



НАТАЛИЯ СОРОКА «УРАЛЬСКИЕ ШАНЬГИ»

Редакционное чаепитие. У каждого это словосочетание вызывает определенные ассоциации. Уверена — в большей части добрые. Наши редакционные застолья редко когда обходились без пирогов, испеченных руками моей мамы. Пироги рыбные с рисом, мясные с картошкой, с грибами и капустные с яйцом...

Мои коллеги и на свои семейные праздники порой заказывали их. Но всем особенно нравились мамини шаньги: румяные, теплые как ее руки, с хрустящей корочкой и удивительно вкусной, политой чем-то верхушкой.

И теперь, когда мы собираемся узким кружком с бывшими редакционными коллегами, прошу маму «испечь пирожок». Накрываю его полотенцем, уношу с собой. Мои девочки режут пирог, вдыхая его густой аромат — мы радуемся встрече. А я вспоминаю еще одну историю.

...Когда мои родители познакомились с Субботинными, мне было лет пять-шесть. Жили мы в небольшой деревеньке под Троицком в Челябинской области. Помню строгую тетю Лину и ее мужа — Павла Ивановича — для меня просто Палваныча, который всегда был душой компании.

Я полюбила его всем своим детским сердцем, ведь дети очень остро чувствуют фальшь или ее отсутствие по отношению к себе. Был он детдомовцем, взял тетю Лину с дочкой от первого брака. Позже у них появился общий сын — Юрка. Палваныч очень любил детей, старался дать им то, чего сам был лишен в детстве.

Приезжали к нам Субботины из города на престижной в конце шестидесятых «Волге» с серебристым оленем на капоте. Палваныч был романтиком, он любил, выпив «по стопочке», попеть песни «под Утесова», и это у него хорошо получалось. Мой отец хорошо играл на баяне, и у них выходил слаженный дуэт.

Пришло время идти в школу. Мы переехали в город. И вот, казалось бы, две семьи стали еще ближе друг к другу — теперь их дома разделяли не километры, а всего лишь несколько улиц. Но буквально через пару лет от родителей я вдруг узнала, что Субботины переезжают куда-то в неведомый доселе Крым. Мое детское сердце понимало, что Пал-



ваныча я теперь буду видеть очень редко, но присутствие где-то далекого моря и возможность когда-нибудь там побывать меня неожиданно взволновали.

В Феодосию мы впервые попали в начале семидесятых. Бескрайняя морская ширь, пляж из мелкого ракушечника, пение южных птиц и виноградная лоза, обвивающая беседку... Кукурузные палочки, шоколадные конфеты с украинским названием «Кіт у чобітах», вареная кукуруза с солью — все это я тогда попробовала впервые.

Но «гвоздем программы» на столе у взрослых всегда были мамины пироги. Невесть откуда бралась свежайшая морская рыба, и моя мама, повязав фартук, становилась к столу — заводить тесто, которого хватало и на шаньги. Из укром-

ного угла извлекался баян, дожидавшийся своего часа целый год, а то и больше. И звучали песни про уральскую «рябинушку», про «чудесную девушку Тоню», живущую «в Москве, в отдаленном районе», и, конечно же, «у Черного моря»...

Тогда еще я не знала, что этими же вечерами, под бутылочку крымского «Кальвадоса», взрослые вели переговоры о возможности нашего переезда в Феодосию. Мы уезжали, возвращались на следующее лето, и тема эта вновь всплывала. Каждый раз, встречая нас у ворот, Палваныч радостно восклицал: «Уральские шаньги приехали!»

Не знаю, что тогда остановило моих родителей, но мы остались на Урале. Прошли годы. Позади школа и осознанный выбор профессии. Мамиными пирогами, привезенными из дома, я угощала и своих сокурсников с журфака. Крым же для меня поистине стал родным, и как-то я всерьез задумалась: а не уговорить ли родителей на самом деле переехать в Феодосию, ведь и там была городская газета, в которую мне можно было устроиться.

Я даже однажды зашла в редакцию. Но вскоре мы получили от тети Лины печальное письмо: «умер Паша». Рак легких скрутил его буквально за несколько месяцев. От родителей я потом услышала, что нам, жителям Урала, особенно мужчинам, якобы опасно переезжать жить на юг, и что там непременно потом «случится онкология», что есть уже «вон сколько примеров». Может быть, эта боязнь и остановила их в свое время?

Установленные межгосударственные границы и таможня сделали свое дело. В Крым мы стали летать реже. А когда получили известие о том, что и теть Лина слегла и дочь забрала ее в Москву, продав дом на улице Луначарского, и вовсе перестали там бывать.

Вернулась я туда только через 25 лет, после возвращения Крыма в Россию. С большим



волнением вновь увидела железнодорожную станцию «Айвазовская», знакомый до боли автовокзал. Все тот же выщербленный железнодорожный мост, по которому шли к пляжу. Тот же магазинчик «угловой», где когда-то впервые я попробовала кукурузные палочки.

С замиранием сердца отправилась на улицу Луначарского. Вот оно — это место. От прежнего здесь остался только заштукатуренный гараж с воротами на улице. У ворот стоял черный джип новых хозяев. На месте дома в глубине двора — большая двухэтажная угловая постройка с террасой, откуда доносились голоса жильцов.

Я присела на скамейку у соседнего дома. Вспомнила Субботиных, своих молодых еще родителей. На обочине, под листьями, ждали дождя виноградные улитки. За забором кто-то жарил чебуреки. А в ушах моих звучал радостный голос из прошлого: «Уральские шаньги приехали!»

ПИРОГ С РЫБОЙ И ШАНЬГИ ПО-УРАЛЬСКИ

Тесто для пирога и шанег можно использовать одно и то же. Только замешивать его нужно больше, если хотите приготовить и то и другое.

На пол-литра теплого молока берете 1 яйцо, примерно половину ст. ложки соли и две ложки сахара. К этому добавьте примерно 30–35 г дрожжей (1/3 «кирпичика»), желативно не сухих, а пресованных. Все размешайте и подсыпайте муку, пока не получится не очень крутое тесто. В него добавьте 3–4 ст. ложки растительного масла и поставьте выстаиваться. Поднимется — «подбейте» руками. И так три раза. Тесто должно выстаиваться всего не менее трех часов.

За это время приготовьте начинку — отварите до полуготовности рис, подготовьте филе рыбы (лучше всего брать пожирнее — сырок, толстолобика, сома), нарежьте лук полукольцами (можете заменить его зеленым).

Противень смажьте растительным маслом или маргарином. Разложите тесто. Старайтесь раскатать его равномернее и не толстым слоем. Вниз положите лук (или сразу смешайте его с рисом), рис, промытый и перемешанный с маслом, сверху — пластинки рыбного филе, чтобы они покрыли всю площадь выложенного риса. Можете добавить лавровый лист, поперчить.

Сверху раскладываете несколько тонких пластинок маргарина или слегка поливаете растительным маслом. Закрываете пи-



рог, стараясь сделать это равномерно, без утолщений по бокам — лишнее тесто «вытягиваете» и обрезаете.

В серединке делаете небольшое отверстие. Смазываете верх сырым яйцом. Остатки выливаете в серединку. Отправляете в печь. Когда пирог будет готов — вы почувствуете сразу. По вашей кухне распространится его аромат. Достав пирог из печи, накройте его полотенцем — пусть «отдыхает».

Шаньги готовятся так.

Раскатайте отстоявшееся тесто в жгут, нарежьте его и скатайте руками в «шарики» среднего размера, стараясь делать это без сильного нажима. Пусть «шарики» поднимутся. Потом каждый еще раз раскатайте скалкой в лепешку. Еще раз пусть поднимутся.

Чуть придавите сверху рукой, как бы делая по центру углубление. Покройте верх смесью из сметаны, сахара, соли и муки — консистенцией как на оладьи. Пусть еще постоят ваши шаньги, а как опять поднимутся — сразу отправляйте их в печь! Вынимайте поджаренными, но не передержите, иначе они превратятся в сухари!

А теперь можете пригласить в гости своих друзей и вспомнить коллег с Южного Урала!

&