

Мед с одной ложечки не опробуешь. Вот когда, отведав черпачком, засомневаешься вначале, снова наберешь, потом, хмыкнув, — еще... Да захочется отчаянно загребать из мисочки, чувствуя, что остановиться невозможно, — тогда точно мед распробован. Такой медочек можно есть по утрам большой ложкой, как кашу. Он настоящий — энергии, здоровья и отличного настроения на весь день наберешься.

По мне, так лучшие меды — таежные приамурские. Не стану умалять алтайские, башкирские, кубанские, но наши — превосходнее.

От Байкала до срединного Амура — самые безоблачные и погожие земли России. Нигде более по огромной нашей стране не найти столько солнечных дней в году. Солнца так много, даже, кажется, избыточно. Оттого и цветы чуть иные, их запахи... А цветы все — медоносы. От них и солнечных лучей берут пчелки нектар, ароматы и бог знает что еще для оттенков вкуса и полезности несравненных медов.

Но и в обширнейшем солнечном крае, что я описал, есть заповедный уголок, где и цветы лучшие из лучших, и — меды.

Хинганский горный хребет сдержал здесь натиск Великого оледенения, защитил от сокрушения уголок лесов, сопок, степей, озер и болот. На болотах гнездятся японские и даурские журавли. На реликтовых озерах цветут огромные лотосы, в них можно встретить тропическую кожистую черепаху. Буйству растительного мира тайги позавидуют ботанические сады.

Моя родина. Я появился на свет в доме на высоком берегу Амура, там, где впадает в него таежная река Архара.

А у моей мамы, Натальи Васильевны Валяевой, в паспорте было записано — «место рождения: Долгое озеро». Не село, не селеньице какое, просто — озеро, словно она русалка.

В мамином паспорте не метрическая ошибка — топоним. На крайнем юго-востоке Амурской области, о котором сейчас и рассказываю, есть знаменитое у орнитологов и биоэкологов Долгое озеро. Сейчас это центр Хинганского государственного природного заповедника. В тридцатые годы дом, где родилась мама, был единственным на берегу озера, других не было.

Сказочно красивые места. Заметил, как многие мои земляки, покинувшие Амур, готовы рассказывать об очаровании и благодати нашей тайги, наших степей вплоть до Второго Пришествия, бесконечно. Оказалось, что правда — издалека виднее.

Вот представьте ту же степь... Любили когда-то русские классики повествовать о переливах печальных ковылей: тоска, неизбывная любовь к родным просторам. Но ведь вовсе не такая моя приамурская степь. Она яркая, радостная, изменчивая. Удивительнейшие метаморфозы: то залита пламенем цветов купальницы, то до

самых горизонтов светится желтым золотом лилий-саранок, сверкает островками белых маков, снежных пионов — марьиного корня, заплетается лиловой викой — мышинным горошком, то внезапно взрывается таким феерическим разноцветьем и радужным многоголосьем, что даже художники Левитан и Пластов задумались бы, узрев, — а хватит ли их талантов передать это на холстах?!

А сейчас о главном. О главном из наших медов, который превыше всех. Не просто номер один, а, по убеждению моих амурчан, — лучший в мире. Называют его — серпуховый.

Переписываюсь со старым товарищем Виктором, в Орле сейчас живет. Проверая себя, попросил вспомнить этот мед. Отвечает: «Цвет назвал бы — болотно-зеленый. Даже не дегустатор выделит основной вкус сладостно-горьковатым. Сердцевинный медонос — серпуха, но всегда казалось, что в аромате участвует тысяча трав. Воображению представлялось, что пчелы собирали нектар в недоступных человеку местах, в борьбе со шмелями и паутиной таежных пауков размером с ладонь. Все это называется — в отрогах Малого Хингана». Красиво ответил.

Свежесть и первозданность девственного края в нашем меде серпуховом.

Крупные плотные корзинки с короной — изящно распущенным фиалковым либо лилово-пунцовым венцом — так выглядят цветы серпухи венценосной. Она и в иных местах растет, но у нас какая-то особенная. По таежным опушкам, березовым околкам, лесостепью серпуха расцветает ближе к августу. Собранный с нее мед качают к поздней осени, когда уже запечатан будет пчелами в сотах, вызреет. Мед чистый, не перегретый знойными летними погодками, он и храниться может очень долго.

Совершенным, исключительным по колориту вкуса назову и наш мед липовый. В Приамурье липы пахнут не так, как в европейской России, — много ярче, божественным ароматом завораживают. Липа Таке, липа амурская, липа маньчжурская — родом из моих краев. Оттого липовый мед свой особый, как нигде. В семидесятые годы, в пору июльского цветения лип, пасечников с ульями вертолетами забрасывали в глубины бездорожной тайги, где шла настоящая охота за драгоценным медом.

Элитный, заготовленный «Пчелопромом», в первозданном виде до магазинов не доходил, разве что разбодяженный. Уплывал по спецраспределителям чиновникам, на подарки в столицу да в за границу.

Настоящий мед можно купить только у пасечников. А чтобы быть уверенным, что не разбавлен падевым, сладкой водицей, крахмалом или еще невесть чем, отправляться надо в места, где его заготавливают, хорошо бы на пасеку, да подгадать время, когда на медогонках откачивают пчелиные соты. И главное правило: хороший мед — у хороших людей.

В деревнях и таежных поселках моей родины до сих пор живут общины староверов. Сам я из казачьей Иннокентьевки, а мой приятель Олег (учились на историческом отделении) — из старообрядческой Грибовки, это километрах в шестидесяти. Как-то, лет двадцать тому, уже по морозам ездили в гости к его родителям. Помню, въехали в Грибовку: над заснеженной деревней — зимняя радуга. Улицы широкие, перед каждым домом — высокие сосны. Надо же, подумал, в тайге живут и таежные сосны под окнами насадили!

Дед Иван, отец Олега, по старости уже слепым был, но — крепкий, в доме его слушались беспрекословно. Хлебосольный стол, еда простая: отварная картошка, квашеная капуста, капуста пилюска, грузди с рыжиками, бочковые помидоры с огурчиками, малосольные ленки из реченьки Архары, что сразу за огородами (ленков этих — бочки в сенах). И стояли на столе отборные меды: янтарные, белые, темные, прозрачные...

В Грибовке почти все — пасечники. Омшаники с ульями в тайге — у одних поближе к дому, у других на дальних заимках.

Родитель товарища сам медом не занимался. Отправились мы по деревне выискивать, чтобы я домой отвез. Немало лет прошло, как уехал однокашник из Грибовки, а все про всех знал. Вышагиваем вдоль размашистых дворов, про хозяев рассказывает. У этих, мол, пасека невдалеке от гречишных полей, не таежный мед. А у тех — на лугах, на разнотравье, хороший мед — цветочный, но брать не будем. Здесь липовый, но та еще липа — смешали с падевым. И этот двор стороной пройдем, к рапсам улики свозили, не нужен нам рапсовый. Короче, идем-идем, а он все бракует да бракует. Я уже надежду потерял, что същем что-то, такой проводник привередливый.

Подходим к очередному подворью. Дом — из свежетесаных бревен, с проблесками смолы, прощелины паклей и мхами аккуратно проконопачены, видно, что недавно выстроили. На светлой веранде хозяин с хозяйкой бадьи с медом перекатывают, а сорокалитровых фляг тех, бог ты мой, — не пересчитать! Сами — люди молодые, розовощекие. С ходу стали нам на бидоны указывать и свои меды, разных сборов, нахваливать. Олег все внимательно выслушал, потом говорит: «Брать не будем». Хозяева не обиделись, спустились в глубины подполья, вытянули на свет тяжеленную флягу. Половничком аккуратно, боясь капельку пролить, наполнили нам банки. И среди хороших настоящих медов у хороших хозяев есть, как оказалось, заветные баклаги с самым хорошим медом.

Столица приамурского Эдема — поселок Архара, — по имени реки. Районный центр. Узловая станция Транссиба. Все пассажирские — пригородные, скорые, экспрессы — останавливаются перевести дух. Помощники машинистов, исполненные достоинства, — в галунах, шевронах и форменных фуражках — проходят вдоль составов, постукивают молоточками на длинных ручках, вслушиваются. А железнодорожные философы — проводники и пробужденные, ожившие многоцветные толпы странников, сойдя из вагонов, улыбаются, жмурятся от нестерпимо яркого солнца, спешат к столам-прилавкам рыночка, окошкам ларьков и киосков. Покупают лапотных размеров пирожки, шерошистые кедровые шишки, протекающие соками кулечки лесных ягод и — знаменитый мед. Многие, не удержавшись, тут же на перроне через щелочки ртов втягивают в себя приторные солнечные нектары, смакуют, восторгаются, облизывают липкие пальцы и губы.

А еще берут местное пиво. Когда-то знатоки считали лучшим в мире, по крайней мере по всей Сибири и нашему Дальнему Востоку, — терпкое темное пиво «Таежное». Давно сгорела старая пивоварня, и рецепт прежнего напитка утерян, но осталась людская молва.

И я там был, мед-пиво пил...

