

— А, само петъ души ли сж! Тогава не бой се, дѣдо. Ще ги нахраня, безъ да заколя нито едно манастирско добиче. Хемъ ще ядатъ гостба, дето въ живота си не сж яли, нито пъкъ нѣкога ще ядатъ. Но попитатъ ли те, отъ какво е, ти кажи, че готвачътъ ти е новъ отъ Търново и не казва, отъ какво я готви. Рѣдка гостба е тя — кажи имъ. Само за важни гости се прави. А сега иди при тѣхъ, та ги почерпи съ ракия и гледай да ги забавишъ баремъ часъ, часъ и половина. Толкова време ми трѣбва.

Игуменътъ се спузналъ да черпи гоститѣ съ ракия, а Дуньо повикалъ Пѣйча, взелъ единъ остъръ ножъ и го завелъ задъ манастира.



— Сега чувай, Чичо Пѣй! Ти ще ловишъ шопаритѣ за зурлитѣ да не квичатъ, ама здраво ще стискашъ,

а азъ ще имъ изрѣжа ушитѣ и опашкитѣ. Обещахъ на дѣда Софрония да нахраня гоститѣ, безъ да коля нито едно отъ манастирскитѣ добичета. Ще ги нагостя азъ тия турчоля съ кълцани свински уши и опашки, та и тѣхниятъ Мохамедъ да ги хареса.

Па изрѣзалъ Дуньо ушитѣ и опашкитѣ на всички шпари, изпърлилъ ги, накълцалъ ги на ситно съ сатѣра, накълцалъ и бѣли картофи на дребно, сложилъ керевизови корени, магданосъ, джоджонъ и кърска чубрица, па ги сложилъ да вратъ. После ги запържилъ съ краве масло и пратилъ гостбата на гоститѣ.

Като кусналъ беатъ — опулилъ очи.

— Каква е тази манджа, бе папазъ? — попиталъ той.

— А че клинъ чорба я нарича моятъ готвачъ, беимъ. Готви я въ рѣдки случаи. Само когато имамъ важни гости като васъ. И единъ особенъ е. Никога не казва, какъ и отъ какво прави това чудно ядене. Запитахъ ли го, намръщи се и рече:

— Ако съмъ се пазарилъ да ви готвя, дѣдо Софроний, не съмъ се пазарилъ и майсторлъка си да ви казвамъ. То ако взема да разправамъ всѣкому, какъ и кое отъ какво правя, трѣбва гладенъ да ходя.

— Правъ е! — казалъ беатъ и продължилъ да сѣрба вкусната чорба.

Следва

Е. Кювлевъ