

Берега

За северным фасадом, взирающим на старый немецкий пруд, в тени моего дома сугробы ещё сахарные, чуть оплавленные. На самом пруду и его округлых берегах февральские дожди снег растворили: лёд стал мраморным, гладким, с медовыми прожилками заплывших трещин, а на почернелой земле и над ворохами жухлых прошлогодних листьев распласталась зелёная до изумрудности трава. Никак не могу привыкнуть к этому густозелёному ковру, беззаботно являющемуся из-под стаявшего снега. На моей родине в Приамурье сейчас безысходная зима: земля в глубоких рваных трещинах, стылая до звонкости, донельзя, лихие заверти гоняют, хлещут жёсткую снежную крупку, и сил нет как, отчаяние берёт ждать прихода далёкой весны.

Зато весна на Амуре, начавшись несмелыми проталинками и робкими хрустальными сосульками, – безудержная, бесшабашная. Солнца у нас вволюшку. Притихшие чистые снега истончаются, становятся скандальными мутными ручьями, а те, демонстрируя оптимизм грядущих перемен, миллионами осколков разбитых зеркал разбрасывают по миру резвых и неуловимых солнечных зайчиков. Но и это только начало, ещё прелюдия, чёрно-белое кино, в котором звонкие ерошенные воробьи вместе с солнцем купаются в сверкающих лужах. Следом зазвучат цветные аккорды весенней картины мира, вот-вот прольются.

На покатых склонах амурских сопок, на невзрачных кустиках с крохотными тёмно-глянцевыми вечнозелёными листиками, чуть набухшие почки приоткрылись яркими клювиками бутончиков рододендрона. Как бабочка, выходящая из тесного кокона, цветок с трепетом расправляет смятые крылышки: неосторожно-длинные, восторженно изогнутые розовые стеклянные ресницы тычинок и пестика в ювелирном обрамлении пяти восково-прозрачных лепестков.

Немыслимо передать словами дивные оттенки этих нежнейших, почти воздушных лепестков. Есть в них радость розового утреннего неба, неги малинового заката, печаль фиолетовых сумерек, это – цвет грациозной божественной японской сакуры, только более чудный, девственный, первозданный и отчаянный. До видимых горизонтов и далеко-далеко за ними сопки светятся сплошным малиново-розовым покрывалом, – чарующая цветомузыка заполняет всю весеннюю вселенную.

Кажется, бабочки цветов на кустики только чуть присели: вот-вот встрепенутся и полетят все разом меж стволов тёмных сосен и светлых берёз, над рыжим маньчжурским дубняком, не сбросившим крепкий прошлогодний лист. А потом в потоках холодного, ещё морозного воздуха поднимутся выше, заполнят небо, покружатся и улетят к солнцу, в сказочную страну детства, где все беззаботны и счастливы: и люди, и бабочки, и цветы.

Далее приходит пора амурских подснежников: фиолетовых, синих, тёмно-красных мохнатых колокольчиков. На солнечных косогорах и в тени распадков, в лесах и на берегах – чохом, гурьбой явиться могут всюду, даже на одичалых газонах и в истоптанных городских парках. По-детски застенчивые стоят они на крепких с сизой серебристой опушкой стебельках, поднимая и клоня из растрёпанных розеток-воротничков головки милых сердцу цветов⁸.

Над подснежниками запорхали, кружатся настоящие мотыльки: красно-бурые с голубыми пятнышками в белых с чёрным подзором окружьях. Но благостное отишие нарушает гулкий рокот и гуд. Откуда ж взяться грому без грозы?

С берегов Амура летят раскаты, трещит лёд на великой реке – апогей весенней симфонии, время её следующей – эпической части. Это ещё не ледоход, а его предтеча. В прибрежных домах стёкла тренькают и тонко поскуливают от речных набатов. Вот уже и ветра разбудил Амур: задули, загремели, засвистали, шквалами и дикими сквозняками понесли вдоль реки. И – охнул лёд, сдался. Сдвинул Амур ледяной панцирь, потащил, скрежеща в берегах. Лопается, ломается лёд, дыбится громадами заторов. Но герою нет преград, и чёрт ему не брат! Звон, грохот, уханье ледохода сливаются в оглушительный гул, как под колоколом.

...Как-то по весне приехали ко мне в Благовещенск приятели из Иркутска, вывел их на набережную – Амур-батюшку показать. Встали мы на самом краю у чёрных литых столбов с провисшими тяжёлыми цепями. А был должно конец апреля – самая вершина ледохода, и грохот стоял такой, что кричать приходилось, чтобы услышали. Неслись по реке огромные льдины, бились, топорщились, набережную цепляли, и вдруг одна как исполинский кашалот вынырнула, бросилась к нам, – чудом успели отскочить, – а та зацепила массивные чугунные кнехты ограждения, в ярости вырвала из бетона и, прихватив вместе с коваными цепями, легко утащила в пучину. Мои сибиряки только ахнули, – и у себя дома видели они великие реки, и сам Иркутск стоит на берегу немаленькой Ангары, но такой мятежной силищи ещё не встречали.

...Много дней тянет лёд по Амуру, пока верховья его самых северных притоков не освободятся. И уже плещет, смеётся бликами тёмная вода, разудалые волны резвятся в стремнинах, уже в затонах мальчишки купаются-визжат, а по берегам всё ещё лежат и томятся выброшенные и забытые Амуром могучие речные айсберги: позванивают, шелестят, осыпаясь высокими иглами-кристаллами.

Земля ещё толком не оттаяла, по утрам нередки ледяные глазури, и вечерами зябко тянет холодом, но днём солнце жаркое, жгучее. Наконец-таки распускаются почки деревьев, раскрывают ребячливые листики, вкрадчивыми шепотками пробиваются травинки, радостные одуванчики зацветают, а следом – фарфоровые яблоньки, жемчужные вишенки, мраморно-белые груши, а уже за ними – кипенные черёмухи. А как сорвут, завьюжат горячие ветра черёмуховый снег, то уже лето наступит.

Финал весенней симфонии. Потом польются песни лета. Песни тёплых гроз, лугов, сплошь цветущих золотыми лилиями-саранами, белых придорожных маков на беззащитно-тоненьких ворсистых гнутых ножках...

Эко куда я мыслями улетел. На Амур, за семь тысяч километров. И вовсе не весна сейчас там, размечтался...

А меж тем стал падать снег. Опускается густо отвесно огромными, как перья, хлопьями. Уже и другого берега старого пруда не видать. И так тихо-тихо стало, что даже дыхание в груди таится и только слышно, как сердце гулко стучит. И всё стало белёхоньким, а нежные пёрышки всё падают и падают.

Лотосы моей родины

Архаринский район Амурской области, где я родился, уникальнейший во всей нашей необъятной России: когда-то от Великого оледенения уголок этот защитил Большой Хинган – вулканический горный хребет. Оттого сохранились на реликтовых озёрах дивные тропические лотосы.

⁸ В Европейской России «подснежниками» называют совсем другие, чаще – белые, цветы. В Красной книге наш амурский первоцвет величают «прострел Турчанинова», назван именем знаменитого ботаника – красноярского (енисейского) губернатора Николая Степановича Турчанинова: ещё во времена А.С. Пушкина собрал он лучшую в России коллекцию гербариев, написал книгу «Байкало-даурская флора», ценимую учёными и в наши дни. – *Примеч. автора.*

Не рискую сказать какого цвета мои царственные водяные лилии, да и невозможно это. Лотос в течение дня постоянно, во времени почти неприметно как, меняется.

Цветок Солнца. Огромные лилии всегда обращены к солнцу, движут гордые головы вслед за светилом. Ночью лотос спит, с закатными лучами складывается в тугой бутон, с рассветом расправляется.

Утром лотосы самые яркие, с матово-восковым отливом. Насыщенно-розовые, чуть малиновые.

Но и рассветные лотосы неравномерны цветом. У кончиков лепестков окрас насыщенный, в центре – мягкий. Дорожки светлого от сердцевины лучиками тянутся и растворяются.

Сердце цветка – глянецовый золотой конус, семенная коробочка с изящным, каким-то космическим контуром, а ещё она похожа на аккуратное рыльце садовой леешки, даже дырочки в ней просматриваются, обрамлена множеством тычинок с густой жёлтой пылью. Запах лотоса плотный сладкий и терпкий, нравится пчёлам, их часто увидишь пирующими. Всю жизнь мечтаю попробовать на вкус лотосовый мёд. Родом из мест, где лотосы тысячи лет цветут на древних озёрах, оттого что-то и воображаю себе.

Днём лотосы бледнеют, порою белеют, заполняются солнечным светом. Цветы могут почти лежать на воде, но чаще – гордо подняты над нею упругими высокими стеблями.

Лепестки лотоса всегда чистые и сухие.

Удивительно, даже сорванными, поставленные в воду, лотосы продолжают сжимать и раскрывать лопасти лепестков, в течение дня меняют окраску – столько в них великой силы и желания жить. Это мне рассказали, сорвать самому – не смел и подумать.

Цветок похож на многокрылую бабочку, грациозно взъерошенную, взметнувшую ярус огромных чуть заострённых крыльев.

Размерами лотос ошеломляет, в садах таких цветов не встретите, диаметром лилия сантиметров в тридцать. А зелёные округлые листья – до полуметра, кажется, что по ним ступать можно. Листья, как и цветы никогда не намокают, только очень ранним утром видел на них редкие перламутровые шарики тёмной росы.

Цветок мудрого Будды, в нём очищение, просветление, вечность...

Стараниями и заботой добрых людей сейчас лотос бережно расселяют по озёрам Приамурья, охраняют, его изображения становятся брендовыми. В 2014-м тысячи моих земляков проголосовали за то, чтобы именно лотос представлял Амурскую область в Аллее России парка Победы города Севастополя.

Лотос, цветок Солнца, он тоже символ великой нашей страны.

Созвучия

БЕЛЬКАНТО

За моим окном соловей поёт. Тёк-тёк-тёк! Тюить-тюить-тюить! Тиу! Тиу! Следом мелкой дробью и долго так: тррррр...трррррррррр... Примолкает, прислушивается. Из соседнего парка другая птаха клёканье, тёканье и дробные коленца выдаёт. А потом издали следующая включается.

Соревнуются соловушки. Завораживают. Весь день перекликались, теперь ввечеру особенно звонко. Иные птицы уж умолкают, а для моих раздолье. В ночи только их и будет слышно.

Все окна настезь!

* * *

Ночью всё соловьи щёлкали, то сонно, то раскатисто переливчатыми трелями заливались, к расвету умаялись. А тут и первые синички пробудились: тенькают хрусталём. Солнце в небо поднимается, всё оживлённее птичий гомон. Сначала пытался знакомых птах признать, но такой занялся перезвон ликующий несмолкаемый, что бросил я эту затею. А солнышко всё выше, вот уже стрижи пронзительно зазвенели, скользят в поднебесье, и слышна их радость над всеми голосами.

Первое «ку-ку» в звенящем весеннем гвалте дождался. Вещунья кукушечка кукнёт и эхо слушает, уж и тревожишься, потом как заводная зарядится, откукивает несчётные сроки, уши наостряешь, а она: мало? а вот ещё тебе, слушай-слушай, дурачок, ку-ку, ку-ку, ку-ку, ку-ку, ку-ку...

ЛИПА ЦВЕТЁТ

В буйстве цветения нет липе равных. Боже, какие ароматы! И всё это за моими окнами. Пышные соцветия своею невероятной тяжестью ветви клонят, осыпаются густо жёлтой пылью, проливаются тягучим нектаром. В липком сладком соке и листья лип и тротуары под ними. Вот откуда название то – липа!

А сегодня летний ливень пошумел бегло, теплынь, рыжие от пыльцы лужицы испарились, воздух недвижим, томлив. Самое время липовый цвет собирать.

Стараюсь эту пору не пропускать. Остались ещё и прежние заготовки, запас пить-есть не просит. Сохранилась даже коробочка сбора, привезённая из Благовещенска, восемь лет прошло, а как откроешь, каждый раз кажется, что только пахучее становится.

Память о моём тесте Николае Васильевиче Иванкине: как-то посадил он у калитки дома крохотную липку, та разрослась в пышное дерево, знойными июлями стала цвести густо-густо, а запах такой, что сладкие его волны я за квартал чувствовал, когда переулком в гости шёл. В кроне пчёлы гудели яро, роилось столько, что, ей-богу, боязно было руку к ветвям протянуть. В Калининграде пчёлка редко увидишь, усталые одиночки залетают в липы, мне так обидно, что нектар собирать некому.

Каждую кисточку пушистых соцветий норовлю отщипывать без бледного листика розетки, он клейкий-запылённый, при чайном запаривании даёт дегтярный окрас и горчинку. Просушу собранное, разложу по льняным мешочкам. Есть у меня и иной рецепт запасаения. Нежные свежие цветики отделяю от хвостиков ножек, пересыпая сахаром, плотно укладываю в стеклянную баночку и в холодильник. Месяцами может стоять. Липовый цвет пустит медвяный сок. Его и в чай добавлять, и на блины поливать. И сами засахаренные цветочки можно есть – ложкой и в рот! Попробуйте. Будете удивлены: да они же мёда вкуснее!

...В парке есть липовая аллея, нами любимая, – присаживаемся с Людой на скамейку: во млеющих деревьях пичуги звенят, благодать райская.

ЯНТАРНЫЙ ДЕНЬ

Ах, какое вчера было море. В белёсой дали водная ширь растворялась в небосклоне, корабли висели в небе. Окоёма не существовало, только заплотень стал просвечиваться, вырисовываться, крепнуть. Округлые волны тягуче покачивались, неторопливо близились, уже у берега кудрявились, пенились, заворачивались, бухали набегающим мягким гребнем, растекались тонким наливом, шуршанием и шёпотом гасли в песке.

Волны выбрасывали кусочки янтаря. Ходил прибоем и собирал. Выудил несколько самородков размерами в монетку. За этими пришлось поохотиться: не успеешь подхватить, следом набегающая волна слизнёт в море, потом жди, пока вновь выкинет, а зазеваешься – утянет. Попадались всё больше – махонькие осколочки, эти выщипывал из песка. Крохотки, но как горят на солнце! У янтарей очень широкий цветовой спектр: оранжевые, огненно-красные, прозрачно-жёлтые, почти молочные. И сам песок на Балтике солнечных оттенков от мельчайших крупинок янтаря, а под ногами хрустит, как снег.

Потом, повыше берегом, собрал горсть очень крупных янтарных слив алычи.

А вечером огромное солнце плющилося расплавленным янтарём, сопротивлялось и никак не хотело нырять в море, янтарные отклики на облаках провожали его...

Ивовое лукошко

СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ

На камбузе и на кухне отец мог только картошку варить, картошины в его кастрюле были многогранниками, случалось, вываливал к ним банку тушёнки. Но как умел засолить рыбу в пряном тузлуке! Как солил грузди!

Из всех навигаций привозил дубовую бочку груздей. А если работал в низовьях Амура, ещё и солёную горбушу. Куда нам столько, – мама раздавала по соседям, денег не брала, хотя рыбу отец не ловил, покупал у нанайцев, но грибы собирал сам.

О чудесных хрустящих груздочках расскажу. Как в детстве у отца увидел, так и солю, только не в бочке, не те масштабы.

Убеждён, заготовка груздей – занятие сугубо мужское.

Грузди ещё надо суметь найти, всегда прячутся под слоем опавшей листвы. Я их присутствие по запаху чую. А как увижу взрыхлённые бугорочки и срежу первый груздок, всё по кругу прочешу, – по одному не растут. И бежать дальше не тороплюсь, в том же ярусе леса обязательно найдутся и другие семейки. Хорошо искать грузди на взгорочках и по сопкам: идёшь снизу-вверх зигзагами и видишь, как выглядывают, подсматривают за тобой.

Я беру сырой груздь. Шляпки у него с ямочками в центре, а краешки с мохнатой бахромой, у молодых плотно загнуты к ножке. Молоденькие тугие сизовато-беленькие, а подросшие в лёгких рябушках-рыжинках. По срезанной ножке, с выступившим млечным соком, видна свежесть гриба, шибко проточенные червячками брать не стоит.

Принесённые из лесу надо очистить от прилипших листочков и хвоинок. Большие шляпы разрезать на половинки и четвертушки. Промыть проточной водой.

Потом вымачивание. Сок грибов горький. В Германии и большинстве европейских стран грузди считают несъедобными и ядовитыми. Не отсюда ли пословица: что русскому хорошо, то немцу – смерть? Много они понимают, ха-ха, попробовали бы под русские грузди свой шнапс. Нет, лучше холодные солёненькие – под заиндевелый лафитник нашей!

Для вымачивания укладываем грузди вниз шляпками, заливаем чистой водой, сверху плоскую тарелку с гнётом. Часов через шесть вода помутнеет, меняем на свежую, и потом вновь. Продолжается это два-три дня. Как-то видел у таёжного пасечника: сетки с груздями, прикрытые ветками маньчжурского дуба, полоскались в чистейших струях холодного родника, – идеальный вариант!

Приступаем к засолке. Достаём грибы по одному, осматриваем, соскабливаем не понравившиеся пятнышки. Выкладываем слоем в посудину. Посыпаем крупной солью. Поверх выстилаем листья чёрной смородины, молодые-дубовые, лопухи хрена, спелые зонтики укропа, зубчики чеснока. Вновь слой грибов, на него те же ароматные приправы... загружаем ёмкость доверху. Не бойтесь придавливать, грузди после вымачивания становятся эластичными, не раскрошатся. Сверху два-три слоя листьев хрена, смородины и гнёт потяжелее. Если грибов маловато, можно подложить вымоченных из следующего сбора. Грузди солятся долго – сорок дней.

Первые дни идёт брожение, – желательно деревянной шпажкой по краешкам давать выйти пузырькам газа. Когда процесс успокоится, грибы можно переложить в банки, поплотнее, чтобы не было воздушных пустот, иначе окислятся и почернеют. Все слои груздей перестелить теми же приправами, под укупорную крышку – побольше, чтобы грибы не высывались.

Пишем на банке дату засолки, ставим в холодильник и набираемся терпения. Напоминаю: сорок дней!

А уж как откроете готовые...

КАКИЕ ГРИБЫ ЛУЧШИЕ?

В наших лесах – белые. Всегда к ним с трепетом отношусь, а собрав, не спешу отправить на сковородку, жалко, – лучше высушить впрок. Как чудесны грибные супчики зимой! Размочив, сушёные

белые можно и пожарить. Но супы-таки лучше: горсточка грибов, а аромат на весь дом, даже соседи по лестничной площадке завидуют. Рецептов супов из белых не счесть, потому что всегда импровизирую. Не поверите, даже в борщ их кладу.

А вот что заметил, лесные белки белым и другим грибам предпочитают маслята. Возможно, оттого, что эти грибы растут в сосняках, где часто и обитают белки. Основная их еда – семена сосновых шишек. Небось, видели под кронами сосен шишки, ободранные до кочерыжек. Это белочки потрудились, откушали маслянистых зёрнышек, но большей частью где-то припрятали. Должно, вкусные.

А вы знаете, что сибирские и дальневосточные кедровые орешки – не совсем кедровые? У нас растёт кедровая сосна, а кедр – в субтропиках, да в краях, где зим не бывает. Но это я отвлекся. Об орехах как-нибудь в другой раз. Про маслята речь завёл. Не раз видел эти грибочки наколотыми на веточки, встречал и на пеньках разложенные. Это всё белочки. Высушивают про запас, почти как я, чтобы зимою насладится. Что-то в закрома потом снесут, а могут и на сучках оставить. Выскочит белка в морозный день из гнёздышка-дупла, снимет сушёный маслёнок, в лапках-ручках зажмёт и грызёт, жмурясь от удовольствия. Так что, маслята грибы не второсортные, белка толк знает.

Как-то собираю маслята в сосновом лесочке, ползаю на коленях по опавшей хвое и вдруг по голове меня что-то тукнуло, глянул – крепенький такой маслёнок. Глаза поднимаю: белогрудая белка надо мною, смотрит обиженно – её добыча у меня в руках оказалась. Осторожно, чтобы не спугнуть, нанизал грибок на сухую ветку повыше. А потом шёл и лыбился как дуралей, и маслята из лукошка по сучкам развешивал. Если хотите видеть белок в лесах, не жадничайте, делитесь с ними. Так можно и городских белочек подкармливать, когда грибы из лесу привезёте.

А ещё приметил – белки любят подберёзовики. Я их тоже люблю – поджаренными до румяности.

О солёных уже рассказал, сейчас – о жареных грибочках. Ну, держитесь:

ГРИБЫ ЖАРИМ!

Огорчаюсь, когда кто-то неправильно жарит грибы, и получаются они варёными, расплзающимися. Послушайте бывалого грибника.

Свежие грибы нельзя мыть и замачивать. Конечно, есть виды, которые из-за горечи и непривлекательного запаха советуют предварительно отваривать, но не о них речь. Благородные лесные грибы – белые, боровички, лисички, подосиновики, подберёзовики и шампиньоны (в том числе из магазина) промывать нельзя! Иначе наполнятся излишней влагой и поплывут на сковороде. От соринок грибы достаточно очистить острым ножом.

Потом режем на ломти одной толщины. Размерами грибы разные, а так они и приготовятся одновременно и, поверьте, реально станут вкуснее.

По поводу репчатого лука в грибах даже не спорьте. Тонкую грибную ароматность жареный лук не перебьёт, сделает изысканнее – оттенит своею сладковатостью. Первым делом на среднем огне поджариваем колечки лука до красивой золотистости.

Потом сковороду с карамельным луком раскаляем на сильном огне и, секунды не медля, выкладываем грибы. Чуть прихватились – лопаточкой нежно-ласково переворачиваем на другой бочок, потом снова... ломтики должны со всех сторон зарумяниться соблазнительной корочкой, она сохранит грибные соки. Сами наши грибочки станут поджаристыми, уменьшатся размерами раза в два. Это уже момент готовности.

Солим только сейчас, раньше нельзя – вытечет сок. Снимаем сковороду с огня.

От сумасшедшего запаха голова кружится. А мы ещё посыпаем грибочки свежим душистым укропчиком-м-м-м...

Всё! Пробуйте.

А я что говорил?!

Хотите в сметане? Легко! На горячую сковороду – в уже поджаренные грибы – положите две ложки жирной сметаны, доведите до кипения, грибы пропитаются нежной сливочной кислинкой. Но в сметане лучше не жарить, а запекать в духовке.

Ну, а к вкуснейшим жареным грибам гарнира лучше молодой отварной картошки человечество пока ничего не придумало. Однокалиберную некрупную картошечку отварите, слейте воду, дайте минутку подсохнуть, чтобы беленьким забархатилась, потом на неё сметану – щедро так, а поверху опять-таки укропом рубленным и ещё веточками для украшения...

ГРИБОВЕНКА

– моё ивовое лукошко. Много лет бродил с грибовенкой неспешно и торопко в погоды ясные и дожди ненастные по тайге, лесам и перелескам.

Попадались грибы и когда без лукошка был. В Комсомольске-на-Амуре видел на газоне подо-синовики. Город в тайге строили, сохранились грибницы. А уж по северным дальневосточным городкам и посёлкам красноголовки – привычные уличные грибы. Встречал их в Тынде, Бомнаке, большом эвенкийском селе Ивановское. Экологически чистые места. Местные у подосиновиков берут только тугие маленькие шляпки, меня как-то угостили банкой маринованных, не счесть сколько их там было.

У калитки моего дома в Калининграде шампиньоны время от времени появляются, а чуть в сторонке под деревьями – маховики. Не срезаю, в большом городе не стоит, хотя очень соблазнительны. А вот в Благовещенске городские грибы доводилось собирать. В Первомайском парке, где Зея впадает в Амур, ещё ребёнком с мамой набирали пригоршни подберёзовиков. Парк тихий, чёрные и белоствольные берёзы от сохранённого лесного уголка. И за моим телецентром рядом с набережной в запущенном сквере имени Сорокалетия ВЛКСМ подберёзовики собирал, хотя там деревья не от леса, комсомольцы в 1958-м посадили. А во дворе самой телестудии под соснами ребята операторы каждое лето маслят резали, потом, не в силах утерпеть, в своих закутках жарили на электроплитке, – вкусные запахи щекотали в эфире ноздри ведущим и гостям телевизионных программ.

...Ещё поброжу с моим лукошком, о повадках и тайностях грибов расскажу – истории охоты за ними всегда полны приключениями и открытиями.

О головокружительных ароматах, превосходностях вкусовых ноток и оттенков наших грибов надо писать не кулинарные книги, а художественные рассказы, доверяя это только самым виртуозным мастерам слова. Попытался как смог. А что оранжевые лисички пахнут абрикосами не успел рассказать... и как янтарные рыжики наивкуснейшими хрусткими-ядрёными засолить... да, не вздумайте рыжики вымачивать!

Ягодные места

С утра дождик мелкий, торопливый зачастил, потом ударило ливневой полосой, потоки лужиц закипели радостно, но дождь ослаб, стал сеять водной пылью, и уже не понятно было, пойдёт ли вновь, – низкие тучи всё ещё тянулись от горизонтов к горизонтам. Или вновь разверзнутся хляби небесные? Будет лить и лить без прорыву. Или распогодится? Солнце пробьёт-раздвинет лучами тяжёлые тёмные облака, ослепит мокрые деревья и чистые зеркальца луж, засверкает крохотными бриллиантами на стриженных газонах, и разом воробьи звонко зачирикают, голуби ворвутся в высокую промытую синеву...

Вы как хотите, а мы с Людой и Ватсоном – в лес. Надумали и поехали чернику пособирать.

Уже на выезде из города попали в такую стену ливня, что пришлось остановить машину, но не вернулись, переждали.

Проехали мы километров сорок. И тут пред нами радуга засветилась, повисла яркой упругой дугой, а над нею ещё одна – расплывчатая и цвета её в обратном порядке: красный внутри обода, а фиолетовый наружу. Увидеть двойную радугу – хорошая примета, к удаче. Не стоит дальше ехать.

С дороги только сошли, ещё и в лес не углубились, а воздух совсем другой: густой и тихий. Ватсон, закрутив хвост калачиком, тут же стал бегать вперёд-назад, распугивать дремавших лягушат и

скачавших без нас лесных пичужек. Торфянистая тропка влажная и мягкая, приятно по ней ступать. Правда, приходилось уворачиваться от высоченной цветущей крапивы, – неосторожно заденешь – обжигает, идёшь и почёсываешься. Огорчаться не стоит, крапива – трава целебная, её даже к ранам прикладывают, чтобы быстро заживали. У тропинки ореховая лощина: листья крупные по-летнему усталые. За орешником утомлённая зелень клёнов, берёз, ольхи.

Сквозь светлое разнолесье вошли в бор старых сосен. В тени меж вековых стволов – чистые мхи, сплетение кустарничков, островки можжевельника. Увидели и махонькие кустики чернички. Ягоды всё мелкие попадались, пока донца банок прикрыли, полчаса прошло.

А тропка нас дальше завлекает. Через болотца потянулась, брёвнышками заботливо выстелена. Озерко встретилось – живописное, словно с картины Васнецова «Алёнушка». На берегу чаща молодых сосенок. Стволы теснятся, охвоенные ветви только в высоте под солнечными лучами, нижние – сохлые, надломанные, в облатках изумительно красивого, цвета античной патины, лишайника. Театральные сказочные декорации. Здесь-то настоящая черника и явилась нам. Кустики по кочкам растут, оттого кажутся высокими, и ягодами щедро обвешаны. Пахнет только можжевельником, в прогалинках света повсюду его охристые стебли с пухлыми листиками-иголочками. А тишина-то какая. Люда на пяток шагов отойдёт, я её и не слышу: под ногами ковёр мягких мхов и рыжей хвои. В таких лесных ягодниках всегда жутковатая таинственная тишина, даже птиц не слышно, только одинокие комарики прерывисто тонюсенько и как-то испуганно звенят. Замечали?

Обираем чернику пальцами. Многие совками прочёсывают, ладно что с листвой, в раж войдя, выдирают кустики, один потянут, а следом ещё два висают и сохнут. Корни паутинные, дерниной рыхлой чуть прикрытые, черника ими и разрастается, захватывая территорию, для нас же старается. Говорят, куст черники может сто лет прожить, – неужели не жалко?

На серебристых ягодах пальцы оставляют лёгкие мазочки. Дымчатый сизый налёт черники – это ягодный воск: оберегает от солнечного перегрева, порчи от росы и дождей, – лучи отражаются, а капельки воды скатываются. Густое восковое напыление есть и на жимолости, голубике.

Чернику часто путают с голубикой. Я научу, как различать. Черника – отдельными ягодами на веточках, а голубика – кисточками. Черника тёмно-сизого цвета, голубика – сизо-голубого. Овальные листики у черники заострённые, у голубики с закругленными кончиками. А если не zapomнили мои приметки, раскусите ягоды: у черники плоть тёмно-красная, у голубики – розовая. Ваши губы, язык и пальцы от сока черники станут фиолетовыми, как от черёмухи, а голубика рот и руки не испачкает. Вот и все различия! И по вкусу ягоды похожи, чудо как хороши! Только черника чуть более терпкая и вязкая, сахаристая с лёгкой кислинкой, мякоть её литых ягод плотная пурпурная с крохотными семянышками. Голубика покислее, мякоть крахмалистая, какой-то диковатый хмельной привкус имеет. В родных мне таёжных краях раньше собирал немало этой ягоды, там её называют – голубица.

Богатые голубичники на моей родине. Только и комаров в тех местах, на болотистых марях, пропасть сколько: идёт человек, а со стороны – будто серое облако колышется – такой его эскорт сопровождает, и каждый комарище норовит укусить или в рот влететь. В облачном облике не только человека, но и медведя можно повстречать. Любят косолапые лакомиться голубицей. У нас в любой деревне расскажут истории о пьяных медведях: нажрутся-де хмельных ягод, начнут песни реветь, а потом храпеть на солнцепёке. Осторожными надо быть в голубичниках, чтобы на подгулявшего мишку не наступить, всякие случаи бывали, – моя прабабушка Анна хворостиной медведя гоняла, сослепу за бурю корову приняла...

Да ладно, не пугайтесь, мы же не в тайге, в пригороде ягоду собираем, нет здесь берложников. Но дикого кабана встретить можно, – пока тропинкой шли, заметил следы покопок и лёжек. Не знаю, объедает ли кабан чернику, его любимое занятие – ворошить мягкую лесную подстилку, опад листьев, коры, ветвей и плодов. Ищет сочные корешки, отростки побегов, лакомится улитками, жирными личинками, дождевыми червями. Зрение неважное, за пятнадцать шагов может не увидеть человека, зато обоняние и слух отличные, на них и надежда, учуяв-услышав, уйдёт подальше. А ещё – на Ватсона, отважный пёсик не даст в обиду, лишь бы в лесу не заблудился, прогоняя вепря.

Люда научила Ватсона отрывать чернику с кустика, понравилось тому лакомиться. Так вот втроём и обирали ягоды.

Обирали-собирали. И уже стало нам казаться, что всё в какой-то дремоте. Тени колышутся в пролесках, передвигаются, диск солнца плывёт, подрагивает в мареве неба... Должно, сомлели. Даже неугомонный Ватсон умаялся, стал на бок приваливаться, розовый язычок показывать.

Выбрали мы валежину не замшелую, посуше, присели почаёвничать. В китайском термосе напиток с лесным сбором: свежий липовый цвет, лепестки шиповника, ягоды земляники, красной смородины, листики малины, немножко мёда... Главный секрет духовитого чая – нежная гармония: ни один аромат и вкус не должен перебивать другие. Готового рецепта не осмелюсь посоветовать, только личным опытом можно определить – сколько и каких ягод, цветов, листочков, травинок, веточек класть в термос для запаривания и томления. Есть чайные сборы бодрящие, бывают успокаивающие. Витаминные и лечебные. Одни хороши в летнюю пору, другие зимами.

Напившись чаю, приободрились, воспрянули. Но с черникой решили пока не заморачиваться. По баночке набрали, хватит для первого похода. Ягодное место открыли, дорогу приметили. Хорошо бы и на грибы глянуть в этом лесочке.

К машине возвращались уже вдоль-поодаль тропинки. Высматривали меж деревьев. Видели, но не брали сыроежки, моховики, опёнки. А в корзинку попали приболотные подберёзовики – стройные, светлые и влажные, подосиновики с плотными оранжевыми головками на коренастых рябеньких синеющих ножках и три боровичка – толстых, бархатистых. Замечательный улов, пусть и не великий. Потушить в сметане с лучком и укропчиком – вкуснятина, за уши не оттащишь. Или грибочки поджарить с картошечкой? Размечтались, а тут на нас в лесной чаще местные комары и набросились, словно поджидали, злющие такие. Стали мы себя шлёпать, шаг ускорять. На тропку выскочили и, отмахиваясь, почти бегом отступали, а комары гнались, не отставали, самые наглые даже в машину за нами вломились. Известно, в походах всё гладко да сладко не случается.

Дома участники загородной экспедиции предалась занятиям по интересам. Я присел записывать эту историю. Ватсон бесцеремонно завалился спать на диване, иногда, встрепенувшись, подёргивал лапками: куда-то бежал, за кем-то гнался. Люда протёрла чернику с сахаром, а грибы в сметане с молодой картошкой, луком и укропом запекла в духовке: в жизни не едал ничего вкусней.

Столько за день впечатлений! Даже половины не передал. Но и за новыми поехать надо. Уж мы-то с вами знаем ягодные места. Не счесть их по России.

