

КВАС

Квас в селе моём слывёт наиважнейшим напитком и никогда не сходит со стола: ни в зимнюю стужу, ни в летний зной. Пили и пьют его до работы, вовремя работы и после работы. И перед обедом, и после. Он, как хлеб, никогда не надоедает. Хозяйку могут и присовестить, коли на кухне не найдётся жбана другого этого воистину нашеньского напитка.

На каждый день готовят квасок просто и быстро. А вот к празднику – расстараятся: для придания особенных оттенков что только не добавят! У каждого двора свои рецепты и секреты. Их хранят и не выдают десятки лет. А потому у Семёновых – свой квас, у Тимохиных, сразу отличишь, – совершенно другой, фирменный, испокон веку улучшаемый, годами опробованный-распроверенный.

Издревле крестьяне полагают, что квас и усталость снимает, и силы восстанавливает. Поэтому с удовольствием берут в поле кубаны с кваском, прямо из погреба. Как обойтись без этого напитка в летнюю страду? Сызмальства помню, как носила косарям в луга бабушкин забористый, «аж в носу свербит», квас.

До сих пор у нас считают, что квас от многих хвороб помогает. Бабуля «пользовала» болящих односельчан и нередко, на их удивление, приписывала квасные снадобья: и сердечко подлечить, и желудок «подлатать». Не раз вспоминала она, как квас выручал деревню в голодные годы.

Изготовление этого напитка – настоящее искусство. Хоть и немудрёное, но требующее особого чутья и сноровки. С коих времён на Руси известна профессия «квасника»! А в наш век, с появлением пепси-кол и фант квас не по праву отошёл на второе место. Правда в селе всё ещё берегут квасное сусло, передают из кухни в кухню. А вот квасок умудряется заводить каждая хозяйка на свой лад: с ягодами и мятой, с изюмом и хмелем, с яблоками и черносливом.

Бабуля готовила целительные – на травках, на облепихе, на тёрне. Для деда, любившего квасок позабористей, – на хрене и редьке, которые заранее настаивала пару суток на ключевой воде.

В доме нашем любили квас ржаной и ячменный. Иногда, для разнообразия, ставили пшеничный, реже – гречневый и овсяный. С уходом бабушки рецепты упростились, и чаще готовились без сусла, хлебные.

Навсегда в памяти остались бабулины квасные хлопоты. Раньше в нашей деревне в приданое невесты непременно входила дубовая кадка. С такой квасной кадушкой и прибыла молодка (будущая моя бабушка) в дом деда. Как же без кадки-то квасной? Самая наинужнейшая посуда в доме!

В ней соединяли солод с мукой и заваривали кипящей водицей. Эту тестообразную массу – затор вымешивали весёлкой до тех пор, пока не появлялся сладкий вкус. Как говорится: «Скоро сказка сказывается, да не скоро дело делается!» Настоящему квасу нужно время. Истопив спозаранку, хозяйка перекладывала затор в чугуны и ставила в печь на сутки. А потом

переваливала в посудину да разводила водой. Через два-три часа добавляла дрожжи.

По весне в подвал натаскивали глыбины льда. На этот ледник и выносили кадушку. Перед тем, как выставить в погреб, бабуля сдабривала квас мёдом или патокой, подливала отвар хмеля. Обычно квас у нас готовили из ржаной муки и солода – настоящий русский квас. Правда, иногда бабушка баловала домашних «кислыми щами» - квасом из ржаного и ячменного солода да пшеничной муки.

В печурке обязательно стоял холщовый мешочек со ржаными сухарями. Остатки хлеба никогда не выбрасывались и не скармливались скоту (Боженька накажет!), сушились до золотистого цвета. Из них, из сахара и пшеничного солода готовился белый сахарный квас.

Сейчас приготовить этот напиток – минутное дело: сахар, тёплая вода, чуть лимонки, немного дрожжей, пару чайных ложек байхового чая и – готово. А раньше! Целая церемония, скажу больше – философия. Предки мои придавали ей значение ничуть не меньше, чем китайцы чаепитию.

Кроме хлебного кваса, в зависимости от времени года, готовились фруктовые и ягодные. У соседки справа, тётки Шуры, выпирал за изгородь заросший чем попадя сад. Вишняк склонял свои ветви через забор над нашей бахчой, и к концу июля тётка Шура делилась крупнющими карими владимирками. Бидонами ссыпали ягоду в кадку, бабуля колдовала над ней, а через некоторое время все кому не лень черпали в сенцах из кадушки отбитой по краешку голубой эмалированной кружкой божественный напиток тёмно-розового цвета с ароматом спелых вишен. Пройти, да не испить, кто ж удержится?

На каких только ягодах не стряпала свои квасы бабуля! То черноплодки наберёт в Казюлеевом саду, то по зорьке сбегает с товарками в Савин лог за земляникой. А то затеет квасок покислее, надерёт тайком от деда его «заводского» крыжовника, того самого, что тот не позволял до срока собирать. Или учудит: отрясёт куст чёрной-причёрной бузины за сенником и заведёт квас цвета августовской ночи, такой, что и пьёшь с опаской, и сдержаться не в силах, интересно ведь, какой он, бузинный квасок.

Но вкуснее всего удавались у неё напитки на травах: на душице и кошачьей мяте, на чабреце и доннике. Угощая кваском, утирая кружку передником, она непременно приговаривала одну из своих любимых присказок:

Квас много народу спас!

Кабы хлеб да квас, так и все у нас.

И худой квас лучше хорошей воды.

Щи с мясом, а нет – так хлеб с квасом.

Лучшие квасы она готовила к Великим праздникам. К Пасхе заводила особенный, всеми любимый: сушила до тёмно-коричневого цвета ломтики хлеба, сухари заливала кипятком и ставила в тепло на три-четыре часа. Тщательно, через редкую тряпочку, цедила сусло и только тогда добавляла сахар, разведённые дрожжи, сушёные загодя или молоденькие почки-листки чёрной смородины, бледные ворсинистые побеги мяты-мелиссы, несколько

горсточек изюмцу, припасённого ещё с осенской ярмарки. Накрывала кадку льняным домотканым рушником, сверху укутывала дедовым овчинным тулупом и лавку с кадучкой придвигала на ночь поближе к печке. На утро – в погреб. А отведасть позволяла только суток через трое.

Иногда вечером на крыльце у них с тёткой Шурой разгорался спор: чей квас сытнее да забористей. И тогда старушки отпраплялись по соседям, угощая их прямо из ковша и уговаривая рассудить.

Соседка готовила свой квасок не менее мудрёно, чем бабуля. Мыла столовую свёклу, натирала на крупной тёрке, заливала кипятком, добавляла уксусной кислоты, настаивала, затем прибавляла сахар, дрожжи и оставляла для брожения на полсутки. А при угощении посыпала мелко нарезанным молодым лучком и зеленью укропца. А уж соль-сахар – по вкусу, кто сколько пожелает.

Деревенские напивались до отвала, подбадривая то одну, то другую квасницу, а извечный спор так и оставался неразрешённым. Стряпухи не сдавались, полагая, что рецепт каждой самый замысловатый, самый необычный, самый хитрый и, конечно, самый вкусный.

В летнюю страду хозяйки спешили похвастаться своими квасами. Мужики, отведав из каждого кубана, со знанием дела, важно побрякивая, обсуждали достоинства и недостатки напитков. Тот - в меру острый, тот – самый душистый, а этот – «щекочущий», игристый, аж дух захватывает. Все хороши!

Каждодневной, привычной крестьянской пищей на Руси всегда признавалась окрошка – холодный суп на основе кваса. Сколько хат в деревне – столько и разновидностей окрошки. Неизменно одно – квасок. А к нему, по желанию: рубленое яичко или яичница на сале, мясо или холодец, редисочка-огурчик, всевозможная зелень, сдобренная сметанкой, и непременно - лихой (слёзы из глаз!) хрен. Что можно пожелать лучше в жаркий июльский полдень на сенокосе, расположившись в теньке под ракитовым кусточком?

В мае – начале июня, когда крапива ещё молодая и сочная, когда не успели загубеть языки щавеля-луговика, а на бахче самая прорежка столовой свёклы, в любом подвале в наших краях сыщется кастрюля с ботвиньей. Для неё дедушка загодя налавливал в Кроме краснопёрок да карасиков. Бабуля отваривала их в чугунах и разбирала - удаляла косточки. Обдавала кипятком горсть, другую щавеля, нащипанного в Плоцком логу по пути с полевых работ. Тут же красовалась горка рубинов – кубики только что завязавшейся столовой свёклы. В ход шла и ботва – нежный свекольник. Обдавала кипятком, рубила, растирала с солью молоденькую палисадниковую крапиву. Туда же – пригоршню сочного злого, как соседский Трезорка, лука - батуна. Из плетушки, что принесла с задворок для падсвинка Хомки, выбирала росные молочные листочки лебеды. Эта гора зелени сдабривалась духовитым укропом и другими ароматными травами. Всё заливалось крутым квасом и выдерживалось на холоде. А коли положить ложечку сметанки за обедом в миску с ботвиньей, так и за уши не оттащишь!

Дедушка крошил в квас зелень и хлеб, и это была его любимая пища – тюрю. Он ел её как-то особенно смачно, приговаривая: «В завтрак и обед лучше тюрю нет».

Да сколько ещё блюд в русской кухне можно припомнить на основе кваса!

Даже слюнки потекли. А не покопаться ли в бабулиных рецептах, не завести ли старый добрый напиток? Покудесничаю часок на кухне, глядишь, и задастся квасок. Не по душе мне эти «спрайты», ох, не по душе!