



Виргиния Захариева



София
2023

© Виргиния Захариева,
автор, рисунки и калиграфия, 2023



© Деница Трифонова,
оформление на корицата, 2023

© Елица Велкова, фотографии на корицата

Първо издание 2008 QM
ISBN 978-954-28-0875-6

Всички права запазени. Нито една част от тази книга не може да бъде размножавана или предавана по какъвто и да било начин без предварително писмено разрешение на автора и на издателство „Изток-Запад“.

© Издателство „Изток-Запад“, 2023

ISBN 978-619-01-1211-2

„9 зайци“ е суров, смешен и магичен разказ за детството и зрелостта.

Чрез приключения и хорър истории в първата част читателят съпреживява сложния път на малката Манда, устремена към познаване на света.

Във втората част – 40 години по-късно, виждаме Манда като зряла жена, която търси себе си в годините на демокрацията.

Всяко разкътрване на матрицата от детството освобождава място за спонтанност, творене и обичане.

Така за Манда от втората част светът се превръща в Божествена готварница, където тя смесва персонажи, места, продукти и ситуации.

„9 зайци“ е текст за отстояването на собствените избори.

Книга за живота като удоволствие и будност.

Текст за падането и ставането.

Пътешествие от тъгата към радостта.

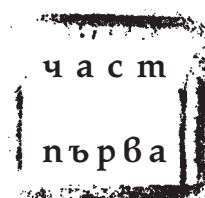
Книга за преодоляването на разни кризи:

постразводна, творческа и криза на идентичността.

В „9 зайци“ се готви.

В книгата има и рецепти. Те са сетивни указания, форма на конкретно правене, която успокоява и храни както текста, така и изгладнелия читател.

Посвещавам на Христо



Рокли

Появявам се в Несебър – някакво неудобно четиригодишно внуче, когато баба отглежда последните две от общо шестте си деца, довършва къщата, командори майстори, върши 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 замонало. 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 материци и цветове. Баща ѝ е бил търговец на платове. В Чехия 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. Заставах 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 цмазан със смес от овча тор, фина слама и тъмночервена глина. Дъх на барабонки и прах съпътстваха моите пътувания през модата на петдесетте пред голямото пукнато огледало, осветявано от единствената капандура на покрива. Първо слагах черен атлазен комбинезон с дантели по края. Добавях бели копринени фусты. После цдвах 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... Донооо, Пепооо, Маруно, Клемо, Ивано, Верооо... и тук, като беше изредила всичките си деца, напълно бясна, се сещаше за името ми и излайваше... Мандоо, щюскубяпиргити, слизай оттам веднагаааа... Понякога си мислех, че се казвам Щюскубяпиргити... Колко пъти ти казах да не мишкуваш горе – 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 грехи, 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

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

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

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

Картофи по чешки

Половин кг картофи, масло 150 г, кимшон на зърна половин чаена лъжичка. Всеки средно голям картоф се нарязва на около четири-пет 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 кимшона 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 стръскването. Хваща се тенджерата здраво през дръжките и капача и се тръска, като трептенията тръгват от дупето и се оставят да залеят цялото тяло. Като при ключка. 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 току-виж 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. Задушени картофи по чешки вървят със салата, но са прекрасна гарнитура и за зеле, печено на фурна, за риба и месо. Особено добре се сговаря задушеният 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 лъти чушки.

Лукът се запържва, докато порозовее в маслото заедно с лютите чушки, наклъцани на ситно. Прибавят се дробчетата, нарязани поне на две, и само няколко минути се обръщат с лука, добавя се вече сгъстеният сос на няколко настъргани домата, черен пипер и сол и се оставят да клокнат заедно още три минути.

Неузчерпаеми бяха картофените тайни на баба. След като цял ден бяхме изследвали морета и дъони, 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 ложичката, 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. Бау!

Така се набацвахме, че лежахме затъпели 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 в Западните 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 сдобияте с такъв съд, с не много висок бордюр и дебело дъно, по възможност гледжосан. Обелват и режете картофите на две половини по дължина, слагате една-две ложки мазнина на дъното и нареждате половинките с дупетата нагоре, поръсват ги с по един конец мазнина, сол и малко червен типер за цвят. Слагат се във вече загрятата фурна за около 10 минути, за да порозовеят отгоре, и след това се оставят на тих огън. Така



картофите се пържат отдолу, пекаят отгоре и се задушават по средата. Образува се вкусна зачервена коричка от двете страни и поренце 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.