

Съвременна българска литература

Из „9 зайци“ на Виргиния Захариева

РОКЛИ

Появявам се в Несебър – някакво неудобно четиригодишно внуце, когато баба отглежда последните две от общо шестте си деца, довършва къщата, командори майстори, прави някои от строителните дейности сама и слава Богу, защото така оползотворява чудовищната си енергия, иначе кой знае какво ме чакаше.

Клемент и Маруна, така се казваха изтърсаците, се връщаха рядко, защото учеха в Бургас на пансион. Леля ми в аграрното, а вуйчо в морското училище.

Ако задълго се изгубех някъде из къщата, то се знаеше, че бях на тавана, където имаше десетина големи ракли с обувки, рокли и всевъзможни неща, донесени от Чехия, където семейството се бе замогнало. Баба Никула и дядо Боре – чехите, както ги наричаха, бяха работили в стъкларските заводи в Бохемия, Чехия, между 48-ма и 58-ма – точно в най-оптимистичните години по времето на Клемент Готвалд.

Никула имаше усет към материи и цветове. Баща ѝ е бил търговец на платове. В Чехия тя ушила рокли за себе си и дъщерите си и успяла да ожени в Прага най-голямата на 18 години. Никула наистина се обличаше с вкус. Но само като ходехме на кино или като отиваше да агитира за Офето по селата.

Водеше ме с нея, къде да ме остави. Застанах пред трибуната и я гледах. Беше много хубава и убедителна моята баба, като се изправеше пред множеството. Гордеех се с нея: все умееше да вмъкне по нещо и от своята героична биография, което правеше речта ѝ занимателна. Примерно как бременна до осмия месец с вуйчо е строила Хаинбоаз и въпреки тумбака е била ударничка. Сега, потънала в строежа на къщата, нямаше нито време, нито място да разхожда роклите си. Така те всичките ми принадлежаха.

Таванът беше измазан със смес от овча тор, фина слама и тъмночервена глина. Дъх на барабонки и прах съпътстваха моите пътувания през модата на петдесет-те пред голямото пукнато

огледало, осветявано от единствената капандура на покрива. Първо слагах черен атлазен комбинезон с дантели по края. Добавях бели копринени фусты. После идваха пъстри рокли на цветя, вталени в кръста, бухнали надолу, с презрамки, с голи гърбове, с изрязани деколтета. Обличах ги с трепет една по една. Обувките бяха със стабилни токове, с отворени пети и малък отвор отпред на върха на пръстите. Качвах се на високите токове. Бях много хубава. Така докарана, се захласвах с часове по съкровищата на семейството. Веднъж намерих даже един пистолет. Показах го на Руфи, моя приятел от съседната къща, и пак го скрих, само че на друго място. Баба и дядо се караха често и се страхувах, че ще вземат да се изпострелят някоя вечер.

Делях тавана с мътещи гигантски гларуси, които с крясък ми отстъпваха територията си. Тогава още не бях гледала „Птиците“ на Хичкок и изследвах яйцата в гнездото, без да се сещам за майката, която дебнеше отвън. По време на някое важно наблюдение се чуваше дрезгавият глас на баба ми: Къде си маа... Саро, Пепооо, Маруно, Клемо, Ивано, Верооо... и тук, като беше изредила всичките си деца, напълно бясна, се сещаше за името ми и излайваше... Мандоо, щиюскубяпиргите, слизай оттам веднагаааа... Понякога си мислех, че се казвам Щиюскубяпиргити... Колко пъти ти казах да не мишкуваш из тавана – кънтеше гласът ѝ в шахтата, която водеше към тавана. Много неудобно за изкачване място. На това разчитах, докато се спотайвах между раклите, но понякога тя беше толкова ядосана, че с пухтене се качваше по правата стълба. Падаше лудо гонене около подпорните греди на тавана. Фашкия ниедна и мискин бяха бойните ѝ викове. В началото беше забавно, но след това не. Набиваше ме с каквото докопа – колан, закачалка или чадър, и падаше изтощена върху някоя купчина с дрехи, а аз бързо се спасявах навън. Прибирах се късно с надеждата да е заспала, но ме издебваше при портата и пак ме натупваше. Този път за лека нощ.

КАРТОФИ

Ухание на картофи, задушени с масло по чешки! Брамборе! Мислех си, че името идва от бръмбарите, които ги полазваха. Тогава се чуваха страшни псувни откъм градината. Деба Вашта Майка Колорадска цедеше през зъби дядо, докато тичаше към мазето, където забъркваше дяволска смес за колорадската им майка.

Кухнята ни беше повлияна от чешките традиции в готвенето. Кимионът щедро се ръсеше в зелето и в картофите.

Картофът има особена структура – гладък и твърд, като се обели, но при добро отношение може да стане много пухкав. Тайната на картофа по чешки е в нарязването, количеството на водата, температурата и стръскването.

Картофи по чешки:

Половин кг картофи, масло 150 г, кимион на зърна половин чаена лъжичка.

Всеки средно голям картоф се нарязва на около четирипет едри парчета. Водата трябва да стига до три четвърти от височината на картофите. Малко сол. Надува се котлонът в началото, врат около 5 минути и се намалява на най-слабото. Похлупват се. Така се готвят на пара, докато клетките се отворят и направят място на маслото, когато водата е почти извряла и е не повече от половин сантиметър на дъното. Това е времето и за кимиона на цели зърна. Или на копъра, ако картофът е пресен. Където има масло, винаги има място и за някаква подправка. И сега идва времето на стръскането. Хваща се тенджерата здраво през дръжките и капака и се тръска, като трептенията тръгват от дупето и се оставят да залепят цялото тяло. Като при кючека. Тенджерата се явява в периферията на тръскането, поради което вибрациите там са най-деликатни, точно като за задушени картофи, плувнали в масло. Тресете се и издишвате надолу към земята през краката,

защото иначе токувиж отлетите нанякъде заедно с ястието, а след тези ухания няма да е честно към изгладнелите обитатели на дома. Връщате тенджерата за секунди да клокне на огъня и пак повтаряте процедурата с тръскането няколко пъти, за да може най-пухкавият горен слой на картофа да се срине и да оголи ново място за проникване на маслото. Задушните картофи по чешки вървят със салата, но са прекрасна гарнитура и за зеле, печено на фурна, за риба и месо. Особено добре се сговаря задушният картоф с пилешки дробчета с лук. Пак бабина рецепта.

Пилешки дробчета с лук:

Три средни глави лук, половин кг пилешки дробчета, 4 средни домата, черен пипер, масло, 2 люти чушки. Лукът се запържва, докато порозовете в маслото заедно с лютите чушки, накълцани на ситно. Прибавят се дробчетата, нарязани поне на две, и само няколко минути се обръщат с лука, добавя се вече състеният сос на няколко настъргани домата, черен пипер и сол и се оставят да клокнат заедно още три минути. Неизчерпаеми бяха картофените тайни на баба.

След като цял ден бяхме изследвали морета и дюни, нямаше нищо по-прекрасно да я заварим да стърже картофи на ренде. А това означаваше БАЦ – вид картофена палачинка по чешка рецепта.

Бац:

Двеста грама мляко се размесва с 4 средно големи настъргани сурови картофа, 4 скилидки чесън, магданоз, 2 яйца, сода за хляб на върха на лъжичката, сол и брашно, колкото поеме, за да стане гъста като боза каша.

Тогава Никула вадеше големия черен тиган и го слагаше на огъня. Олио малко на дъното и два черпака от сместа. Притихвахме, вперили очи в палачинката и ловките движения, с които баба я премяташе във въздуха. Бац!

Така се набацвахме, че лежахме затыпели по миндерите и слушахме Радио София: народна музика или класическа, напълно доверчиви към вкуса на

единствената ни радиостанция. Въпреки че някои нации напълно презират картофа като просташка храна, предвид опита ми в усвояването на чешките, които всъщност са немски традиции в готвенето на картофите, продължих да се усъвършенствам в изкуството да се приготвя това кореноплодно. Години по-късно ето ме и аз строя – този път реставрираме с мъжа ми една стара къща, която сме си купили в село Ковачевица, Южни Родопи. Експериментирам с картофите от собствената ми градина. Първата местна рецепта, която пробвам, се казва

Дупени картофи:

Дупените картофи се правят в пръстена тава. В Родопите още готвят като някога – в глинени съдове. Много важно е да се сдобие с такъв съд, с не много висок бордюру и дебело дъно, по възможност гледжосан. Обелват и режете картофите на две половини по дължина, слагате една-две лъжици мазнина на дъното и нареждате половинките с дупетата нагоре, поръсват ги с по един конец мазнина, сол и малко червен пипер за цвят. Слагат се във вече загрялата фурна за около 10 минути, за да порозовете отгоре, и след това се оставят на тих огън. Така картофите се пържат отдолу, некат отгоре и се задушават по средата. Образова се вкусна зачервена коричка от двете страни и пюренце отвътре. След време, като си посадох розмарин, доразвих тази рецепта. Намазвам дъното със зехтин и ръсвам в него натрошени иглички розмарин. Режа картофа по дължина, на филийки, дебели не повече от 8 мм, и ги нареждам като керемиди. Върху тях пак една нишка зехтин, начупен розмарин и малко червен лют пипер, за да се усмихнат. Принципът на печене е същият като на дупените картофи. После все едно ядеш библии: с ръце, страница по страница – ухае на храм, на святост.

ЗАЕШКО ПЕЧЕНО

Вуйчо Клемо ми беше по-любим от леля Маруна, защото тя много ме дразнеше. Клемо приличаше на дядо, беше взел сините му очи и с майка ми бяха партия. Като се връщаха с Маруна събота и неделя от пансионите

в Бургас, отивахме на кино. Не че имаше голям избор. Даваха все мистър Питкин 1 и 2. Това беше комедия, от която си спомням само сцената как мистър Питкин в униформа на медицинска сестра се опитваше да ходи на високи токчета. Тази точно сцена, облечен със сестринската престилка на мама и с нейните обувки, а тя имаше 41 номер лопатар, вуйчо имитираше така сполучливо, че се търкаляхме по земята, ритяхме с крака и се напикавахме от смях. Баба със сигурност. Беше по-смешно и от филма.

Някъде по това време Клемо и Маруна точно се бяха научили да пушат и като се връщаха, се криеха в метличините в дъното при моите костенурки. Аз си траех, но ги изнудвах да ми купуват захаросани плодове. Веднъж си намерихме с Руфи едно котенце и го гледахме на тавана, защото баба не искаше да хранути никакви животни вкъщи. Стигали й тъпите вълци на дядо ми. Показах го на вуйчо, но той стана затворен и лош. Каза да забравя за котето и го отнесе в Бургас. Нямахме на кого да се оплача. Така ме ядоса, че го издадох на баба за пушенето. Боже, каква гонитба падна, като се върна. Къщата се тресеше от препускането, смеховете и виковете им. Баба го погна с лопатата. Чуваше се как металът глухо дрънчи в кокалите му. Клемо викаше, а Никула пробиваше отгоре:

– Мискин ниеден, вчерашно лайно – тутун ще ми пуши... Като оня серсемин. От едно парче месо съм те отгледала – налагаше тя, – сега ще ми са трови. Като си ги изкарваш ти парите, си купувай и лайна, ако щеш, с моите пари тутун няма да купуваш! Слушах тая гюрултия и бях доволна, че и някой друг яде бой освен мен, но скоро ми стана жал за вуйчо и започнах да се плаша, защото беше опасно да разбудиш гнева на Никула. Точно си отдъхнах, че атаката взе да поутихва, когато върху гърба ми със страшна сила се стовари лопатата. – Защооо??? – виках, докато се гърчех в краката й.

– За да се учиш да не клеветиш, мискин ниеден – довърши баба ми възпитанието за тази вечер и се скри зад завесата при умивалника, където дълго трака със съдовете. Избиваше я на чистене след подобни акции. След седмица се сдобрихме с вуйчо.

Извиних му се, че го издадох, а той ми разказа следната история: В Чехия веднъж след доста неуспешни опити успява да умилостиви Никула да приберат две малки котенца. Кръщават ги Топси и Мопси. Скоро те се превръщат в пищни котки, любимци на всички, но найвече на Никула. Предпочитат я и с часове се въргалият в скута ѝ вечер. За Коледа колят прасето, правят луканки и ги слагат да зреят в килера. Някой забравя вратата на килера отворена и Топси и Мопси влизат, изяждат каквото могат, наръфват останалото и се спасяват. Никула открива белята. Нищо не казва, което не е добър знак. Изхвърля остатъците и трака из кухнята, обвита в тежко мълчание. От Топси и Мопси нито следа. На следващия ден се събират всички на вечеря. Ухае вкусно на сладкиш и готвено: заешко печено и кнедли с кайсии. Уханната вечеря разведрява тегавата атмосфера от последните дни. Хапват, пийват, а по едно време Боре пита: – Абе, жена, къде са Топси и Мопси? – Ми отде да знам – избягаха изчадията адови! Смят ли са върна? – отвърща ядно баба ми. Боре рови в чинията и оставя вилницата. Децата го следят внимателно с поглед. Тук цялата тайфа стопля какво е станало и всички вкупом се спускат да повръщат на двора. Лягат си гладни. На другия ден закусват студени кнедли и се изнизват тихомълком. Баба изхвърля тавата със „зайците“, а след месец се явява с елече от кожи, с косъма навътре, защото е много полезно да се носи котешки елек за болен кръст. – Знаеш го любимото ѝ котешко елече, нали? Това, дете не се разделя с него? – довърши историята Клемо. Как да не го знаех, та нали и аз го носех. – Е, сега разбра ли защо пузнах котенцето? – Да. И после ще ми прожектират от Холивуд „Семейство Адамс“. Смешници!

Кнедли от картофи с плодове:

Вечер се сваряват картофите и на другия ден се белят и се стържат на дребно ренде. Прибавят се две яйца, брашно и малко грис, така че

да стане тесто, което да не лепи по ръцете. Правят се топчици, в които се завива плодът без костилката. Зазира се подсолена вода, над нея върху тенджерата се слага тензух, който се притяга с ластик. На опънатия тензух се поставят 4–5 топки и се захлупват с капак. Врат на пара 20–25 минути. В масло се разтварят канела и захар и с този сос се заливат готовите кнедли или по желание може към маслото да се прибави маково семе и захар.

Кнедли с мая:

1 чаена чаша брашно, 1 чаена чаша грис, 1/4 л прясно мляко, 1 яйце, 1 с. л. захар

Маята, захарта и няколко лъжичи топло мляко плюс 1–2 лъжичи брашно се разбъркват и се оставят с маята да втасат. Като втасат, се при-

бавят останалото брашно, греста и останалото мляко, в което сме разбили яйцето и щипка сол. Омесваме стегнато тесто и го оставяме за час да втаса. Пак го омесваме и правим дълга фразела. Разрязваме я на 3–4 парчета като малки хлебчета. Завиваме ги с чиста кърпа и пак ги оставяме да втасат 20 минути. Пускаме ги във вряща подсолена вода и 5 минути ги варим, захлупени с капак. След това ги обръщаме и ги доваряваме открити още 5 минути. Набождаме с вилица на няколко места сварените кнедли, след като ги извадим от тенджерата. Режат се със здрав конец на филии. Сервират се с печени меса със сос и със зеле на фурна. В тестото може също като в картофените кнедли да се увият и плодове и да се залеят с масло, захар, канела или маково семе.

ВИРГИНИЯ СВЕТЛОЗАРОВА ЗАХАРИЕВА



е автор на четири поетични книги:

„Камъкът, който не слуша реката“, „Кокошката с защитото око“, „Кадрил късно следобед“ и „Вътре в теб е винаги шест и половина сутринта“, писани в периода 1980 – 2011 г., а наскоро издадени от Сиела в сборника VIRGINII. Критиката вижда в нейно

лице един от ярките представители на *écriture feminine*.

Романът ѝ „9 зайци“ е номиниран за наградата „Хеликон“ за съвременна българска художествена проза за 2008 г. и има номинация за престижната награда Едуард Вик – за роман на годината за 2008.

Тя е на второ място в класацията за най-купуваната книга от български автор през 2008. Книгата е преиздавана 3 пъти.

През 2009 г. излиза книгата ѝ с есета върху културата на живеенето „Милостта на малките огледала“, също издадена от издателство Сиела, Предстои ѝ трети тираж.

Виргиния трудно се побира в едно поприще:

Има 30 години опит във всички жанрове на журналистиката и публицистиката. Тя пише, лови звуци, изследва дебрите на психичното.

Създателка е на аудио диска „Български природни звуци“ и диска „The house of medusa – sounds for creation“

Завършила е българска литература и психология в Софийски университет „Климент Охридски“.

Специализирала е аналитична психотерапия в Швейцария. Има собствена практика като психотерапевт и е ръководител на „Института за психотелесна терапия.“

Главен редактор е на P.S – първото джендър списание в България.

Плува, играе тенис, кара сноу борд и уинд сърф.

Обожава Барон Мюнхаузен, особено за уменията му да се изважда сам за кокчето от водата.

Внучка е на градинар.