

# **ЦВЕТА ПОРЯЗОВА ЗА ЧЕСТТА НА ГОТВАЧА**

[chitanka.info](http://chitanka.info)

Селото се намираше в близост до известен туристически път по билото на планината. Често по него минаваха туристи и когато бяха най-уморени, първите къщи изведнъж се показваха зад баира. Влизаха в кръчмата на дядо Анко, искаха бира, но не отказваха и домашното вино. Уж носеха по нещо в раниците, но ароматът на приготвените от кръчмаря простишки, но вкусни ястия ги привличаше неудържимо. Хората, които изминаваха поне веднъж този маршрут, често препоръчваха ресторанта на новациите.

Всъщност „ресторант“ е силна дума и не пасваше на малката кръчма. Но пък и дядо Анко нямаше нито амбиции, нито средства да я модернизира. Туристите я харесваха, защото беше автентична, а храната — от продукти, произведени в градините и кошарите наоколо.

И съселяните на кръчмаря често идваха тук. Като във всяко село те бяха над средна възраст, най-младият гонеше 65 г. Влизаха в кръчмата не толкова да пийнат нещо, а да се видят. Това им беше и клуб, и читалище, и здравна служба. И инкасаторите събираха вътре на хлад или на топло парите за ток и вода. Магазин също нямаха, пазаруваха веднъж седмично в града.

Ден преди Гергьовден дядо Анко реши да зарадва своите клиенти. Беше видял наскоро овчаря Марин — притеснен и загрижен. Той сподели, че жена му е болна и тръгват по доктори. Имал две агнета, едното ще го прави на курбан, ама му трябват пари, та ако иска Анко да купи другото за празника.

Взе кръчмарят агнето, видя му се дребничко и за всеки случай зареди и казанчето с боб. Майстор беше Анко на боба. Като войник беше готвач, колко пъти го е готвил не помни, но всички го харесваха.

На Гергьовден клиентите в кръчмата не бяха много. Туристи нямаше, а повечето от местните жители бяха вкъщи — посрещаша децата, пристигнали от градовете да ги видят през трите почивни дни. Малцината, дошли да обядват, естествено предпочетоха агнешкото. Казанът с боб остана.

На другия ден дядо Анко се замисли какво да го прави. Че е боб, боб е, но нали и той струва пари? Накрая измисли. Добави в яхнията масло, нарязана прясна връзка джоджен, сложи казана на печката и зачака. Дойдоха няколко човека, попитаха какво ще им предложи за обяд, а той важно-важно рече: „Как какво? Боб по европейски“.

Напоследък в кръчмата доста се говореше за европредседателството на България, за европейските програми. Внуците на доста от пенсионерите бяха заминали „из Европа“, както казваха бабите и дядовците им, без да отчитат, че България е част от нея. Някои дори бяха ходили да ги видят, та „Европата“ не им се струваше вече далечна и непозната. Така че „новото“ ястие в неписаното меню предизвика интерес.

Позасмяха се клиентите когато им го сервира, не разбраха с какво се отличава от боб по български, но той беше вкусен, а и кой е казал, че на Запад не ядат боб? Само след час-два на казана му се видя дъното. Така и клиентите се нахраниха, и дядо Анко не беше на загуба.

Един ден късно следобед в кръчмата влязоха двама мъже, говореха си на някакъв чужд език. Дядо Анко ги посрещна, покани ги да седнат. Единият се оказа българин. Обясни, че приятелят му е французин, дошъл му на гости и тръгнали да видят красотите на България. Решили сега да си починат и да хапнат. Попита спътника си какво да поръчат, а той каза само „омлет натюр“.

Дядо Анко се притесни — какво е пък това? Ама не идваше да признае, все пак е готвач. „Не знам дали имам всички продукти“ — опита се той хитро да се измъкне. „Какви продукти, бе човек. Нали имаш яйца?“ — засмя се другият. За да не се изложи обаче, кръчмарят си придаде важност, сложи тигана на печката, пусна бучка масло и току се плесна по челото: „Аз трябва да сляза в мазето, че съм пуснал вино да се налива, та да не прелее. Ей тука има яйца, счупи ги докато се върна“.

Слезе по стълбата към избата, но не отиде при бурето, а се прислони до капака и скришом наблюдаваше какво ще стане. Видя как клиентът, който говореше български, сръчно разби яйцата. После се огледа не идва ли дядо Анко, изсипа ги в тигана. След минутка внимателно нави омлета в чиния. „Това било то омлет натюр. Яйца, ама по френски“ — рече си кръчмарят, напълни шише с домашно вино и го занесе на масата. „Е, това е от кръчмаря“ — рече.

После нави ръкави и направи още един омлет, обяснявайки, че яйцата са от щастливи кокошки, а маслото стопаните сами си го приготвят. Премълча пред чужденеца, че животните в селото са все помалко и вече повечето от хората си купуват от магазина и яйцата, и маслото. А когато донесе и чиния с домашен суджук, клиентите съвсем

се впечатлиха. Доволен остана и дядо Анко, че не се е изложил и че е научил нещо ново.

После той така се специализира в изпълнението на тази рецепта, че десетина жени дойдоха да го питат как ги прави тези пусти яйца, та мъжете им предпочитат да обядват при него, а не вкъщи. А той се усмихваше под мустак и отговаряше: „Майсторлък трябва булка, майсторлък...“

Мъжете пък, щом влизаха, от вратата подвикваха: „Хайде, дядо Анко натурай омлета“. „Не «натурай», а натюр“ — свиваше устни кръчмарят и слагаше тигана. А мъжете се засмиваха: „Брей, ти започна съвсем на френски да говориш“. И екваше дружен гърлен смях, а в кръчмата ставаше сякаш по-светло и по-топло. Сигурно беше от домашното вино...

# ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

**МОЯТА БИБЛИОТЕКА**



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.