

ОТ РОЖДЕСТВА ДО ПОКРОВА (РОДНЫЕ ЗАПАХИ)

Под Рождество каждая половица нашего старенького домишки, каждая занавеска на окошке, где меж рам дозревают подмёрзшие рябиновые гроздья, каждая крошечная, но уютная, словно бабушкина душегрейка, комнатка, напитывается смолистым сосновым духом.

Отец загодя, с утра, становится на широкие охотничьи лыжи, затыкает топор за солдатский ремень, подпоясывающий собачий тулуп. Подламывая корочку хрусткого наста, идёт через игинское поле в Хильмечки - ближайшую рощу. К обеду притаскивает на липовых салазках, справленных для хозяйских дел, сосну. Размашистую, под потолок. Приносит из амбара заготовленное ещё по осени на Жёлтом ведро песка. Сосёнку устанавливаем в горнице на самом видном месте.

Ледышки и снег обтаивают, хвоя разомлевет в тепле и источает такой аромат, что замороженный происходящим кот Патефон выгибает спину и замирает на пороге. Принюхивается, а потом – боком, боком пробирается знакомиться с новой пушистой жиличкой.

Отец спускается в погреб и возвращается с ящиком синапа. Это особые яблоки, отборные, рождественские. Завёрнуты в бумагу, пересыпаны ржаной соломой. Дождались своего часу.

К палочке привязываю прочным, хитрым узлом нитку и украшаю жёлтыми, с румяными бочками, синапками сосну. Шишки оборачиваю припасённой за год шоколадочной фольгой.

Пахнет клеем, гуашью. Маленький братишка перепачкан красками с головы до пят. Колечки гирлянд, сугробы ваты, ливень серебристого дождика, стаи замысловатых легкокрылых снежинок...

- Принимайте с пылу, с жару, - мама вносит большущее блюдо. Золотистая гора печенья: зверюшки, звёздочки, ёлки, сказочные герои – свойские игрушки из нашей печки. Духовитая сдоба не даёт покоя коту, устроившемуся под сосной на куче ваты. Он подбирается и уносит таки пухленькую белочку.

- Пока не затвердели, продевай цыганской иголкой тесёмочки, - командует мама.

Развешиваю украшенные помадкой-глазурью печенюшки на колючих лапах.

Ароматы сосны, синапа, ванили кружат голову. К ним примешивается запах плавящегося воска. Потрескивают свечи, пощёлкивают на кухне берёзовые полешки. Скрипят под окнами валенки, распахиваются промёрзшие сенные двери. С каляным морозным духом вваливаются ряженые. Шутят-дурачатся, распевают старые-престарые песни. Рассыпают по хате овёс, приговаривают: «Роди, Боже, жить, пшеницу, всяку пашницу».

Братишка прячется за мамин подол, боится размалёванной, с пеньковой бородой, «козы». Из-под её вывернутого наизнанку овчинного тулупа выглядывают стёганные в ёлочку приметные бурки деда Зуба. «Коза» склоняется к маленькому Андрюше, запускает руку в карман и вынимает горсть ирисок.

- Коза-дереза! – пыхтит мальчишка, но от конфет не отказывается.

-Угощайтесь, гости дорогие! – мама выставляет приготовленные вкусности.

Ряженные ссыпают сласти-угощенья в огромный мешок и, поблагодарив хозяев, пожелав им светлого Рождества, выкатываются в сенцы. А мы подбираем просыпанное зерно и храним его до весны.

Укладываюсь в горнице у разряженной сосны, чтобы не проспать праздник. В окно глядится яркая-преяркая Рождественская звезда, и я уплываю навстречу ей по густым смолистым волнам.

* * *

Что означает фраза «ломать косарецкого», для меня и в детстве было тайной, и до сих пор остаётся непонятным. На Крещение зять в нашей деревне едет к тётке ломать этого самого косарецкого.

За несколько дней до праздника в кухне ко вбитому в потолок кольцу подвешивают гуся. На пол расстилают холстину, и мама с бабушкой щиплют птицу. Пух ложится на табуретки, на стол, на загнетку и сундук. Ресницы, брови и волосы женщин становятся белыми-белыми. По дому, будто в форточку намело, порхают пушинки.

Железным крюком надёргивает дедушка в стогу за амбаром вязанку соломы и, когда тушку выносят на двор, разводит костёр. На большие вилы укладывает ощипанного гуся и палит на огне. Пахнет горелым пером, пушинки на гусе тают, словно снег, а дедушка, знай, поворачивает птицу то одним, то другим боком. Пламя слизывает пух и перья, гусь лоснится от вытопленного жира. Бабушка забирает его на кухню, добела натирает отрубями, гремит чугунами. А дедушка старается над очередным гуськом.

Спустя пару часов сквозь приоткрытую дверь на улицу выползает такой дух, что у меня текут слюнки, словно у соседского кутёнка Мухтара. Я бросаю салазки и спешу в хату.

- Проголодалась, поди, на морозе? - торопится подкормить бабушка - бульонцу гусяного съешь-ка, голубка, - мясу-то ещё томиться и томиться.

Только к вечеру поспекает долгожданный холодец. Мама помогает бабушке его разбирать, а я кручусь рядом: то лапку погрызть дадут, то кусочек печёночки обломится. Пока женщины стряпают, я уж и сыта.

Может, зять приезжает к тётке на Крещение не косарецкого ломать, а просто духовитый холодец есть? - размышляю я, укладываясь на печке с объевшимся котейкой Патефоном.

Наступает Крещенское утро. Дедушка ещё вчера, пробравшись сквозь прибрежные лозняки, на Кромку, вырубил во льду Иордань - двухметровый крест. Церковь на Поповке давным-давно взорвали, водички святой взять неоткуда. В Крещенский Сочельник берёт бабушка воду из Иордани и кропит ею скот, хлев, дом и двор. А на само Крещение мы отправляемся умываться на реку. Набираем водицы у ключей на весь год. Когда бы не пробовала я Крещенскую воду, хоть в июльскую жару, кажется мне, пахнет она январскими сугробами да метелями. Ледяная, аж дух захватывает.

* * *

Сколько себя помню – под Сретенье всегда метёт, куролесит, будто старается зима на прощанье такого наворотить, чтоб запомнили её надолго. В такой выюжный день я и родилась. Предпраздничная, значит.

На Сретенье - успокаивается, любо-дорого поглядеть за окно – тишь да благодать. Солнце лупастит, на весну перелом. Середина февраля, а весна рядом бродит.

В хату со двора, чтоб не подмёрзли, приносят новорожденных козлят. От них пахнет парным. Кухня пропитывается козым духом.

Просыпаюсь по утрам и чувствую: бабушка стряпает на завтрак омлет из молозева – первого коровьего молока. Значит, дождалась она таки, ночью отелилась Зорька. Бегу в хлев. Уже обсохший, чёрненький с белой звёздочкой во весь крутой лоб, бычок мукает навстречу, взбрыкивает и прячется за опавшие мамкины бока. В честь ли моего Дня Рождения, по случаю ли появления на свет Зорькиного Маврика, в кормушке настоящее лакомство – июньское сенцо с разнотравья.

- Не сено, а чай. Хоть в самоваре заваривай, - улыбается дедушка, зашедший взглянуть на телёночка.

Копаясь в хоботной плетушке. Собираю праздничный букет – сухие кукушкины слёзки, иван-чай, лисохвост, клубника луговая (даже с ягодками!), чуть поблёкшие васильки и целая охапка ромашек. Закрываю глаза, принимаюсь: букет дышит летом, Ярочкиным логом, сенокосом.

Днём на припёке взопревает навоз. Из-под сарая, от гречишной соломы тянет мёдом. Или кажется? Может, просто хочется тепла, и я тороплюсь почувствовать ещё неощутимые запахи?

Порывом ветра доносит от сирени, что за верандой, тонкую-тонкую, горечь побуревших почек. Чудится еле уловимый терпкий аромат пробуждающихся вешних соков.

На улицу из кухонной форточки вслед растолстевшему за зиму Патефону вышмыгивает запах поспевших тыквенных пирогов-гарбузят. Мама манит из окна перепачканной в муке рукой.

- Помоги-ка стол накрыть, да за Андрюшей под горку сбегай. Укатался, наверно, валенки не стащишь.

Пьём чай. Наш фирменный: липа, мята, зверобой да щепоть земляничного цвета. Вспоминаем, уплетая пироги, как растили для них духовитые медовые тыквы. Вымахали громадные. В сентябре отец с трудом погрузил на телегу да перевёз дозревать под сарай.

* * *

За неделю до Великого поста днями напролёт рычит маслобойка, разливается по кринкам, густеет сметана. Топится масло. В дуршлаг откидывается творог, выкатывается снежными шарами из марли на кухонный стол. Отец собственноручно, никому не доверяя, варит сыр: долго бьёт масло, творог и яйца в ведерной круглой макитре, следуя каким-то замысловатым прадедовским рецептам.

Сырная неделя – широкая Масленица. Кот лоснится от постоянного облизывания вкуснящих остатков, на столе не переводятся рыба, масло, молоко, яйца и сыр.

Накануне, вечером, с появлением первых звёзд, бабушка идёт к колодцу и потихоньку, чтобы никто не слышал, просит месяц заглянуть в кухонное окошко, осветить опару да подуть на неё. Бабушка ставит опару на чистейшем снегу, собранном на дальних огородах, прищептывает: «Месяц ты, месяц, золотые твои рожки, загляни в окошко, подувай на опару».

Дрожжевой дух бродит по дому, пьянит и дурманит.

- Отнеси-ка, Таня, блинчик на поветь, да гляди, чтоб Патефон не стащил, - подаёт мне бабушка первый блин, - на помин усопших.

Несу горячий с пылу с жару блинок на улицу, и слышу бабушкину присказку.

- Честные родители наши, вот для вашей души блинок.

Бабуля напекает целую стопу тонюсеньких дырчатых блинов. Поедаем одним махом.

- Блин не клин, живота не расколёт, - подшучивает дедушка.

На другой день к печке заступает мама. Она жарит маленькие пышные оладушки. К ним подаёт бережливое к Маслене любимое лакомство – земляничное варенье. Кубаны с томлёным молоком опорожняются быстро под мамины оладьи.

Отец запрягает Воронка, и мы отправляемся под Гнездилово на кулачки. Отведав кучу блинов, поднакопив силушки, местные мужички пытаются её в кулачных боях, ходят стенка на стенку, деревня на деревню.

Вечером – катанье с горок на санках, костры, и опять – блины, блины. С рыбой, с мёдом, с сыром, с творогом... Гречневые и пшеничные, кукурузные и овсяные, на любой вкус. И каждый день непременно другие.

Заканчивается Масленица. Патефон подбирает недоеденные блины. Мама обходит дом, вымывает подоконники и половицы уксусной водой – выгоняет масляный дух. Пахнет кислым. Начинается Великий пост.

* * *

Сходят снега, после первого тёплого дождичка проклёвывается робкая зелень. Мимо тополя не пройдёшь: дышишь, не надышишься пахучей клейковиной, не насмотришься, глаз радуют крошечные листики.

Из корзинки высаживаю на лужок желтопузиков – гусятков. Беру тёплый, махонький комочек, солнечный, словно одуванчик. Подношу к щеке – и пахнет одуванчиком.

По лознякам ползут длинные мохнатые гусеницы, кишмя кишат. Присматриваюсь: да это цветы. Ива цветёт. А запах!.. Вжикают, облётываются первые пчёлы. Наголодались за зиму, будоражат их весенние ароматы.

Припекает. Мама выкатывает из чулана квасную кадку. Заправляет первый квас – с мятой, с изюмом.

Во время Великого Поста начинается работа на земле. Чтобы поддержать семью, придумывает мама постные вкусности-разности.

А что тут мудрить? Рыжики, например, и в праздник, и в будень – одно объеденье. Мама жарит картошку на конопляном масле (запах к соседям за забор идёт), рыжики посыпает мелконарубленным чесноком. За уши не оттянешь!

Как уж умудряется она капусту засаливать – до самой Пасхи хрустящая. Ешь и ещё хочется.

Особая гордость отца – мочёная антоновка. Разломишь яблочко – белое, сахарное, духовитое.

А на Благовещенье, когда «и птица гнезда не вьёт, и девица косы не плетёт», приносит дедушка с прудка, что у старой мельницы, десяток - другой краснопёрок. В саду, на собственноручно слаженной печурке коптит их на яблоневого веточках.

Обрезая сад, собирает поленицу, даже хмызник от яблонь и вишен не выбрасывает, складывает под сарай. Что на копченье пригодится, что в печи в холода сгорит, напитает хату ароматным садовым духом.

- На Благовещенье работать не след, - считает дедушка, - кукушка завет нарушила, вот и скитается теперь без родного гнезда, Господь наказал. Детей по чужим гнёздам раскидывает.

Сидеть, сложа руки, весь большой весенний день он не выдерживает, поэтому и приловчился на рыбалку ходить.

Бабушка на Благовещенье пережигает соль в печи, добавляет в тесто, печёт большие хлеба - «бляшки», угощает ими скотину от всевозможных хворей. Ставит образок в закрое с яровым зерном, приговаривает:

Мать Божья!
Гавриил-архангел!
Благословите,
Благословите,
Нас урожаем благословите:

Овсом да рожью,
Ячменём, пшеницей
И всякого жита сторицей!

На восходе выносит отец клетку с синицами во двор, даёт нам с братом по птице, чтобы выпустили на волю.

День-деньской подкарауливает кот диких горлинок, слетающихся покормиться к куриной кормушке. От Патефона пахнет свежей рыбой, на морде сверкают серебристые чешуйки.

Вдоль стёжки, от клёна до ворот, натянута верёвка. Полощется свежестиранное бельё. Вчера затеяла мама большую стирку, весь день колотила вальком на омуте. От подсохших занавесок и покрывал тянет свежестью, речкой. А клеверный стог в углу двора задышал, подсыхая после первого дождика, парной мякиной.

* * *

В Чистый четверг с утра бабушка готовит кринки и махотки. В печи томится молоко, откидывается творог, собираются в узелочки яйца. Под Светлое воскресенье идём с ней к одиноким и хворым, несём угощения к празднику. Бабушка разливает по пузырьёчкам какое-то благовонное снадобье, которое накануне варила под шёпот молитв. Может быть, в нём и не хватает всех компонентов, но она уверенно называет его «миро» и одаривает в Великий четверг односельчан. А ещё - пережигает спозаранку в печи соль с квасною гущей.

- Осквернил её Иуда-предатель, надобно очистить, - растолковывает бабуля.

Хранит в коробочке на Божничке и лечит ею от всевозможных болезней. Запах и свойства этой соли особые, и называется она Великочетверговая.

Хата к этому дню пахнет чистотой. Вымыты окна и полы, развешены праздничные занавески, из сундука вынута пасхальная скатерть: по домотканому льняному полю вышиты мелкие крестики, а по уголкам – ХВ. Она дышит прошлогодней пасхой и свечами.

В кухне стоит крутой луковый дух – мама красит настоем из шелухи десятков пять яиц. Несколько, смочив, обваливает в пшёнке, помещает в тугой марлевый мешочек. Весёлые яйца «в крапку» раздарит в Велик день маленьким крестникам.

Отец топит баню. Вечером смываем грехи, паримся берёзовым веничком, на голышики плечем мятным квасом.

- Теперь можно и Велик день встречать, - замечает бабушка, расчёсывая сполоснутые травяным взваром, волосы.

* * *

В правом ящике резного буфета и сейчас могу наощупь сыскать холщовый мешочек. В нём испокон веку хранится деревянная пасочница. Потемневшая от времени, с небольшой выщерблинкой по верхнему краю. На боках резные витиеватые буквы. Как только бабуля к ней прикасается, начинается священнодействие. Это случается раз в году – в пятницу перед самым большим праздником.

Накануне бабушка не ложится спать. Стоит в Красном углу и читает. С первыми петухами, обрядившись в свежий передник, убирает штапельным платочком волосы.

Выскоблив ещё на неделе стол, в большой с мелкими розанами таз выкладывает из-под трёхсуточного гнёта тугие плюшки белоснежного творога. Кисловатый запах его смешивается с запахом ванили, размоченного изюма. Липовой с прорезью ложечкой выкладывает она в тесто дышащий донником мёд. Совсем чуть-чуть, «коли переборщить – потечёт пасха, не собрать». Долго размешивает-соединяет. Наконец, вкуснящей массой заполняет пасочницу, поверх выкладывает изюмом православный крестик, освящает. А чтобы пасха укрепилась, затвердела, выносит до вечера на холод, в подвал.

И только теперь растапливает печь. Наступает черёд куличам. Из эмалированного ведра выпирает пушистой шапкой тесто. Бабуля обминает его ещё разок, добавляет изюмцу, маслица, яичек, сахарку и чего-то такого, отчего у меня на печке сосед под ложечкой, и я вскакиваю ни свет, ни заря стащить горсточку ненашенских сладостей, облизать ложки-миски из-под взбитых белков, поковырять ложечкой в махотке с зернистым засахаренным мёдом.

Часа через два бабуля вынимает куличи из протопленной по особому случаю вишневым хворостом печи. Поверх румяного сдобы толстым жгутом выпирает крест и маленькие букочки хв и вв. Белки молочными реками стекают по бокам, искрятся на весёлом апрельском солнышке, заглядывающим в оконце справиться, готова ли хозяйка ко встрече Пасхи.

Бабушка кропит куличики святой водицей, что хранится у неё для особых случаев за образком Анны Кашинской. В сенцах приготовлен стол. Выносим куличи, прикрываем полотенцем – доходить.

Бегаю мимо, принохиваюсь. И опять кажется мне, нынче куличи лучше прежних: и душистее, и пышнее, и краше.

Пасох и куличиков хватает на всю Святую неделю. До самой Красной горки стоит в хате и во дворе дух Светлого праздника.

* * *

С первыми летними радостями – Троицей и Духовым днём связаны самые яркие, самые душистые воспоминания.

Природа утопает в цвету. Зелень ещё молода и свежа. С утра бабушка связывает в пучок четыре травки: зорю, калуфер, мяту и кадило. В середину ставит большую Троицкую свечу и поджигает её свечкой, привезённой для неё кем-то от Гроба Господня.

Травы, соприкасаясь с огнём, источают благовония. Бабуля заканчивает молиться, убирает обожжённые стебельки в резной ларчик и хранит для лечения разных болезней. Свеча же прячется в дальний угол (разыскивается лишь для того, чтобы дать в руки умирающему).

Хата разряжена спозаранку, что девка на выданье. Пахнет цветочным сенцом: отец окосил Мишкин бугор. Притащил хоботную охапку лютиков, колокольчиков да кашки. Полы устланы цветами. Стол накрыт весёлой скатертью, расшитой синеглазыми васильками, пшеничными колосками да молочными ромашками. Красиво и радостно.

Повсюду берёзовые косицы. В сенцах тоже благоухают травы. Тут и мимоза нашенских оврагов – прогоркляя полынь, и лесная затворница – душица, и дикая мята-мелисса, и терпкий любимец ребятни – анис.

А за окнами – липы в цвету. Тихий летний вечер. Ещё сильнее раздушиваются в палисаде махровые жасмины. Кремовые пионы приманивают своим колдовским ароматом десятки изумрудных светлячков, охочих до их вкуснящего клейкого лакомства.

Чуден и прекрасен твой мир, Господи! Век бы сидеть на лавочке у крылечка, слушать перещёлк неумолчного соловья, дышать не надыхаться дедовой махровой черёмухой, купаться в ароматах резеды и притулившихся в тенёчке под кряжестой дулькой заблудших когда-то из Ярочкина леска белоснежных ландышей, сдвиг к противоположному краю пушистую пену, пить прямо из ведёрка пахнущее Зорькой парное...

* * *

Природа, предчувствуя неминуемые холода, в середине июня торопится жить в полную силу. В ночь на Ивана Купала поспевают большинство целебных трав.

Бабуля ходит по вечерней заре и, различая в сумерках лишь по ароматам нужные травки, собирает их целую плетушку. Поутру связывает пучками и развешивает в полумраке на амбарном чердаке, «на вольном духу». Тут же подсыхают пахучие связки белых да подберёзовиков, проветриваются какие-то душистые коренья.

Из молодых сосновых шишек варим на сурепочном меду снадобье-варенье. Скольких на деревне поднимает бабуля своими микстурами от простуд! Пахнет смолой. Забористый сосновый дух пробирается во все уголки нашей кухоньки, ползёт за ворота.

В теньке под сиренью усаживаемся перебирать луговую землянику. Ягоды переспели, аж вишнёвые. Нюхаю выкрашенные земляникой ладони. Что за дух! Пахнет лесом, землёй, летом, солнцем, июньскими грозами, чем-то очень любимым, знакомым с раннего детства.

А бабуля тем временем толкует о том, что солнце в этот день выезжает из своих чертогов на трёх конях: серебряном, золотом и бриллиантовом. Пляшет «Русскую», рассыпает в небесах огненные звёзды и едет к супругу месяцу.

Видать, она взаправду во всё это верит, если вечером на Ивана Купала, запалив во дворе костёр, сжигает на нём дедушкину рубашку, в которой лежал он хворый прошлую зиму, «чтоб болезнь не возвратилась». Потом идёт в дом, молится у иконки Иоанна Крестителя, чтобы зло в эту ночь не смогло причинить вреда нашей деревне.

* * *

Не менее богатый на ароматы август. На него приходятся три Спаса.

Самый первый - «Спас на воде», «медовым» называют. Отец говорит, что с этого дня пчёлы перестают носить взяток с цветов.

Последний раз качаем мёд. С разнотравья: с донника, с душицы, с переспевших летних цветов. В беседке, где жужжит медогонка, воздух пропитан густым медовым духом. От отца пахнет дымом и вощиной. От переполненных баков тянет лугом.

Девятнадцатого августа – «Спас на горе» - Преображение Господне или Яблочный Спас.

Под сучья в саду ставим подпорки. Яровые яблоньки и груши гнутся от созревших плодов. Вороха медовки и белого налива. Пипин-шафран просвечивается насквозь, видны карие семечки. Тряхнёшь яблоком у уха - семечки звенят, понюхаешь - и есть жалко. Яблоки падают, бьются в крошево. Прожорливые осы зундящим скопом наваливаются на переспевшие плоды, выгрызают мясистые дюшесы и дули, оставляя в них глубокие дырочки.

Третий Спас – «полотняный»- следует за днём Успенья, в самом конце августа.

Из раннего детства припоминается в углу горницы огромный стан. Бабушка ткала половики, покрывала и тонкие скатёрные-полотенечные ткани. До сих пор стелятся на печку её домотканые постилки, ещё в ходу замашные рушники.

В нашей местности третий Спас называют ещё «ореховым». В эту пору подходит в Горонях и в Плоцком лещина. Весь неработный люд пускается за орехами. Расстелают вокруг куста холстинку и трясут ветки, обивают орехи. Набрав пудовичок, усаживаются на опушке. Чистят-лушат, откидывают «молоньёвые». Домой принесут, на печь, на камешки сушить-жарить под постилки рассыпят. В сказке принцесса спать на горошине не могла, а у нас ребятня на орехах год напролёт дрыхнет и хоть бы что. Подсыхают орешки – по хатам щёлк идёт. И пахнет лесом, лещинкой.

* * *

А уж в пору Бабьего лета дня не пройдёт, чтобы мы с отцом в лесу не отметились. Руки от грибов чёрные, месяц не отмываются. Опята, маслята, рыжики! Для каждого гриба свой черёд. У каждого свой аромат.

Входишь по утру в Хильмечки и чувствуешь: воздух распирает от терпкого хвойного духа, замешанного на густом грибном запахе. Среди рыжей палой хвои россыпь крупнящих тёмно-коричневых бусин-маслят. Тут же, только наклонись, подними лапник – яркие блюдца молочных рыжиков. По берёзовым да по дубовым пням гранки тонконогих веснушчатых опёнок.

Потянет опавшим листом, спелым грибом. Задышат овраги прелью, дохнёт с огородов костром, печёной картошкой. А там, глядишь: засеменит дробный ситничек, рассопливятся дороги, а вскорости и морозец почуешь.

* * *

Пора справлять Покров, Зазимки по-нашему.

На дворе кучи подваленных берёз. Отец и дедушка возят их на Буянке из лесу. Пилят на раскатайки-кругляши. В доме слышны тугие удары колуна, звонкие щелчки лёгонького топорика. Под сараем под самую крышу вырастает белоснежная поленница. Двор затапливает берёзовый аромат. Над трубой поплясывает лёгонький дымок – мама стряпает пироги к празднику. С чем только не придумает! Но вкуснее всех – с капустой. Вчера занесли её с улицы. Дозревала на дворе. Пощипали морозцы, забелела, подоспела. Целый день рубил её отец в деревянном корыте. Всем хватило работы: тёрли морковку, резали яблоки, грызли сахарные кочерыжки. В середину бочонка целиком уложили дробные кочанчики. Посыпали душистым тмином. От бочонка ещё не пахнет, как зимой, кислым, а капустно-морковно-яблочный сок, в котором утонул гнёт-голышек, кажется самым вкусным напитком на свете.

В другой кадушке, переслав ржаной соломой, залив ключевой водой, замачиваем антоновку. Целый месяц стояли под моей кроватью ящики с яблоками. Проснусь ночью – как пахнет! – не удержусь, опущу руку, нащупаю самое лучшее и схрумкаю.

Бабушка входит в кухню, придерживает передник, наполненный полосатым штрифелем. Надкусываю яблочко – хрусткий запах поздней осени. Штрифелина гладкая, блестящая, внутри – розовая-прерозовая.

Бабушка усаживается перед окном передохнуть, размышляет.

- Журавлей не слышать, спровадились до Покрова. Знать, зима ляжет ранняя да студёная...

А мама накрывает на стол. Покров – последний большой праздник в году. Сытный, вкусный. По первому снежку закололи кабанчика – тушится печёнка, пошипывают зажаристые шкварки. Грузди, источая ароматы укропа, зарылись в листья смородины и хрена, разлеглись на блюде, словно недельные поросята. А рядом – лупастые пельмени. Мама любит пошутить над домашними и в один из них вместо мяса заворачивает какой-нибудь

сюрприз: школьный ластик или кусочек морковки. И я с нетерпением ожидаю, кому же на этот раз посчастливится. На вид все пельмешки одинаковы: перепачканы чуть кисловатой сметаной, пахнут молотым перчиком, посыпаны какими-то бабушкиными духовитыми травками. Из чулана дедушка приносит бутылочку калиновки. С прошлого года. Нынешняя ещё не готовилась.

Ляжет потвёрже наст, ударят покрепче морозы – поедем в Плоцкий за ягодой-калиной. На Святках настряпаем с нею пирогов-ватрушек, наварим душистого варенья, наготовим вкуснящего квасу-морсу. Как же без калины? Без неё, без терпкого её вкуса-запах и год не завершится.

Повяжем пучками, подвесим за наличник снегирей приманивать. И станем дожидаться Рождества: смолистой сосны, душистого маминого печенья, аромата переспелых синапок.