



Алесь Камароўскі

СМАКУ НЕ АБАБРАЦЦА

Кулінарная аповесць



МІНСК
ВЫДАВЕЦТВА «ЧАТЫРЫ ЧВЭРЦІ»
2019

УДК 821.161.1(476)-1
ББК 84(4Бел)-5
К18

Серыя заснавана ў 2014 годзе

Рэдакцыйны савет:

*М. В. Шабовіч, А. М. Зэкаў, К. В. Камейша,
Л. Ф. Анцух, В. А. Губараў, А. В. Кубышкіна*

Камароўскі, А. А.

**К18 Смаку не абабрацца : кулінарная аповесць / Алесь Камароўскі. — Мінск : Чатыры чвэрці, 2019. — 128 с. — (Несур’ёзна пра сур’ёзнае).
ISBN 978-985-581-349-2.**

Кулінарная аповесць «Смаку не абабрацца» — першы твор у беларускай літаратуры ў гэтым жанры. Напісана яна захапляльна, з экскурсам у Радзівілаўскія застоллі, з прыгодамі дзеда Міколы, тонкім гумарам.

Адрасавана ўсім, хто любіць гумар, а таксама займаецца кулінарыяй.

**УДК 821.161.1(476)-1
ББК 84(4Бел)-5**

ISBN 978-985-581-349-2

© Камароўскі А. А., 2019
© Афармленне. ТДА «Выдавецтва
“Чатыры чвэрці”», 2019



СМАКУ НЕ АБАБРАЦЦА

Кулінарная аповесць

Вялізны драўляны апалонік балюча таўхануў Данілку ў плячо. Хлопчык з перапуду паўсонна плюснуў вейкамі, мігам ускочыў з перавернутага кубельца, быццам яго заспелі за нечым недазволеным.

— Нясі! — дзве тлустыя складкі падбароддзя галоўнага кухара перасмыкнуліся, маленькія маслянiстыя вочкі злосна зыркнулі з-пад купчастых чорных надброўяў, утаропіліся на серабрысты паднос, на якім ляжалі тушаныя перапёлкі ў слівавай падліве.

Данілка падхапіў паднос і асцярожна ступіў у пераход. Пад скуранымі падэшвамі боцікаў рыпелі шырокія сасновыя маснічыны, паўцьмяныя лучыны на паўспаленых агарках калыхалі жаўтлявыя языкі агню з чорнымі цяжамі дыму. У проймах пераходаў затоена стылі нябачныя воі ў сетчатых кальчугах з мячамі і бердышамі. Данілка хоць і не бачыў іх, але ведаў, што яны тут, за гэтымі мураванымі сценамі, гатовыя ў кожны міг пераступіць дарогу, не пусціць у святую святых князёў Радзівілаў.

У канцы перахода шырокія дубовыя дзверы з каванымі завесамі адчыніліся, і нечая рука з-за вушака ткнула ў паветра доўгім указальным пальцам:

— Туды!

Данілка яшчэ мацней прыціснуў да сябе паднос і асцярожна дробнымі шажкамі прамком пастрачыў

па распісной кафлянай плітцы да адкрытых дзвярэй суседняй залы, адкуль чуліся раскацістыя галасы.

Стольнік, худы, як зроду някормлены, высоразны, ці не пад тры аршыны, страсянуў купчастай кучомкай кучаравых валасоў і, прыставіўшы пруткую далонь да худых Данілкавых лапатак, даў накірунак зніякавеламу целу хлапчука:

— З краю!

Данілка папраставаў да краю стала, акуратна паставіў паднос на льняны з залацістымі вышыванымі кветкамі абрус і вобмельгам акінуў вачыма захмялае застолле...

Шырокія дубовыя сталы стаялі ўздоўж трох сцен. Сярэдзіна залы і адзін бок яе там, дзе вынырнуў Данілка, былі вольныя. За самым доўгім сталом пасярэдзіне сядзеў Радзівіл. Аберуч мясціліся родныя і блізкія, далей — запрошаныя шаноўныя госці. Усе сядзелі па адзін бок стала, ад сцяны. З другога боку снавала прыслуга, падносячы пітво і прыкуску. Між залацістых амфар з заморскімі вінамі, між ёмкіх карчаг з півам, між выпукастых шклянных і гліняных глячкоў з медавухай, блакітным лікёрам, настоеным на крываўніку, напоямі з ажынамі, чарніцамі і рознымі травамі, між паліваных гарлачыкаў з кляновікам і бярозавым квасам, між вычварных штофаў і квартаў з рознаю гарэлкай — міндалеўкай, кардамінаўкай, малінаўкай, мелісаўкай, кмінаўкай, аераўкай, мятнай... — стаялі залачоныя падносы з тушанымі мядзведжымі лапамі ў вінным соусе. На мелкіх драўляных ладзейках чырванелі сыравяленыя

наразанцы вяндрліны і паляндвіцы, вабна вылежаліся, спачатку вымачаныя ў настоях траў, а потым вэнджаныя палоскі мяса тура і стружастыя закручонцы з кумпякоў лані і казулі. Тушаныя качкі, рабчыкі і бакасы ў часночнай падліве, аздобленыя галінкамі і лапікамі кропу, здаецца, так і цягнулі свае запечаныя каленцы да прагных рук гасцей. Закальцаваныя свіныя і ласіныя каўбасы журыліся на берасцяных плецяніцах. Нацёртыя хрэнам, на прадаўгаватых гліняных латушках гарбаціліся запечаныя парсючкі з заціснутымі морквамі ў лычах. З размалёваных місак паказвалі белыя ножкі і карычнева-чорныя галоўкі марынаваныя баравікі, ружовымі пласцінкамі вабілі салёныя рыжыкі. У сярэбраных паўлодачках застылі ў заліўцы фаршыраваныя шчупакі і асятры. На дубовых лёстачках змяліся вэнджаныя, вараныя і марынаваныя вугры, чакаючы вострага ляза. У распісных пазалочаных салатніцах зярніста крупенілася ласосевая і шчупачыная ікра. У гліняных паўмісках у падліве з мацярдушкі і мяты ляжала ўтушаная печань мянька... На фарфоравых лодачках, здаецца, плылі да ўчэпістых відэльцаў ласіныя губы і бабрыныя хвасты, вымачаныя ў вінным воцаце. У пазалочаных талерках-спарышах, фаршыраваныя разынкамі і арэхамі, застылі жаваранкі і заранкі. Іх язычкі, звонкія і малюпаценькія, што нядаўна ўслаўлялі ўсход сонца і веліч неба, аздаблялі тушаныя языкі заморскіх паўлінаў. У выразаных дубовых латках ад дотыку вострага нажа, здаецца, напружваліся карычняватыя тушкі гусей. Іх, адкормленых

і лянiвых (Данiлка аж здрыганаўся, успамiнаючы гэта), тапiлi ў вадзе, каб не пускалася кроў, ахлыналi кiпятком, чыста абшчыпвалi. Вымалi вантробы. А ўсярэдзiну яшчэ цёплага цела з рэштата выкульвалi ёмкую мiску чорных п'явак, прамытых халоднай вадой. Трапiўшы на яшчэ цёплае гусiнае мяса, змеяватыя вертуны прысмоктвалiся к бакавiнам, паўзлi адна па адной, шукаючы вольны лапiк. Лоўкiя рукi служанак сыпалi часнок, каляндру i кмен, зашывалi гусiны живот, клалi на шырокую бляху да такіх жа родзiчак i неслi ў кухню, дзе iх чакалi соль, прыправы i печ. Праз гадзiны дзве з чалеснiкаў выязджала гусiная крывянка.

Калi яшчэ Данiлкава разуменне мiрылася з тым, што трапляла на застолле з лесу, вады, хаця i гэта было Божым стварэннем, то сэрца хлапчука шчы-мела ад болю, калi дзеля гасцей адлоўлiвалiся белыя i чорныя лебедзi, прыгожыя, як маленькiя каравелы, з доўгiмi выгiнастымi шыямi, даверлiвыя да чалавечых рук. Галоўны кухар, ведаючы гэта, пасылаў заплаканага Данiлку чысцiць сцерлядзь i асятроў, прывезеных з Прыпяцi цi Дняпра. А лебедзi, фаршыраваныя мясам зайца i гусiнай пячонкай, абмазвалiся салодкiм цестам, у якое хiтра ўпляталiся вярвачкi, абтыкалiся, як было, пер'ем i запякалiся на малым жары. На стол яны прыплывалi па двое на вялiкiх падносах-латаках, як жывыя, здаецца, вось-вось гатовыя сарвацца ў расчыненае акно i зляцець на прызамкавае возера. Але гэта было толькi Данiлкава жаданне. Канцы вярвачак тузалiся ўмелай рукой,

складвалі пер’е, як японскі веер, агаліўшы апетытныя бакавіны і спіну...

Чырвоныя ракі, адвараныя ў катлах з прыправамі, працягвалі гасцям сваімі ключнямі галінкі сакавітай зеляніны. Між вялікага посуду туліліся шклянныя місачкі з белым і бурачковым хрэнам, узбітай на мёдзе смятанай, і амаль губляліся пад разваротамі краёў шырокіх страў масленіцы, цукарніцы, перачніцы...

Але захмялелая шляхта і вяльможныя госці з асаблівым нецярпеннем чакалі падсмажанага на калаўроце лася, зіркаючы час ад часу на прыстаўлены стол, куды ляжа гэты ласунак. Данілка ведаў, як цяжка давалася прыгатаванне гэтага магутнага печыва. За дзень галоўны кухар са спелых аліўкавых пладоў сам даставаў костачкі і замяняў іх анчоусамі, якімі напаўняў тушку жаваранка. Нябесны спявак клаўся ў перапёлку, а перапёлка запіхвалася ў качку, качка нырала ў живот каплуна — адгадаванага на мяса пеўня, які заязджаў у живот фазана... Усё гэта пасыпалася прыправамі, мазалася мёдам, палівалася вінным воцатам, абкладвалася пахучым зяленівам. Фазана ўжо чакаў падсвінак, які трапляў у живот лані. Тут ужо ў справу ішла соль і мноства іншых прыпраў і траў. Чарнасліў без костачак і долькі салодкіх яблыкаў запаўнялі нутро лычастага паўгадаванца. Жываты і грудзіны зашываліся валовымі жыламі. І нарэшце лань клалася ў чэрава дваццаціпудовага лася... Самым смачным у гэтай шматпавярховай смажаніне, як сцвярджаў галоўны кухар,

былі жаваранак і перапёлка, угрэтыя ўсімі сокамі і набрынялыя парай вялікай колькасці прыпраў.

Данілка разумеў, як выжыльваліся лоўчыя, гойсаючы па пушчы, каб позняй восенню ўступыць нагулянага тлустага мядзведзя, загнаць у аблогу лася ці казулю. Чуў зімой ад іх, калі забягалі на кухню пагрэцца поліўкай ці адварам, як нялёгка праходзілі паляванні, са смяротным зыходам і калецтвам. Ды бачыў, як прывозілі з лесу звярыныя тушы, ашкурвалі іх, свежавалі і валаклі сцёгны ў лядоўню. Не менш клопатаў было і ў птушкаловаў. Яны, як лясныя прывіды, ціха блукалі ў гушчарах і падлесках, сноўдалі па берагах рэк і азёрных затоках, правяраючы сеткі, сілкі і петлі, таксама рызыкуючы напароцца на драпежныя іклы і кіпцюры, поўзалі па жарстве, высочваючы перапёлак, курапатак і жаваранкаў, або са зграяй гончых выжлаў гойсалі вярхом на конях па балаціне і рэдкалесці. Рыбакі выпіналіся, цягнучы набрынялыя вяроўкі невадоў, мінаючы перакаты і водмелі, шукаючы глыбокія ямы, дзе трымалася буйная рыба, лазілі па старыцах і азярынах, моклі пад дажджом, смылелі пад пякучым сонцам, карчанелі ад траскучага марозу... Велізарныя мяхі язёў, ляшчоў і шчупакоў, стронгі і акунёў, валюхастых самоў поўнілі сталы разборачнай, дзе жаночыя рукі чысцілі луску, вымалі вантробы, вырывалі жабры, мылі і апускалі што ў лядоўню, што салілі і пасля адпраўлялі ў вяндырню. Тую рыбу, што не вадзілася паблізу, прывозілі з мора, іншую жывой трымалі ў капаніцах да наступнага балю.

Данілка чуў, бачыў і ведаў... Яго маладыя дапытлівыя вочы і вушы...

Нечыя чэпкія пальцы балюча круцянулі за мочку вуха, вярнулі да застолля:

— Нясі! — стольнік кіўнуў на паднос з пустым посудам. Данілка падхапіў яго і панёс у пераход...

Калгасны брыгадзёр зірнуў на разбэрсаныя кроп, цыбулю і пятрушку, на апалавіненую пляшку «Вермута» і нясмела папрасіў:

— Дзядзька Мікола, можа, выйшлі б на ферму павазіць гной?

Дзядзька Мікола, худы, жылісты, насаты, з кучомкай пасівельных валасоў, хітравата, з прыжмурам утаропіўся ў таўсматага брыгадзіра, а пасля, ікнуўшы, як адрэзаў:

— Ной не пойдзе вазіць гной!

— Што ж, і па каня тады не прыходзь! — учырванеў брыгадзёр, павярнуўся, ступіў да парога і, бразнуўшы дзвярыма, выйшаў з хаты.

— Убядзіцельна прашу і крэпка завяраю, сам прыйдзеш! Прыпрэ — сам прыбяжыш! Папросіш, каб палячыў, каб каня ўзяў...

Адставіўшы ўбок шклянку, як ён казаў, «палыновай прафілакцікі», лёгка падняўся, ускінуў на плячо вылінялы плашч, у сенцах прыхапіў вядзерца з накрыйкай, а ў прыгуменні выцягнуў дзве вуды, адну кароткую, другую, ялцоўку, доўгую, і пашыбаваў на недалёкае возера.



ПРА АЎТАРА

Камароўскі Алясь Адамавіч

Нарадзіўся 1 сакавіка 1947 года ў вёсцы Мікалаеўшчына Стаўбцоўскага раёна. Пасля школы закончыў Беларускі дзяржаўны ўніверсітэт імя У. І. Леніна. Служыў у арміі, працаваў у Мінскай абласной бібліятэцы імя А. С. Пушкіна, у Літаратурным музеі Я. Коласа, у Рэспубліканскім праўленні кнігалюбав, на Беларускім тэлебачанні, у часопісах «Малодосць» і «Вясёлка». Быў дырэктарам выдавецтва «Юнацтва».

З дзяцінства захапляўся футболам, пазней удзельнічаў у гульнях у складзе футбольных каманд рознага ўзросту. Першы са спартыўных каментатараў стаў весці рэпартажы на тэлебачанні і радыё на беларускай мове.

Аўтар кніг паэзіі «Пачатак», «Зямля маіх надзей», «Валошкі памяці», «Азбука жыцця»; празаічных кніг для дзяцей «Адкрытая тайна», «Заварожаны мяч», «Пенальці»; апавесцей «Ахілесавы пяты», «Смаката», «Удар залатой буцы», «Радаслоўны лісток»; рамана «Крутагор'е».

Член Саюза пісьменнікаў Беларусі.

Жыве ў Мінску.

ЗМЕСТ

Смаку не абабрацца (Кулінарная аповесць)	4
Пра аўтара	126