| <i>Глава 23. КУРЫ</i>  | 163 |
| <i>Глава 24. СВИНЬИ</i>  | 167 |
| <i>Глава 25. КОРОВЫ</i>  | 175 |
| <i>Глава 26. КОРОВЫ (окончание) И ДРУГИЕ ДОМАШНИЕ ЖИВОТНЫЕ</i> | 184 |
| <i>Глава 27. МЕБЕЛЬ. ЗЕЛЁНАЯ АПТЕКА</i>                        | 192 |

### **ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ**

|  |     |
|--|-----|
| <i>Глава 28. НОЖ С НАБОРНОЙ РУКОЯТКОЙ</i>              | 201 |
| <i>Глава 29. УБИЙСТВО</i>                              | 208 |
| <i>Глава 30. ДВА РАЗА В ЖИЗНИ</i>                      | 214 |
| <i>Глава 31. СВЕЖИНА</i>                               | 223 |
| <i>Глава 32. СОЛЁНОЕ САЛО</i>                          | 229 |
| <i>Глава 33. КОЛБАСА И ХОЛОДЕЦ</i>                     | 236 |
| <i>Глава 34. ПЕЛЬМЕНИ</i>                              | 246 |
| <i>Глава 35. 1094 ЖИВОТНЫХ, СЪЕДЕННЫХ НЕМЦЕМ</i>       | 255 |
| <i>Глава 36. ПОДПОЛ И ПОГРЕБ</i>                       | 260 |
| <i>Глава 37. МАГАЗИНЫ</i>                              | 265 |
| <i>Глава 38. НЕБЫВАЛЫЕ КОМБИНАЦИИ БЫВАЛЫХ ОЩУЩЕНИЙ</i> | 279 |
| <i>Глава 39. ПРО КОСТОЧКИ И ТЕЛЁНКА НА КУХНЕ</i>       | 284 |
| <i>Глава 40. ВЕСНА</i>                                 | 292 |
| <i>Глава 41. ЖИЗНЬ СОСТОИТ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ДНЕЙ</i>      | 299 |
| <i>Глава 42. ЛЕТНИЙ СУП И ОКРОШКА</i>                  | 306 |

|   |            |
|---|------------|
| <i>Глава 43. ПОМИДОРЫ И СЕПАРАТОР</i>                         | <i>314</i> |
| <i>Глава 44. КУР ВО ЩАХ</i>                                   | <i>322</i> |
| <i>Глава 45. ПРО ГАЛОШИ И СТАЛИНА</i>                         | <i>328</i> |
| <i>Глава 46. ШИКАРНЫЕ ИТАЛЬЯНКИ, КРИКЛИВЫЕ<br/>ЕВРЕЙКИ...</i> | <i>336</i> |
| <i>Глава 47. ЖАБО ВИКОНТА ДЕ БРАЖЕЛОНА</i>                    | <i>344</i> |
| <i>Глава 48. ИДИ ТЫ В БАНЮ!</i>                               | <i>349</i> |
| <i>Глава 49. ЗАДУМЧИВЫЕ НОСКИ</i>                             | <i>359</i> |
| <i>Глава 50. ЭПИГРАФ</i>                                      | <i>363</i> |







