

#БАГАТОЛІТЕР

by MARIA PYSARENKO

Автентика на пару по-лубенськи

13.04.2017 ~ MARIAPYSARENKO

Чотири полтавські галушки на тарілці. З капустою, картоплею, свининою і курячими тельбушками. Пухкі, парові, щедро залиті схожим на сметанний соусом. Перед тим блідий борщик, сало з цибулею, розбавлений пересолоджений узвар і чарочка домашнього самогону.



Такий сніданок, бізнес-ланч, обід і все в одному в придорожньому кафе на Лубенській трасі. Хоча кафе його назвати соромно. Це *галушечна* – і це звучить гордо. Це традиція, це дух, це душа.

40 гривень за все. «Або якщо комусь забагато, давайте скільки зможете», – каже господар, міцний чоловік середнього віку з привітним обличчям. І це лише початок вашої



розмови.

Ви почуєте від нього ще багато чого: від рецепту самогону і вибору чоловіка до економічних проблем глобального масштабу. Не встигаєш відрізати шматок чергової галушки – він уже змінив тему.

[авторський стиль, граматику і лексику висловів збережено – ред.]

«Не пельмені, не вареники – галушки! Я всім так кажу. І вони на пару, це самі кращі. От в Макдональдсі технологія схожа на чебуреки, що вони їх смажать. А ми готуємо галушки на пару, так краще виходять, такі м'якші. Спробуйте».

Відрізаємо слухняно шматок і куштуємо. Присягаюся – справді дуже смачно. Це не безглютенові коржички на соєвому молоці без лактози з хумусом, ні. Це жирно, ситно, калорійно й колоритно, по-українськи. І тісто пухке, і начинки вдосталь. Одним словом, господар не бреше.

«А тепер слухайте, як готується справжній самогон. Уміння готувати українські страви починається з варіння самогону».

Поки ми зосереджено розглядаємо начинки галушок на своїх тарілках, тут із-за куліс кухні виносять скляну пляшку прозорої оковитої і чарки. Будемо пробувати й це.

«Самогонку ми лагідно називаємо домашньою, – продовжує диригент цього дійства. – Чому домашня? Треба, щоб була м'яка вода. Вона є тільки у Гадячі, Миргороді і в Лубнах (міста Полтавської області – ред.). В інших містах вода жорстка. В бетоні варить не можна, треба щоб обов'язково було скло або нержавейка, так стерильно буде...» І далі ти ледве слухаєш, наминаючи

смачні кнедлі зі своєї



тарілки.

Тут наш гастро-дзен перебиває нова інформація: *«Дівчата, я вам скажу, як чоловіка треба обирати. Якщо він розумний і ловкий, але не вміє пити, то не виходьте за нього. Важливо, як він буде себе вести, коли вип'є. Це його добре характеризує»*. Несподіваний поворот сюжету, а далі – ще цікавіше. Про журналістів – просто безцінно (а там була група зі студентів-журналістів): *«Я дивлюся, у вас майже немає хлопців. Ви як швейний цех. Тільки там шивають тканину, а ви – інформацію. І від вас у майбутньому буде дуже багато залежати для нашої країни»*.

Раптово заводить про економіку:

«От знаєте, взагалі Польща піднялася за рахунок німців, які їм все постачали. І ми, українці, теж у 90-х возили їм всякий товар. А Китай знижує ціни і теж піднімається, привозять сюди свою продукцію. От і нам треба щось робити».

За хвилину вже про волонтерів:

«Якщо хочте знати все про АТО, що там відбувається, які деталі, то підписуйтеся на волонтерів у Фейсбуці. Їх зараз багато, вони багато чого постять. Але бувають волонтери-шахраї. Їх тожже треба вміти отлічати. Вони кладуть все, що ми збираємо, собі в карман».

І так без кінця плине його розмова. Бо так він бачить свою місію гостинності: нагодувати і наговорити.



Хтось купує і возить форму, бронжилети, їжу, ліки в АТО, хтось каже, що возить, а насправді наживається на цьому, як Брехтова матінка Кураж. А хтось такий *Сергій Миколайович*, безкоштовно годує бійців АТО у своїй галушечній. Годує, розмовляє, розважає, розраджує. Тих, хто їде в АТО чи з АТО, хто везе загиблих товаришів звідти, хто повертається з їхнього похорону. А вони віддають йому на згадку шеврони, дарують подяки і вдячності. Є навіть знаки капеланів Київського патріархату.



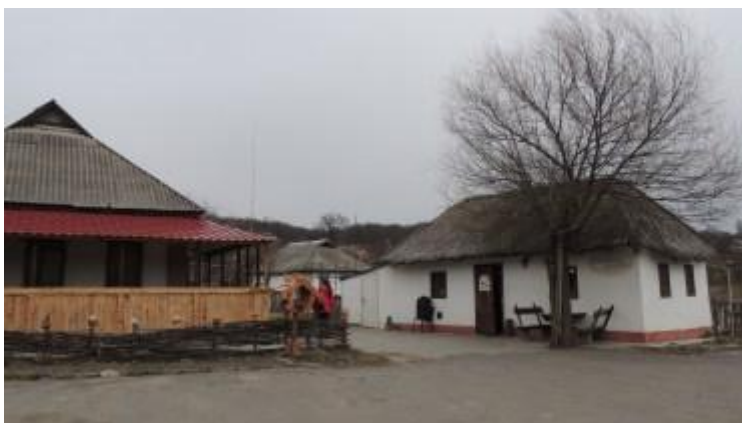
Сидиш у кутку за тісним столом, слухаєш усі ці розповіді. Можна десять разів жартувати над якістю сервісу і його нестандартизованістю, над суворістю й однотипністю запропонованих страв. Але в цьому придорожньому непримітному закладі десь між тими галушками й борщем та розповідями

господаря як ніде відчуваєш українську автентику. Ні, я тут зовсім не про патріотизм, гасла і поетику. Я про життя.

Лубни, Полтавщина, козацькі краї і осердя національної культури з сьогодні поганими розбитими дорогами і ледве газифікованими селами. Запилужені з павутинням підвіконня, вишиті бісером ікони і кітчеві рушники у хатині обабіч траси. Але проста смачна їжа, приготована з душею і турботою, хоч і з комерційною метою.

Зклопотані, трохи різкі офіціантки. Але душевний говірливий господар. Не європейський сервіс, але тебе голодним і сумним не залишать. Оксюморон, суміш не поєднуваного, романтична культура і прозаїчна реальність, безтурботність сільського життя і тривоги напівмагістральної траси великої країни.

М'ясо і тельбухи в сусідніх галушках. Узвар і самогон в сусідніх чарках. Умиротворення і галас в сусідніх кімнатах.



І якщо колись проїжджатимете повз «Полтавські галушки» цією трасою від Лубен до Кисва, зайдіть і посмакуйте цю українську автентику в сучасній живій подачі – на пару і приправлені перцем гостинності. Вона не в Нечуя-Левицького і Квітки-Основ'яненка на сторінках лишилася, вона тут, у таких галушечних.