



Если бы у меня была такая возможность, я бы пришёл к своей бабушке Тоне, Антонине Алексеевне Рукавишниковой, на Пасху.

К Пасхе надо было готовиться заранее. Обязательно надо было насобирать корзинку луковой шелухи. Сбирать надо было с Рождества. А то и раньше. Шелуха шелестела в корзинке, как обещание...

Надо было достать хорошего творога. Для этого нужно было удачно съездить в Зеленогорск. С яйцами больших проблем, вроде, не было. Их можно было просто купить. Но лучше тоже заранее.

Ещё была тайна – Пасха таинственным образом перемещалась – была то ранняя, то поздняя. Моя бабушка знала, когда будет Пасха – к ней приходили подруги из Каболовки и Старожилки и спрашивали – Тоня, когда в этом году Пасха? Радио об этом не сообщало. Мне казалось, что Пасха поэтому и перемещалась – чтобы радио об этом не знало. Это было то знание, которое объединяло людей в Парголове, мимо радио и газет.

Как оказалось потом – не только в Парголове.

Перед Пасхой обязательно нужно было всё убрать, вымыть полы, постелить чистые половики. Но, вообще-то, всё это нужно было сделать до Вербного воскресенья.

Потому, что с Вербного воскресенья и начиналась пасхальная неделя. В большой комнате большой стол, застеленный тёмно-зелёной скатертью, на столе хрустальная ваза, в вазе веточки вербы – с барашками.

Следовало отличать вербу от ивы. Барашки ивы мне тоже очень нравились, но нужна была именно верба, потому что воскресенье было Вербное.

Все вербы в Парголове были наперечёт. Несколько раз пытались завести свою – веточки давали узенькие зелёные листочки и даже водяные корешки – несложно было сунуть куда-нибудь на край огорода. А по старинным традициям следовало подложить веточки вербы в ясли скотине, а ещё лучше выгнать скотину на поле в Егорьев день, легонько похлопывая её по бокам этими веточками. Веточки помнили о старинных традициях – и в огороде не приживались.

Зажигались лампадки. Для лампадок нужно было специальное масло. Которое для швейных машинок. Бабушка знала специальный магазин, где его продавали. Лампадки были разноцветные – рубиновые, зелёные. В Рождество

## ПАСХА ДАЛЁКОГО ПАРГОЛОВСКОГО ДЕТСТВА

*О детстве, где бы спать – не просыпаться, где бабушка, где пасха с куличам...*

*Л. Семаков*

эти огонёчки горели, конечно, более таинственно, но зато на Пасху к лампадка привешивались ещё специальные фарфоровые яички. Было красиво.

На неделе родители с утра уходили на работу, а мы оставались с бабушкой вдвоём. Из сада в окна прибывал серебряный свет, дом напитывался покоем и горьким запахом веточек вербы. Бабушка молилась на иконы, я просыпался под слова её молитвы.

Я не очень вслушивался в слова молитвы. Хотя некоторые молитвы я уже различал – по их повторам.

В кухонном шкафу был особый ящичек – с запахом. Там в уголке лежали шафран, кардамон, ваниль и мускатный орех. Вещи для Парголова экзотические, но необходимые.

Без шафрана ещё можно было обойтись, а вот без кардамона – никак.

Когда мы с женой поедем в Ташкент знакомится с родственниками, среди всех чудес Алайского базара мы отыщем, прежде всего, эти зеленоватые орешки с волшебным запахом. Именно в эту поездку я узнаю, что и в Средней Азии в пасхальные дни красят яйца и пекут куличи. Куличи в Ташкенте пекут в разнокалиберных консервных банках, сверху поливают белой глазурью и обсыпают цветной крошкой. Красиво.

Но бабушка так не делала. У неё были специальные формы, а пекла она в духовке дровяной плиты. Процесс ответственный. Именно куличи будут представлять хозяйку – и на общем столе в церкви, куда их повезут святить, и тогда, когда придут гости. Тонюшкины куличи башнями выделялись среди других.

Подгорал только изюм, который неосторожно вылез из теста. Обгоревший изюм был горьким. А изнутри изюм выковыривать не полагалось (о том, что такое в принципе возможно, я узнал много позже – из книжек).

Куличи накрывались полотенцем и ставились высоко на шкаф. Внутри куличи были плотные, душистые и жёлтые – шафранные. Нет, без шафрана тоже не обойтись.

Пасха была сложная – варёная. Варили в большой кастрюле на плите. Это был тоже ответственный процесс, но к нему меня уже допускали. Мне доверяли вылизывать посуду, в которой готовилась пасха.

После того, как пасху сварили, её следовало выложить в специальную пасочницу и поставить сверху дном в кастрюльку – чтобы стекала лишняя жидкость. Пирамидку-пасочницу сделал отец из буковых дощечек. Когда отец вырезал на дощечках буквы, он переставил их местами. Но это выяснится только тогда, когда дощечки



будут снимать. А пока пасха стоит перевёрнутая и придавленная специальным камешком на холоде в сенях.

Яйца красили накануне – раньше до них руки никак не доходили.

Яйца были красивые – жёлтые, фиолетовые, голубенькие, зелёные, с отпечатанными листочками. Были такие красивые, что рука не поднималась их разбить. Но мы всегда красили яйца луковой шелухой. Знали, что так – по настоящему.

Потом, когда эта праздничная яичная скорлупа вытаивала на огороде (помойку выливали на огород) снова было красиво.

Помимо кардамона мы привезём из будущего азиатского путешествия большое узбекское глиняное блюдо – ляган. Бабушка примет его. Оно идеально подойдёт для того, чтобы выкладывать на него крашеные яйца.

Обыкновенную церковную службу я себе представлял – бабушка брала меня с собой. Но что происходило в церкви в пасхальную ночь – это представить себе было невозможно.

Рассказывали, что в эту ночь было ангельское пение. В маленькой церкви (Александра Невского) пели студенты из консерватории. Вероятно, Всенощную Сергея Рахманинова.

На обычных службах специальных певчих не было. Зато пели сами люди – прихожане – наши бабушки. Голос моей бабушки выделялся – был родным. В этом потаённом пении я всегда слышал её голос.

Я и сейчас его слышу.

Утром меня не будили. Закрывали дверь в эту половину дома, и я просыпался от приглушенных звуков из-за двери – разговоров, кухни, радио – «Воскресенье – День веселья – Песни слышатся кругом...». Но в это утро радио отдыхало.

Сидели за стол. Это был специальный стол – на четверых. Я си-

дел спиной к окошку, бабушка напротив меня, отец – справа, мама – слева. Себя за этим столом я помню очень хорошо. А что касается остальных, мне вдруг показалось, что не помню... но я попробовал рассадить их иначе, и иначе не получилось.

Интересно, что на этом празднике еда не начиналась сразу. Всё было уже приготовлено, и праздничный стол уже был накрыт, но ещё продолжались волшебные приготовления – с пасхи снимались дощечки, рассматривалось – как легли складки марли и буквы.

Буквы каждый раз оказывались переставленными: ВХ. Я запомнил, что это неправильный порядок задолго до того, как понял, что означают эти буквы. Впрочем, это не было «нарушением догматов», а воспринималось как тайный знак – по которому можно будет безошибочно узнать свою пасху среди всех прочих. На двух оставшихся дощечках были вырезаны крест с копьями и символический цветок. Такая красота, что непонятно чем жертвовать – с какой стороны отрезать?

И с яйцами всегда была задержка – какое выбрать? И потом надо же было всем стукнуться – одновременно.

Помимо кулича, крашеных яиц и пасхи в этот день было какао. Настоящее. С пенками. Но на пасхальные пенки даже я не морщился.

А пасху я обожал. Творог – не любил, а пасху – обожал. Я спрашивал бабушку – можно ли сделать такую пасху в какой-нибудь другой день? (мне было заранее не дожидаться следующей Пасхи)

Можно, – говорила бабушка. Только ничего не получится.

Неужели правда, никогда больше не получится ни этой пасхи, ни этих куличей?

Когда я сейчас повторяю все эти приготовления к празднику, я физически попадаю в то невозвратное время. И моя бабушка, когда делала всё это, видимо, тоже попадала в своё невозвратное время – когда была жива её мама, моя прабабушка Паша.

Так это всегда и шло – с памятью о прошлом и с надеждой на будущее.

*Дмитрий Алексеевич Рукавишников*

