



## ИВОВОЕ ЛУКОШКО

*Александр Владимирович Герасимов родился в 1955 году в амурской станице Иннокентьевка, на Дальнем Востоке работал учителем, журналистом, председателем телерадиовещательной компании, редактором газет. Рассказы публиковал в литературных журналах России, Австралии, Германии, Канады. Награждён орденом преподобного Сергия Радонежского Русской Православной Церкви, заслуженный работник культуры РФ. С 2011 года живёт в Калининграде.*

### СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ

На камбузе и на кухне отец мог только картошку варить, картошины в его кастрюле были многогранниками. Но как умел засолить рыбу в прямом 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 слоеной 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 леса 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 поговорка: 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. Достаем грибы по одному, осматриваем, соскабливаем непонравившиеся 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 высовывались.

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 зимою! 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 отвлёкся. 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 насладиться. 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 основном лесочке, ползаю на колёнях 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 заметил — 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, расползающимися. 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 соринки 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 высоком 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 говла 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 не придумало. Однокалиберную не крупную 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...

\*\*\*

Моё ивовое лукошко. Много лет бродил с ним 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 подосиновики. 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 — моховики. Не срезаю, в большом городе не стоит, хотя очень соблазнительны. А вот в Благовещенске городские грибы доводилось собирать. В Первомайском парке, где Зeya 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 40-летия ВЛКСМ подберёзовики собирали, хотя там деревья не от леса, комсомольцы в 1958-м посадили. А во дворе самой телестудии под соснами ребята-операторы каждое лето маслята резали, потом, не в силах утерпеть, в своих закутках жарили на электроплитке, — вкусные запахи цекотали 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!

## **МЕДОВЫЕ КРАЯ**

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

По мне, так лучшие мёды — таёжные 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 всё — медоносы. От них и солнечных лучей берут пчёлки нектар, ароматы и бог знает что

ещё для оттенков вкуса и полезности несравненных медов.

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

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

Моя родина. Явился на свет в доме на высоком берегу Амура, где впадает в него таёжная река Архара.

А у моей мамы, Натальи Васильевны Валяевой, в паспорте было записано «место рождения: Долгое озеро». Не село, не селенье 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. Запечатил, 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 жёлтым золотом лилий-саранок, сверкает островками белых маков, снежных пионов — марьяных кореньев, заплетается лиловой викой — мышинным горошком, то внезапно взрывается таким феерическим разноцветьем и радужным многоголосьем, что даже художники Левитан и Платов задумались бы, узрев, — а хватит ли их талантов передать это на холстах!

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

Переписываюсь со старым товарищем Виктором, в Орле сейчас живёт. Проверая себя, попросил вспомнить этот мёд. Отвечает: «Цвет назвал бы — болотно-зелёный. Даже не дегустатор выделит основной вкус

сладостно-горьковатым. Сердцевинный медонос — серпуха, но всегда казалось, что в аромате участвует тысяча трав. Воображению представлялось, что пчёлы собирали в недоступных человеку местах, в борьбе со шмелями и паутиной таёжных пауков размером с ладонь. Всё это называется — в отрогах Малого Хингана». Красиво ответил.

Свежесть и первозданность девственного края в нашем мёде «серпуховый».

Крупные плотные корзинки с короной — изящно распушенным фиалковым либо лилово-пунцовым венцом; так выглядят цветы серпухи венценосной. Она и в иных местах растёт, но у нас какая-то особенная. По таёжным опушкам, берёзовым околкам, лесостепью серпуха расцветает ближе к августу. Собранный с неё мёд качают к поздней осени, когда уже запечатан будет пчёлами в сотах, вызреет. Мёд чистый, не перегретый знойными летними погодками, он и храниться может очень долго.

Совершенным, исключительным в колорите вкуса назову и наш мёд 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 краёв. Оттого липовый мёд свой особый, как нигде. В семидесятые прошлого века, в пору июльского цветения лип пасечников с ульями пчелиных семей

вертолётами забрасывали в глубины бездорожной тайги, настоящая охота шла за драгоценным мёдом.

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

В деревнях и таёжных посёлках 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 таёжные сосны под окнами высадили!

Дед Иван, отец Олега, по старости уже слепым был, но крепкий, в доме его слушались безропотно. Хлебосольный стол, еда простая: отварная картошка, квашеная капуста, пилюски, грузди с рыжиками, бочковые помидоры с огурчиками, малосольные ленки из реченьки Архары, что сразу за огородами (ленков этих — бочки в снях). И стояли на

столе отборные мёды: янтарные, белые, тёмные, прозрачные...

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

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

Подходим к очередному подворью. Дом — хоромы из свежетёсаных брёвен, с проблесками смолы, прощелины паклей и мхами аккуратно проконопачены, видно, что недавно выстроили. На светлой веранде хозяин с хозяйкой бадьи с мёдом перекачивают, а сорокалитровых фляг тех, бог ты мой, не пересчитать! Сами — люди молодые, розовощёкие. С ходу стали нам на бидоны указывать и свои мёды разных сборов нахваливать. Олег всё внимательно выслушал, потом говорит: «Брать не будем». Хозяева не обиделись,

спустились в глубины подполья, вытянули на свет тяжёлую флягу. Половничком аккуратно, боясь капельку пролить, наполнили нам банки. И среди хороших настоящих мёдов у хороших хозяев есть, как оказалось, заветные баклаги с самым хорошим мёдом.

Столица приамурского Эдема — посёлок 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 пробуждённые-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 кулёчки лесных ягод и — знаменитый мёд. Многие, не удерживаясь, тут же на перроне через щёлочки ртов втягивают в себя приторные солнечные нектары, смакуют, восторгаются, облизывают липкие пальцы и губы.

А ещё берут местное пиво. Когда-то знатоки считали лучшим в мире, по крайней мере, по всей Сибири и нашему Дальнему Востоку — терпкое тёмное пиво



«Таёжное». Давно сгорела старая пивоварня, и рецепт прежнего напитка утерян, но осталась людская молва.

Я сам там был, мёд и пиво пил.

## **ХОЧУ УСПЕТЬ ТЕБЕ СКАЗАТЬ**

*Иннокентию Герасимову*

Помнишь, когда ты был маленьким, ещё не разговаривал, но уже научился ходить, летом в выходные на большой белой машине мы часто ездили за город, где у тихой речки Безымянки прижимался к сопке деревянный дом, двухэтажный, с балконами. Рядом с домом мы стелили оранжевую циновку, ставили корзину с едой и питьём, разбрасывали привезённые игрушки. Я надувал голубой клеёнчатый бассейн и длинным шлангом наливал в него холодную воду из гудящей мотором скважины. Пока вода согревалась, мы играли на циновке, гуляли по двору. Там росли ярко-жёлтые одуванчики, они стояли на длинных ножках-трубочках и поворачивали головки к солнцу. Отцветая, одуванчики не вянули, сникая, сжимались в бутоны, а потом случалось чудо: они вновь распускались, превращаясь в пушистые белоснежные шарики. Мы их осторожно срывали, на изломе трубочек выступал млечный сок. Мы дули на круглые шапочки одуванчиков и наблюдали, как круговерть белых с маленькими

семенами парашютиков поднимается в воздух. Когда пушинки попадали мне в лицо, ты громко смеялся, потому что я морщился и тёр нос.

Однажды я взял тебя на руки, и мы стали подниматься в сопку. Я с опаской ступал по промытым дождями узластым корням, ты сидел высоко-высоко на шее, в восторге и страхе цепко держался за мой лоб, давил пальчиками на глаза.

И вот мы в солнечном лесу. Млеют золотые сосны, и весь лес замер в янтарных бликах. Перед нами тропинка, мягкая и тихая. По ней можно идти босиком. Даже твоими маленькими ножками. Сквозь тёплый ковёр опавшей хвои выглядывают осторожные тёмные маслята, и нежные сыроежки — желтые, розовые, фиолетовые — рассыпались повсюду. Звенит из приникшей травы стрёкот кузнечиков, при нашем приближении они таятся, умолкают, потом веером выпрыгивают из-под самых ног, с треском расправляют дрожащие с алым огненным подбоем крылья и летят далеко-далеко, дугою. Сначала ты пугаешься, потом смеёшься, пытаешься кузнечиков поймать, да разве за ними угонишься... Вот ты заметил огромного чёрного муравья, с изумлением смотришь на его невозмутимый бег, поднимаешь с земли щепочку, преграждаешь ею дорогу. Муравей, вмиг проскочив препятствие, взбирается на маленькую ручку и кусает

тебя за пальчик, согнувшись в злой жёсткий комок. Здесь уже пугаюсь я. Слава богу, что мама и бабушка не видели! Страхнув обидчика, мы продолжаем поход. Ты не плачешь, и мне кажется, что ты почувствовал в случившейся драме мою вину. Твои большие глаза потемнели, розовые, прозрачные на солнце ушки стали пунцовыми. Но горе твоё пока недолгое.

Как хорошо нам идти по скалочной жёлтой тропинке! Крошечная ладошка маленького человека в ладони большого и сильного. Мир для тебя наполнен новыми звуками, яркими красками, незнакомыми запахами. К благоуханиям нагретой смолы и хвои, медовых цветов, к влажному запаху грибов тихими волнами приплывает аромат лесной земляники, но ягод не видеть — прячутся где-то.

— А пойдём искать сладкие ягодки, — предлагаю я.

Ты удивлённо смотришь мне в глаза. Ты всё понимаешь и ответить можешь взглядом.

Мы выходим к солнечной полянке и идём на земляничные кустики. Приседаем на корточки, раздвигаем покрытые мелким лёгким пушком тёмно-зелёные листья, изнанка их серебристо-сизая, а под ними на тонких плодоножках клонятся к земле красные с золотыми крапинками

ягодки. Их было немного, но как они пахли! Сердинки сорванных ягод нежные, розовато-белые. Встречались и ягодки бледные, твёрдые, ещё неспелые, такие мы не рвали. А были и тёмные, мягкие, уже перезревшие, от них твои пальчики, губы, щёки и кончик носа стали вишнёвыми. Ох, и наругают же нас домашние за поедание немойтой ягоды, да разве удержишься тут.

Попиравов, мы возвращаемся. Нас уже потеряли. В маленьком кулачке ты держишь три ягодки, ты нёс их очень бережно. Раскрыл ладошку, угощаешь маму и бабушку, и почему-то меня, — ягодки помялись и протекли рубиновым соком. Твоя мама, моя дочь, смотрит на меня укоризненно и сердито, а бабушка, моя жена, вовсе не ругается. «Добрый мальчик», — говорит, улыбаясь, а в глазах её слёзы.

А потом ты весело плескался в нагретом на солнце надувном бассейне.

Ты вырастешь большим, умным, сильным и добрым — и когда-нибудь это вспомнишь. Хочу, чтобы вспомнил. Тёплый маленький бассейн, красные ягодки, белоснежные шапочки отцветших одуванчиков; ты смеялся и дул мне в лицо их лёгкие парашютики; когда сейчас вспоминаю я, то морщусь от щекотки нос, — правда.