

история / география / этнография

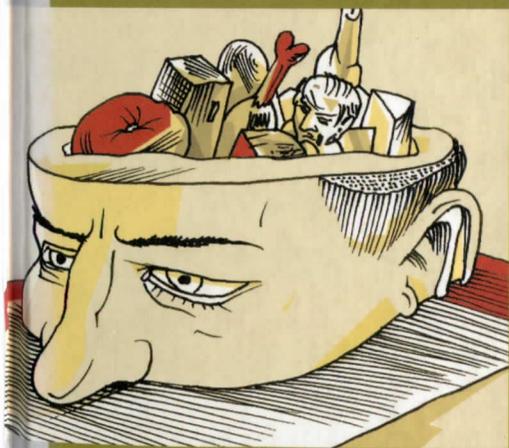
Котелок дядюшки Ляо



Лев Минц

К

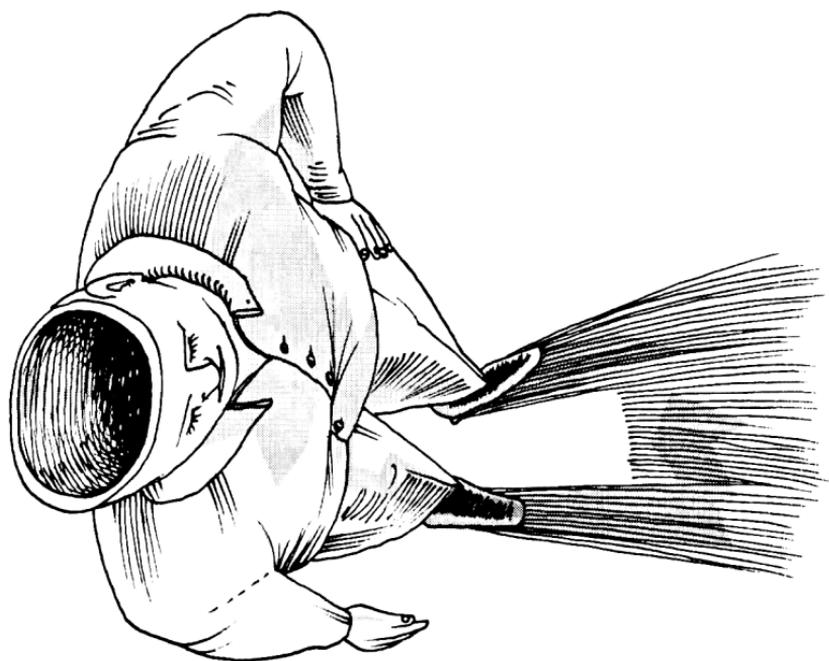
отелок  
дядюшки  
Ляо



Лев Минц



Ломоносовъ  
ИЗДАТЕЛЬСТВО

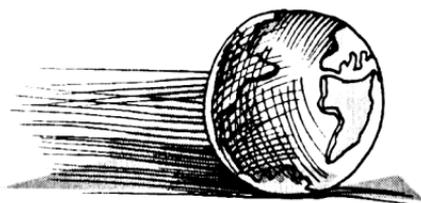


---

Лев Минц

**К**отелок  
дядюшки  
Ляо,

или Занимательная  
этнография



Издательство «Ломоносовъ»  
Москва • 2009

УДК 392  
ББК 26.8  
М62

Редактор Василий Жарков  
Художественный редактор Екатерина Трушина  
Иллюстрации Павла Шевелева

*Scan by Greego*

ISBN 978-5-91678-018-5

© Лев Минц, 2009  
© Павел Шевелев, иллюстрации, 2009  
© Валерий Коршунов, художественное  
оформление, 2009  
© «Ломоносовъ», 2009

Светлой памяти моих родителей—  
Ольги Владимировны и Мирона Львовича

Клиенты Сыма Цзянэра  
принимают его за Цзо Женьбо  
и убивают его  
(Из книги «Тысяча цветов  
мудрости»)

**В** 386 году эпохи Тан жил в городе Юэчжи уезда Юэ провинции Фучжоу некий Сыма Цзянэр, известный мудростью и богатством. Каждый шестой день недели к нему приходили семеро его клиентов и с ними некий Сян Хэ. Клиентов звали: Цзо Дэфан, Чжоу Синмин, Шен Цзянпин, Шен Цицзюнь, Ли Сянсы, Го Данчеу, Фан Янцю. Они приносили ему по шесть хэ шелка «ма», по лянгу горного воска и воду из источника Буцао, о котором поэт Ду Фу сказал:

Рыбку клюет в пруду  
Под синим сводом бамбука.  
Такова жизнь цапли.

Однажды к Сыма Цзянэру пришел царь обезьян Юга Футоу Тан и с ним обезьяна Э, его министр. Восхитившись мудростью и богатством Сыма Цзянэра, царь обезьян Юга Футоу Тан сказал:

На белом поле бумаги «цинь»  
Зреют иероглифы мудрости.

На что Сыма Цзянэр отвечал:

Раздумья освежают и в полдень.

Тогда Футоу Тан возразил:

По яшме узор струится,  
Креветке волн не увидеть

Так с приятностью они беседовали до вечера. Перед уходом министр обезьяна Э по знаку своего повелителя вынул из-под халата нефритовую чашу и преподнес ее Сыма Цзянэру. Позвав свою служанку Жень Ие, Сыма Цзянэр приказал поставить чашу в саду, поместив туда золотых рыбок.

Когда на следующее утро он любовался игрою рыбок в воде, к нему пришли Цзо Дэфан, Чжоу Синмин, Шен Цзянпин, Шен Цзицзюнь. Ли Сянсы, Го Данчеу, Фан Янцю и с ними некий Сян Хэ с обычными подношениями. Увидев своего покровителя склонившимся над нефритовой чашей, они приняли его за Цзо Женьбо и пронзили его мечами.

Умирая, он сказал:

На поле, заросшем маком, лежу.  
О, как далеко до неба!

И еще:

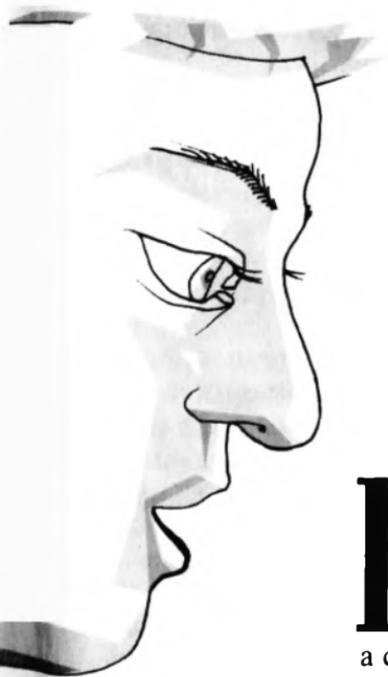
О чем звенят колокольчики пагоды Ляо?

Убедившись в своей ошибке, клиенты и с ними Сян Хэ удалились, восклицая:

Сладок мед раздумий,  
Горек осадок познаний!..

За одного принимают другого и убивают его.

Автор книги не может толком объяснить, при чем здесь эта мудрая новелла. Может быть, она — как шепотка кардамона, ничтожная сама по себе, но придающая неожидан- ный вкус блюду.



**К**нига, которую вы открыли, благосклонный читатель, посвящена занимательной этнографии. Боюсь, что не все, однако, знают, что это такое, а следовательно, не сразу могут понять, о чем книга. Хотя слово — «занимательная» — обещает, что читать ее будет довольно интересно. Так, по крайней мере, хотелось бы автору.

Сколько всего на Земле живет народов? Их, пожалуй, несколько тысяч. А племена? Тут счет уже пойдет на десятки тысяч. Чтобы не путать вас, уважаемый читатель, мы будем употреблять слово «этнос»: оно подходит и для народа, и для племени.

В наше время сократились расстояния, и многие уголки Земли, до которых раньше чрезвычайно трудно было добраться и которые интересовали только ученых, стали доступными, и мир с интересом узнает о них.

Мы больше знаем теперь о разных, даже очень далеких, народах мира. Больше. Но не всё и недостаточно для того, чтобы удовлетворить все растущий к ним

интерес. Зачастую мы знаем гораздо меньше о наших соседях. А знать о них не менее интересно. И даже более — нужно.

Дело не только в том, что просто интересно знать, как живет тот или иной народ, какие у него обычаи и т. д.

Возьмем два учебника географии: один — современный, второй — пятидесятилетней давности. Раскроем их на тех страницах, где напечатаны политические карты Африки и Азии. Разница сразу бросается в глаза.

Какая разница? Ведь части света остались теми же.

Карта Африки пятидесятилетней давности похожа на лоскутное одеяло, в котором повторяются более и менее одни и те же цвета — цвета колоний Великобритании, Франции, Португалии, Бельгии... Были, конечно, и самостоятельные государства, но тогда они составляли меньшинство. Были еще какие-то загадочные страны, например выкрашенный в полоску Англо-Египетский Судан. Почему Судан англо-египетский, а не суданский, в то время всем было ясно, так как почти вся территория Африки принадлежала не африканцам.

А полвека спустя? Всего полвека! Мы видим, как все колонии исчезли с карты Африки, Азии. Почти не осталось колоний в Америке... Уже не просто интересно, но и важно знать о нравах и обычаях этих народов, в большой степени принадлежащих теперь прошлому, но в некоторых странах — часто и соседних с нами — еще властно заявляющих о себе.

Да что говорить, значительная часть граждан этих государств живет иногда — в прямом смысле — по соседству с нами. На соседней улице, а то и просто в вашем подъезде. И, глядя на сегодняшних, скажем, парижан, начинаешь сомневаться в классической фразе из французского учебника истории: «Наши предки галлы...» (То, что у древнейших людей, населявших юг Франции, была темная кожа и курчавые волосы, проходят только на третьем курсе Сорбонны...)

На Земле живут люди разного цвета кожи, у них разный разрез глаз, и волосы у них тоже не одинаковы. Не одинаковы и у многих из них нравы и обычаи. Но все они — люди Земли. Непохожесть их друг на друга объясняется и разным уровнем развития, и разной географической средой, и разными стадиями приспособления к ней.

Ученые, изучающие народы, живущие на Земле, называются этнографами. Слово «этнография» состоит из двух древнегреческих слов: «этнос» (народ) и «графо» (описываю); дословный перевод — «народоописание».

Действительно, предмет этнографии — изучение происхождения, расселения, сходства и различия между народами, исследование того, как характерные черты народов с течением времени изменяются... Этнография — наука самостоятельная — стоит как бы на стыке нескольких наук, соприкасается с ними. Таких наук немало, но главные из них — две: география и история.

Почему география? Да потому, что все народы живут в определенной географической среде, в какой-то части света, в горных районах или в долинах, в тропиках, где очень жарко, или в полярных областях, где, наоборот, очень холодно. Все это накладывает отпечаток и на их образ жизни, и на уровень их развития, и на их занятия, и на обычаи, да и на внешний облик. Изучая какую-либо страну, географ не может обойтись без этнографических сведений. Они позволяют ему точно установить, какие народы живут на территории страны, каковы ареалы их расселения, характер поселений, какие у этих народов традиционные (то есть давнишние, переходящие из поколения в поколение) занятия и т. д.

Другой вопрос — географические названия. Разве можно разобраться в них без помощи этнографических материалов? Вот пример. Через деревню течет речка, которая носит название никак не объяснимое, если исходить из языка, живущего в деревне народа. Лишь этнограф может прийти здесь на помощь. С помощью его исследований удастся определить, кто жил в этих местах раньше и откуда у этой реки такое странное название.

Этнография — наука, близкая и к истории. Она рассматривает каждый этнос не как застывший организм, а как живой, развивающийся, изучает материалы о его прошлом, прослеживает, как это прошлое изменялось с течением времени, что от него сохранилось сегодня...

Обычаи, традиции, привычки — это и есть национальная самобытность. В них нет ничего случайного. Но есть много странного, непривычного для тех, кто принадлежит

к другому этносу, ведь основа любого этнического самосознания — это противопоставление «мы — они». В этом нет ничего плохого до тех пор, пока это «мы» и «наше» не воспринимается заведомо лучшим, чем «они» и «их».

Тому есть несколько причин. И первая из них — невежество, которое Фома Аквинский считал восьмым смертным грехом. Оно дает возможность с большой уверенностью рассуждать о вещах, о которых не имеешь представления, — это очень легко. Но ты представления не имеешь и о том, что, скажем, народ может менять имя в истории, это имя может переходить к совершенно другому этносу. А в наше время, когда интерес к корням и истокам не то что возрос, а просто вспыхнул, как степной пожар, масса людей кинулась в реку Истории, не предполагая даже, где тут брод и сколько подводных течений, ям и камней в ней.

...Жил, к примеру, человек тихо и мирно в столичном городе, успешно, как говорят, занимался вопросами экономической эффективности одной железной дороги и писал об этом умеренной учености статьи. Я, естественно, не имею в виду никого конкретно. Может быть, он занимался молекулярным анализом или теорией грузовых лифтов — не это важно. Дело в том, что он не занимался никогда историей и этнографией, а в этих дисциплинах знания приобретаются только многолетней усидчивой учебой. За полгода их не освоишь. Да и за пять лет тоже. Но незнание предметов, от тебя далеких, — это еще не невежество: каждый пропалывает свою грядку, и никому не объять необъятного.

Итак, жил человек тихо и мирно. И вдруг выяснил, что его дедушка принадлежал к воинственному некогда степному племени. Или нет — не дедушка, а бабушка. Или прабабушка. Нет, скорее всего, это был прадедушка. Да, кажется, точно — прадедушка. Прадедушкины папа с мамой. И все тетки и дядьки. И сосед Август Петрович. Постой, а как же будет «Август Петрович» *по-нашему?*

В библиотеке за три месяца лихорадочной работы он прочел массу книг, но распаленное воображение отбирало из них только то, что было лестным для свежепробудившегося национального самосознания и тешило его. А также работало на стройную теорию. Можете не сомневаться,

благосклонный читатель, теория появилась. Эта-то теория и сконцентрировала в себе невежество. Причем невежество агрессивное и истерическое.

Написанная мною книга отнюдь не ответ кому бы то ни было. Она о том, как сложны даже простые явления окружающего нас мира. Я имею в виду все, связанное с этнографией, с судьбами народов, их привычками и обычаями. Чтобы понять это, нужно заглянуть в них поглубже.

Я использовал три источника, три составные части.

Я коснулся некоторых обрядов того, что в этнографии называют жизненным циклом: рождения человека, наречения, когда ему дают имя, воспитания, брака, заката жизни. Это плоды моего книжного знания. Но книжное знание нередко приходит в противоречие с реальностью. Вот небольшой пример.

Лет десять назад я ехал из Будапешта в Прагу. Поезд был, что называется, сборная солянка, и каждый вагон принадлежал другому государству. Это не могло не создать неразберихи с местами, билетами и номерами вагонов. Местные жители, центральноевропейцы со стажем, разобрались в этом быстро и успешно. Иноземцам было труднее. Иноземцев было трое: два араба и я. Сначала мы мыкались по вагонам в поисках места, что было нелегко из-за нашего тяжелого багажа, но потом скооперировались, оставили одного араба смотреть за вещами, а с другим налегке пробежали состав. Нашли три места, застолбили их, посадив меня, и араб побежал за своим земляком.

Устроившись и отдышавшись, мы почувствовали друг к другу расположение, оказали небольшие знаки внимания и стали болтать на равнопонятном плохом английском языке. Тут, правда, пришел таможенник, и арабы немедленно забыли английский напрочь и на все его вопросы так изображали «моя твоя не понимай», что, промурыжившись с ними четверть часа, он махнул рукой и ушел: на него одного приходилось несколько вагонов. Пока они препирались, народ в шестиместном купе начал дремать, а к концу и вовсе заснул. Я тоже. А когда проснулись ранним утром в глубине другой страны, трое из нас — чех, немец и венгр — приступили к завтраку. Они достали из портфелей аккурат-

ные свертки, расстелили на коленях салфетки и разложили на них булочки, сыр (венгр еще красный и зеленый перец) и — ветчину (венгр — красное от перца сало). Свиное сало, которое нашим магометанским спутникам не то что есть, видеть-то противно! Я точно знал это — из книг. Центральноевропейцам — в Центральной Европе — это соображение и в голову не приходило, и, пожелав друг другу приятного аппетита, они стали есть, ловко орудуя складными ножами. В моей сумке лежал точно такой же завтрак, но я колебался: мешало чувство близости, возникшее вчера. Я посмотрел на арабов, они на меня, потом на жующих соседей, и мы улыбнулись. Особого, однако, волнения на небритых арабских лицах я не обнаружил. Потом арабы вышли в коридор. Хотелось есть. Я вздохнул и достал сало с паприкой. Все-таки я был немножечко горд своими колебаниями и тактичностью, вызванными знанием этнографии питания народов зарубежной Азии.

Мы встретились случайно в Праге через два дня. Арабы шли, увешанные покупками, и кинулись ко мне, как к старому другу. Они сказали, что не могут забыть мою помощь при посадке.

— Вам, наверное, трудно здесь? — спросил я. — Все свинину едят, в вагоне, помните?

— Да, — отвечали они, грустно покачав головами, — очень трудно, мы были такие голодные, забыли купить на дорогу, а все так вкусно ели...

— Но они же ели свинину! — с гневом воскликнул я, как бы исключая себя из числа грешных.

— Да, — покорно согласились арабы, — свинину. Когда хочется есть, мы ее тоже едим...

Книжное знание пришло в столкновение с обычной жизнью. Поэтому я решил рассказать о некоторых из своих немногочисленных путешествий, когда я пытался сопоставить то и другое.

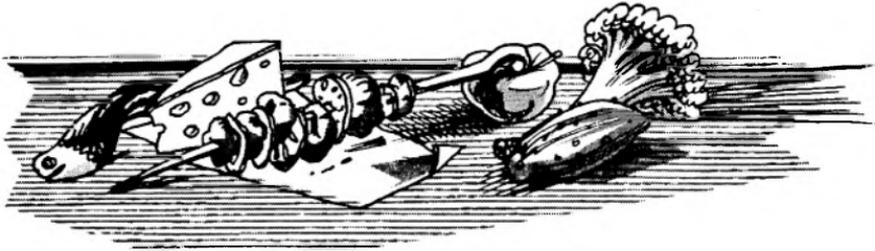
Есть одна область в этнографии, которая кажется мне совсем безобидной, и, строя книгу на ней, я вряд ли кого обижу. По счастью, даже в наши дни мне не приходилось слышать о кровопролитии или конфликте из-за того, чей плов древнее, чей шашлык вкуснее или что лучше: ши или

борщ. И в то же время и в миске шей обнаружишь такую сложность — от кулинарии до истории, что разобраться в ней по плечу лишь специалисту.

Я имею в виду этнографию питания. Она заняла большое место в книге, и сам герой книги — дядюшка Ляо будет появляться в ней довольно часто. А чем же, собственно, примечателен этот самый дядюшка Ляо?

А тем, что главное его мастерство заключалось в том, что, заложив в котел самые, казалось бы, несочетаемые ингредиенты, он снимал его с огня с вкусным и ароматным блюдом.

## Глава I Дело вкуса



Поговорим немного об этнографии питания. — Почему это всех интересует? — Можно ли любить папеду? — Почему шашлык лучше осьминога? — «Каждый ребенок считает, что самую вкусную кашу он ел у своей мамы»

**П**оистине права мудрая восточная пословица: «Хочешь сократить дорогу вдвое, возьми с собой попутчика».

Дорога занимала почти сутки. Зато в купе нас было четверо.

Гайк Степанович, заслуженный бухгалтер-ревизор на пенсии, два молодых инженера, возвращавшихся от родственников, и я.

Не успел поезд пройти и 50 километров от Ереванского вокзала, как мы почувствовали голод, хотя каждого из нас плотно накормили провожавшие. В железнодорожном вагоне вообще чаще хочется есть, чем в пунктах отправления и прибытия.

Мы достали из сумок припасы, поспорили немножко, кто кого угощает, и разложили на столике лаваш, сыр, зе-

лень, фрукты. Все было в общем-то одинаковым, ибо ехали мы из одних мест. Мы с Гайком Степановичем, как старшие, позволили более молодым спутникам угостить нас первыми, выговорив, однако же, себе право угостить их попозже — за ужином. Гайк Степанович вспомнил, что в западных районах бывшего СССР как-то не принято угощать попутчиков; ему не раз приходилось там путешествовать, и он всегда удивлялся, как могут люди жевать ломти круглого черного хлеба с беконом в одиночку, хотя и не забывают пожелать друг другу приятного аппетита. При этом он выразил удовлетворение тем, что на Кавказе — другие обычаи и что обычаев этих люди придерживаются. Мы все поддержали его мнение и тоже выразили чувство глубокого удовлетворения.

Беседа шла легко, каждому было что вспомнить, общались друг с другом, как старые знакомые. Гайк Степанович все допытывался: ел ли я когда такую бастурму, или я вообще ем ее впервые.

Не помню уже, какие хитросплетения тем вывели разговор на китайскую кухню. Я давно интересовался ею, много о ней читал, кое-что даже пробовал, — короче говоря (в этом купе, во всяком случае), был специалистом в китайской и вообще дальневосточной кухне.

Тема оказалась интересной для всех. Мне задавали вопросы, обычные вопросы людей, знавших о китайской кухне понаслышке. «А верно, что они тухлые яйца едят? Я бы ни за что не смог!» — и в таком духе. Как мог, я разбивал заблуждения, опровергал слухи, восстанавливал истину. Слушали меня сначала с недоверием, но потом, как мне показалось, с интересом. Увлечшись, я перестал обращать внимание на реакцию слушателей и не заметил, что в купе воцарилась тишина. Я описывал блюда из плавников акулы и осьминогов, когда внезапно меня прервал Гайк Степанович.

— Клянусь вам, — произнес он гневно и торжественно, — клянусь вам, что, если поставить рядом долму, кюфту, кебаб, никто — слышите, никто! — даже не посмотрит на ваших осьминогов-мосьминогов!

И, подтверждая абсолютную правоту своих слов, он поднял указательный палец. Буйные кудри вокруг его загорелой лысины, казалось, образовали серебристый нимб.



Этот рядовой дорожный эпизод стоило вспомнить по целому ряду причин, имеющих отношение к теме нашего рассказа, посвященного этнографии питания — так называется важный раздел науки о народах. Среди других элементов материальной культуры (жилище, одежда, утварь, орудия) питание представляет собой один из наиболее консервативных, то есть сохраняющихся на протяжении истории. Конечно, в той или иной степени противостоят изменениям жилище, одежда, и в них проявляются (нынешние и прошлые) влияния, которые испытывал этнос.

Но вот национальная одежда почти во всем мире вытесняется фабричной, и в одинаковых брюках гуляют жители (и жительницы) Лапландии и города Уагадугу — столицы государства Буркина-Фасо.

Медленнее изменяется жилище, но разве зря забили тревогу по поводу одинаковости населенных пунктов в обоих полушариях? Правда, здесь разговор прежде всего идет о городах; на селе, в ауле и кишлаке, в стойбище кочевников различия сохранились.

А вот в пище различия эти сохраняются дольше всего. Может быть, дело в том, что наши вкусы возникают, развиваются и укрепляются в родительском доме, где готовит мать. А мать учила ее мама, и так далее — до незапамятных времен. В африканском племени шона говорят, что «каждый ребенок считает, что самую вкусную кашу он ел у матери в родной хижине». Выросши и женившись, он будет требовать у жены, чтобы она готовила эту же кашу или хотя бы похожую на любимую еду из родной хижины.

Человек может переселиться в далекие края, где и сами продукты, из которых готовят пищу, совсем другие, и есть будет каждый день местные блюда, но в его ностальгию обязательно войдет аппетитный пар над кашей, которую варила в детстве мать.

Слово «каша» здесь, конечно, употреблено символически: вспомниться может черный хлеб, кислая капуста, варенье из морошки или карельская «кивят кала» — рыбка особо пахучего посола.

Уроженцы Молуккских островов, заброшенные судьбой в Голландию, сложили немало грустных песен о далекой



родине. И в одной из них поется: «О как хотел бы я попасть на родимый Амбон поест папеду!»

Папеда — их национальное блюдо, приготовленное из сагового крахмала и приправленное кислым соусом чоло-чоло. По свидетельству этнографа Михаила Членова, работавшего на острове Амбон, одним из самых тяжелых испытаний для иностранных специалистов было угощение папедой, которой старались их при каждом удобном случае попотчевать дружелюбные амбонцы. По консистенции папеда более всего напоминает хорошо загустевший столярный клей, а вкуса не имеет вовсе. Вкус имеет соус чоло-чоло, но в одиночку его не подают. Если вам удавалось не уронить порцию папеды с бананового листа на брюки (счистить с которых ее невозможно) и отправить в рот, она первым делом намертво склеивала челюсти и, во всяком случае, никак не пролезала в горло. А заботливая хозяйка ждала момента, когда вы насладитесь, чтобы немедленно подложить новую порцию лучшей отборной папеды.

Для молуккцев же, попавших в Европу, где саговая пальма не растет даже на плодородных голландских польдерах, вкус папеды — родной и желанный вкус родины. Саговый крахмал, доставленный с Филиппин, дорог, и иммигранты едят папеду только в праздник. Даже дети их, родившиеся и выросшие в Европе, не представляют себе праздничного стола без папеды. Можно предположить, что их внуки и правнуки смешаются с окружающим населением, станут говорить только по-голландски, каждый день возьмут за правило есть обычную голландскую еду, но в праздник на их столе останется папеда. И этим, по крайней мере, они будут отличаться от других голландцев.

В XIX веке миссионеры, жившие среди эскимосов, чукчей и других арктических народов, столкнулись с трудностью перевода простого, казалось бы, понятия «хлеб насущный». Собственно говоря, с самим хлебом северяне уже были знакомы (название переводилось, как «мягкая еда белого человека, сделанная из белой пыли»), но он никак не был для них «насущным», то есть каждодневным и необходимым. Заменить его на «мясо моржа» тоже не представлялось возможным. Если следовать такому принципу, то для китайцев,



японцев и вьетнамцев «хлеб» надо было бы переводить как «рис», для полинезийцев — как «кокосовую мякоть», а для индейцев прерий — как «мясо бизона».

Миссионеры стали исходить из смысла слова «хлеб» — «главная и необходимая пища». И именно так и переводили...

У каждого народа — свое понятие главной пищи. Здесь неизгладимый отпечаток наложила его этническая история. Не в последнюю очередь отразились природные условия того географического района, где происходило формирование народа. Народ сам может не понимать, откуда пришли его предки в нынешние места, может верить в легенды о своем происхождении, лестные для него, но не всегда соответствующие исторической правде. Однако, лишь внимательно изучив его традиционную материальную культуру, можно сделать предположение о действительном, очень сложном, историческом пути этноса.

Один их весьма наглядных примеров — японцы. У них очень много общего в материальной культуре с другими народами Восточной Азии, прежде всего с китайцами и корейцами. Основа их пищи — рис. Едят они палочками. Традиционная архитектура очень близка китайской и корейской.

Но у корейцев жилье с тонко продуманной системой отопления прекрасно приспособлено к суровому климату. А японцы — даже на самых северных островах — строили изящные, но крайне ненадежные дома с бумажными стенами, обогревающиеся жаровней-хибати, плохо хранящие тепло и очень опасные в пожарном отношении.

Любимое блюдо японцев — сасими (в московских ресторанах сасими и суси на смеси японского с нижегородским именуют «сашими» и «суши») — лепесточки тонко нарезанной рыбы. А у китайцев сырая рыба вызывает сильное отвращение, так что в Европе они стараются не есть даже селдку, видя в ней сырую рыбу.

Эти отличия японцев от их соседей можно продолжить. Взять хотя бы их недавнее пристрастие к татуировке всего тела. Все эти — чуждые Восточной Азии — привычки гораздо более свойственны южным народам — полинезийцам, например. А теорию о родстве японцев с народами Южных Морей (хотя и не только с ними) можно считать доказанной.

Тут уместно напомнить, что свои жилища современные японцы строят уже не из бумаги, натянутой на бамбуковый каркас, татуировка распространена тоже куда меньше, а в набедренных повязках шеголяют лишь борцы сумо.

А вот сасими осталось любимым блюдом национальной кухни, подается в лучших ресторанах и рассматривается всеми как истинно японское блюдо, без которого и стол не стол. Во всяком случае, японский стол.

Путешественники старых времен, отцы географии и этнографии, писали просто. Таблиц, которыми изобилуют нынешние научные работы, они не составляли, а повествовали кратко, упоминая лишь самое основное.

«...Говорят, что за горами расположен обширный край, называемый Тартария. Жители его весьма дики видом, всю жизнь проводят в седле, и никто из них не умирает в том месте, где родился. Они живут в домах, сделанных из войлока. Пища их состоит из бараньего и конского мяса и кобыльего молока. Продукты земли они выменивают или отбирают у оседлых жителей, но легко обходятся без зерна и овощей, собирая лишь дикие травы...»

Описанию пищи разных стран и народов в старых книгах всегда отводилось достойное место. Сейчас этим описанием и изучением и занимается этнографическая наука. Во-первых, традиционная пища обусловлена теми исходными продуктами, что дает земля: странно было бы, если бы национальная кухня финнов или норвежцев содержала в себе тертый кокосовый орех и кашу из бананов. Во-вторых, набор традиционных блюд, способы их приготовления зачастую помогают народу отличать себя от других, соседних, даже очень похожих по культуре.

Помните, в кинофильме «Мимино» один из героев, армянин, постоянно спрашивает своего друга-грузина: «Слушай, ты долму любишь?» И, получив отрицательный ответ, с удовлетворением констатирует: «Это потому, что вы ее делать не умеете». При всем сходстве традиционной материальной культуры армян и грузин армянский праздничный стол немыслим без долмы — маленьких голубчиков из виноградных листьев, а у грузин такое же место занимает сациви.



Зато с азербайджанцем бы такой разговор не вышел — у них долма занимает такое же почетное место, как и у армян.

Впрочем, специалисты по грузинской этнографии рассказывают, что в грузинскую кухню долма проникает все больше и больше и именно как праздничное блюдо. А вот борщ, даже широко распространившийся, почетного места почему-то не занял.

Как-то знакомая мегрелка, уроженка Западной Грузии, узнав, то я еду в сентябре в симпатичный город Гали недалеко от Сухуми, причмокнула губами:

— Ой, повезло вам! Свежие фрукты, свежая мамалыга, свежие цыплятки. И всё для гостя.

Соседка ее, продававшая помидоры, огурцы и петрушку, полюбопытствовала:

— А шо ж, борщ у вас не делают?

— Почему не делают? — обиделась моя знакомая. — Делают. Но гостям не дают.

Конца их дискуссии я, к сожалению, не дождался, но, помню, основными аргументами сторон служили: «Так вкусно ж!» — и: «Ну и что, что вкусно? Его каждый день сделать можно!»

Понятие престижности пищи (это вполне научный термин) тоже у всех народов разное. Для тайландских крестьян, например, высшей честью было угостить гостей едой, купленной в лавке, а крестьяне венгерские словами «Покупной едой тебе питаться!» проклинали.

Вообще многое можно понять и выяснить, заглянув в котелок (или кастрюлю, или обрубок бамбука — это все тоже важно!) с традиционной пищей...

Почти в самом сердце Европы лежит Венгрия — красивая страна, населенная людьми, язык которых чужд всем соседям, но близок языкам хантов и манси, мордвы и марийцев, коми и удмуртов, финнов и эстонцев. Венгры очень гордятся своим своеобразием, искренне удивляются, если видят чужестранца, говорящего по-венгерски, каждый из них знает древние легенды о предках, пришедших из степей Востока. Действительно, венгерскую музыку сразу отличишь от любой другой, а венгерская кухня — острые, красные от паприки, жирные блюда — славится во всем мире.

Но паприка — красный перец — появилась здесь лишь в XVIII веке, и принесли ее, как и помидоры, и баклажаны, огородники-болгары. А свинина — главное мясо венгерского питания — распространилась с прошлого века, до нее господствовала баранина, ибо в венгерской степи — *пусте* паслись огромные овечьи стада. Но то, что традиционно — от капусты до каши, — ничуть не отличается от кушаний соседей-славян, а также немцев, румын, турок. Что-то, хоть и редко, напоминает приготовление пищи у хантов и манси, коми и чувашей.

Вся сложная этническая история венгерского народа, где оставили след его предки (и кочевники, и те, что жили исконно в Паннонии), его длинный путь до Европы и тысячелетняя история в Европе отразились в столь простой и обыденной пище, как стол крестьянина. В традиционной пище.

...С Гайком Степановичем мы расстались по приезде на вокзале. Прощаясь со мной, он пригласил заходить к нему, если окажусь в городе Аван, и обещал угостить превосходным кебабом. В родных местах он, оказалось, слыл великим мастером кебаба, и именно ему, по обычаю, доставался лаваш, пропитанный вкуснейшим кебабовым соком.

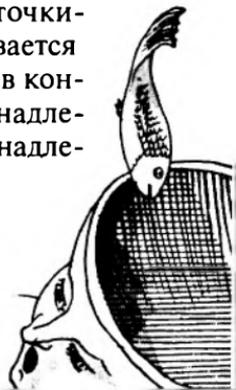
— Хотя какой мужчина не умеет у нас кебаб делать? Завяряю вас, что об осьминогах своих вы и не вспомните.

И, весело посмеиваясь, он удалился, окруженный родней.

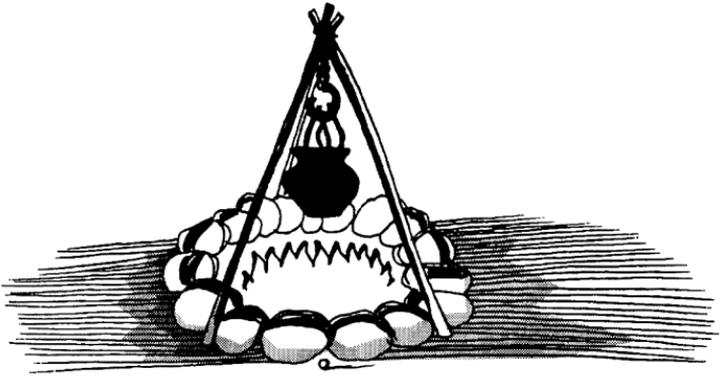
Устами моего почтенного спутника вещала Этнография. Но он об этом не думал, потому что для него это и была нормальная жизнь.

А ведь и продукты, которые он брал в дорогу, и умение, с которым заворачивал в тонкий листик лаваша сыр с зеленью, и умение жарить кебаб — все это заслуживало внимания. Потому что в такой, казалось бы, простой и будничной вещи, как трапеза, отразились вкусы и привычки его земляков, предков — древних пастухов и земледельцев каменистых нагорий, их тысячелетний опыт и связи с соседними народами.

Ну, а нелюбовь к осьминогам в супе, супу из ласточкиных гнезд — это дело вкуса. Вот только вкус вырабатывается в раннем детстве всем нашим окружением, которое, в конце концов, и есть часть этноса, к которому мы принадлежим. К которому принадлежали предки и будут принадлежать потомки.



Глава II  
Котелок над очагом



Каждый человек рождается в доме. — Нет дома без очага. — Очаг греет, на нем пекут хлеб и готовят пищу. —  
Чем гордился сын почтенного Юя

**И**ван Гаврилович Лобода, блестящий китаист и неутомимый пропагандист древнекитайской философии, зашел как-то в Харбине в известную в городе харчевню, принадлежавшую династии кулинеров Юй. Встретивший его на пороге владелец воскликнул в почти непритворном восторге:

— Счастливы видеть вас у нас! Я — старший сын почтенного Юя, и очаг горит в нашем доме двести лет, не угасая.

И с этими словами он подвел Ивана Гавриловича к огромному очагу, над которым висели подкопченные утиные тушки. Несколько здоровенных парней длинными бамбуковыми шестами поворачивали тушки, дабы те в меру подру-

мянились. Об этих утках, как и обо всем другом, что предлагало семейство Юй гостям, мы с Иваном Гавриловичем говорили не раз и не один час. Нет большего удовольствия, чем поговорить со знатоком Китая и китайской кухни! Хорошо исполненный рассказ поистине можно уподобить изысканному обеду и даже более: такой разговор — пиршество ума, особенно когда рассказчик столь искрометен и парадоксален, как Иван Гаврилович Лобода.

Но мы вспомнили визит к г-ну Юю из-за его почтения к очагу.

Старший сын почтенного Юя назвал очаг вторым в перечне важных сведений, которые он сообщил уважаемому гостю. Во-первых, «старший сын» в данном случае означало хозяина дома и главу семейства Юй. «Очаг горит в нашем доме двести лет, не угасая» — сразу должно было показать, что семейство Юй хорошо знает свои корни и чтит предков, проследившая их минимум на два столетия. Кроме того, это семейство — уважаемое и зажиточное, вопреки всем бурям и невзгодам, пронесшимся над Китаем.

При более внимательном знакомстве оказалось, правда, что семейство Юй приобрело заведение вместе с очагом у семейства Фу, которое первым и зажгло огонь в очаге, но не это главное.

Главное — отношение к семейному очагу. Это словосочетание мы употребляем как устойчивое, не всегда представляя себе, что очаг — это место, где горит огонь. Но тем не менее семейным очагом называют и малогабаритную квартиру с центральным паровым отоплением, поскольку это еще и символ семьи, ее уюта, прочности.

Еще не так давно в крестьянском доме — а большинство людей жили в деревне еще в начале XX века — кострище, очаг, печка были не только местом приготовления пищи, но и обогревали весь дом, то есть делали его живым. И у каждого народа оно было тем «локусом» (это по-латыни «место»), где обитают добрые и злые духи. Именно тут они ближе всего к человеку и состоят с ним в частом соприкосновении. Нужно было совершать разные у разных народов обряды. Такие обыденные и привычные, что о них и не думали как об обрядах. Кстати, боясь сглазу, бла-



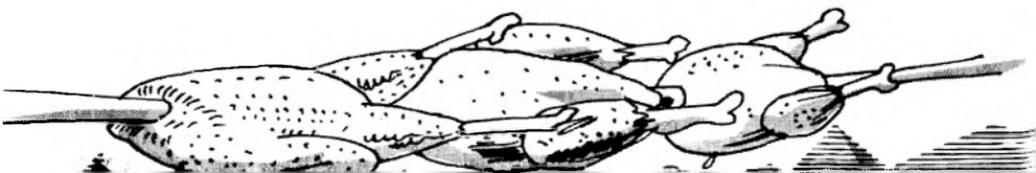
госклонный читатель, не стучите ли вы по дереву? Но разве это для вас обряд? А можно, например, сев за ужин, плеснуть немного питья — пару капель — в огонь. Заметив удивленный взгляд заезжего гостя, можно улыбнуться и обратиться дело в шутку. Но притом не забыть это сделать.

Еще в XIX веке в Венгрии, в области Гёче, на рассвете дня святого Флориана оживляли огонь в домашних очагах. Уже проложены были железные дороги, победивший капитализм бурно строил столичный Будапешт, дешевые спички продавались в каждой лавке, а лавка была в каждой деревне. Но на рассвете дня святого Флориана обматывали веревкой толстую сухую ветку живого (обязательно живого!) дерева, и два человека дергали ее туда-сюда, пока не появится огонь. От него зажигала очаги вся деревня. Причем дергать дозволялось только мужчинам, женщины для этого считались «нечистыми», разве что девственницам позволяли. Но они, очевидно по малолетству и слабосильности, к этой важной работе не привлекались. Думаю, что и десять профессоров теологии не нашли бы ничего соответствующего католической религии в этом обряде. А крестьяне Гёче известны были в стране как твердые католики.

Дело все в том, что очаг и почитание огня появились куда раньше, чем современные религии.

Смею высказать предположение о причине стойкого почитания огня. Смена религий не происходит разом, в один день: вечером легли спать язычниками, а утром истово помолились перед иконой. Даже приняв новую веру, люди некоторое время — на протяжении жизни поколения, а то и больше — относятся к ней с известной долей недоверия. Да, конечно, новые боги хороши, да как бы старые не навредили. И на всякий случай стараются не портить отношения с ними. Особенно в том, что касается ежедневного и будничного. Сначала — как дань старому, а потом, когда и причины-то забыты, — как неотъемлемая часть обычной жизни. А что может быть более естественным, чем разжигание огня в домашнем очаге?

Мне довелось как-то переночевать в деревенском доме на Западной Украине. Люди здесь очень верующие, иконы, украшенные рушниками, обязательны в каждом доме.



В хате, куда мы приехали с одним уроженцем здешних мест, теплилась лампада. И вот мой спутник, увлекшись рассказом о своей жизни в городе, чертыхнулся. Подчеркиваю, не выматерился, а просто помянул черта. Надо было видеть его бабку!

— Мовчи, скаженный! — крикнула она и, показав рукой на печку, пояснила: — Горыть же ж...

Вряд ли люди, чтущие домашний очаг, много думают о ранних формах религии. Для них огонь этот — самый мирный на земле — дорог тем, что вокруг него собирается семья, тут прошло детство, тут впервые попробовал вкус материнского хлеба.

Хлеб, кстати, не везде еще покупают в магазине. Кое-где хлеб пекут каждый день, дома, в тандыре например.

Тандыр — сооружение нехитрое. Как и все мудрые вещи. Всего-то глиняный кувшин огромных размеров, приподнятый на кирпичах над землей: в боку его проделано отверстие — для лучшей тяги. Глина нагревается медленно, зато уж, разогревшись, тепла долго не отпускает. Чтобы разогреть кувшин, бросают в него хворост, много хворосту, и ждут, пока не раскалятся стенки тандыра чуть не до белого каления. Потом прогоревшие угли оттуда выгребают, только оставляют чуть-чуть золы, чтоб тепло дольше держалось.

Тандыр раскочегарен. А пока он нагревается, рядом женщины месят тесто, хорошо промышленное, промятое тесто для тандырного хлеба. Тандырный хлеб, то есть хлеб, испеченный в тандыре, бывает самый разный, это зависит от муки, из которой его пекли. А пекут его одинаково — без огня.

Оторвав ком теста, женщина ловким движением припечатывает его к раскаленной глиняной стенке тандыра. С внутренней стороны, естественно. И хлеб, лепешка, повторяет рельеф глины, те же неровности, ту же шероховатость и даже чуть-чуть ту же закопченность. Печется хлеб быстро, а когда готов, легко отходит от стенки тандыра. Но он так горяч, что без специальной рукавицы его не взять. Корочка тандырного хлеба на ощупь тверда, но это нежная твердость; оттого так приятно хрустит хлеб на зубах. А под корочкой мягкость, ноздреватая и горячая, даже когда



корочка остывает. Разломите тандырную лепешку, положите на нее кусочек масла, и масло тут же начнет растекаться, окрашивая хлеб в золотистый цвет.

В Средней Азии и на Кавказе среди множества непривычных запахов вы немедленно различите один — острый дымок, смешанный с ароматом свежего горячего хлеба. Почти из каждого двора доносится он, и, ощутив его однажды, вы никогда уже не забудете его, этот утренний запах.

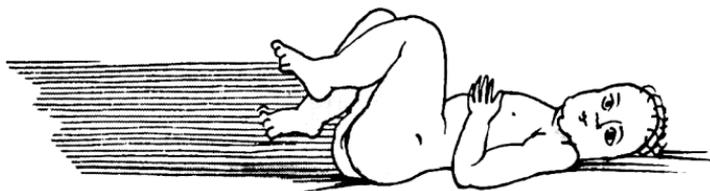
И запах этот будет вам желаннее самых тонких ароматов, если знаком вам вкус тандырного хлеба...

Существует еще одно устойчивое словосочетание: «хлеб-соль» — символ гостеприимства. Его преподносят в буквальном виде почетным гостям девушки в национальных костюмах. В руках у них пышный каравай, посередине которого солонка. И почетные гости, отломив кусочек хлеба, макают его в солонку и со счастливой улыбкой едят (даже если у них бессолевая диета, что нередко, ибо почетные гости — люди, как правило, немолодые и нездоровые). Это должно означать: я ем ваш хлеб с вашей солью и становлюсь вашим другом.

Почему, кстати, с солью? Может быть, вкуснее было бы с маслом, с большим куском сыра, а то и сала? Так ведь и соль не всегда покупали в магазине, бывала она продуктом, не каждому доступным, а добыча ее содержала в себе и некоторую тайну.

Такое сейчас встретишь разве кое-где в Азии и Африке.

## Глава III Человек родился



Есть дом, есть очаг, и в доме появляется новый человек. — Всех людей рожают мамы, но, оказывается, не везде: кое-где обессиленно стонет папа. — Рождение ребенка — радость, но почему иногда делают вид, что ничего не случилось? — Не удивляйтесь: так надо

... **Л**ет двести пятьдесят тому назад патер Добрицхоффер, миссионер из ордена иезуитов, путешествовал в Парагвае по землям, населенным исчезнувшим ныне племенем абипонов.

Путь был утомителен, и до ближайшей деревушки миссионер добрался лишь под вечер. Нужно было договориться о ночлеге, и у первого попавшегося индейца Добрицхоффер спросил, где найти местного вождя.

— Вождь в своей хижине — отвечал индеец, — он не встает.

«Болен, очевидно», — решил миссионер, направляясь к указанной хижине.

Вождь возлежал в гамаке. На земле стояла плошка с каким-то отваром. Время от времени вождь протяжно стонал.

— Что с тобой, сын мой? — спросил патер, неплохо владевший абипонским наречием. При этом он достал из походной сумки табакерку, насыпал понюшку в ямку между большим и указательным пальцами, втянул носом и блаженно чихнул. — Не хочешь ли табаку?

Страсть индейцев к табаку была иезуиту известна.

— Что ты, падре, что ты! — с ужасом отвечал индеец. — Я должен воздержаться от табака, ведь я недавно родил!

Что это? Ломаный язык недавно обращенного индейца, который на самом деле хотел сказать нечто совсем другое? Миссионеру, не первый год насаждавшему католическую веру среди абипонов, вовсе не показалось, что он ослышался. Что ж тут странного, у абипонов всегда так: после рождения ребенка его отец ложится в постель и делает вид, что ребенка родил он. Он стонет и охает, соблюдает строжайшую диету и старается избегать всего, что могло бы причинить младенцу вред.

В этнографической науке этот обычай называется «кувада». Ученые-путешественники, исследовавшие быт и нравы народов самых отдаленных уголков планеты, обнаруживали куваду в Центральной Африке и Южной Америке, в Юго-Восточной Азии и на островах Тихого океана. А в конце прошлого века явные пережитки кувады встречались во вполне цивилизованной Западной Европе: баск-отец после рождения ребенка несколько минут делал вид, что не может прийти в себя от боли.

Ученые до сих пор спорят о смысле кувады: одни видят в ней попытку отвлечь от роженицы злых духов, другие — стремление отцов подчеркнуть свое первенство в правах на наследника. Ясно одно — этот древнейший обычай связан не с каким-то определенным районом или народом, а с определенной стадией развития, через которую прошло все человечество.

У разных народов этот обычай выглядел по-разному. У одних народов отец «дублировал» мать от самого рождения дитя, у других он, так сказать, заменял супругу после появления младенца на свет. У народов мяо и яо, живущих в горах китайской провинции Юньнань, мать после родов немедленно бралась за домашние дела, а отец тут же



ложился в ее постель. В постели он пребывал сорок дней, с утомленным видом принимая соседей и родственников и слабым голосом отвечая на поздравления. Но при этом женщину-мя освобождали от тяжелой работы, а женщина-яо, наоборот, бралась за самые трудные дела, дабы окончательно убедить недоверчивых злых духов в том, что она ничего общего с рождением ребенка не имеет.

Возникновение того или иного обычая, как правило, связано с условиями жизни народов. Потому-то так не похожи обычаи земледельцев и пастухов, племен джунглей и пустыни. Даже у близких соседей эти обычаи разные. Да это и понятно: если у земледельцев басуто из Южной Африки рождение дочери сулило еще одну пару трудолюбивых рук, то у соседей басуто — кочевников готтентотов, непрерывно воевавших из-за удобных пастбищ, радость вызывало рождение сына — будущего воина.

И потому басуто спешили сообщить отцу о рождении дочери и даже окатывали его водой, чтобы хоть как-то охладить чрезмерную радость; готтентоты же обходили соплеменника, у которого роилась дочь, стороной, потупив взор. Через два дня отец-готтентот приносил богам в жертву одну овцу: ладно, мол, если уж родилась дочь, то поберегите ее, боги, пусть живет. Зато стоило родиться сыну, как папа-готтентот закалывал трех коз.

У многих народов рождение мальчика и девочки было одинаково радостным. Но напутствовали их в жизнь по-разному. На меланезийских островах Тробриан родители говорили дочери, окропляя ее головку кокосовым молоком: «Устрой хорошо свое поле, народи детей, собери урожай». Мальчика кокосовым молоком не кропили. Его подбрасывали на руках, приговаривая: «Презирай врагов, выдерни бороду, укрась шею ожерельем, скрежещи зубами и носи с собой дубинку, когда ходишь по лесу. Будь воином!» Поскольку поля на островах Тробриан обрабатывали исключительно женщины, а поле было единственным надежным источником пропитания (даже сравнить нельзя с охотой или рыболовством!), любая женщина могла рассчитывать на замужество. Ей и украшать себя особо не надо было — и так сойдет! Иное дело — мужчина. Он должен был понравиться своей



избраннице. Отсюда и ожерелье, и странновато звучащее пожелание насчет бороды — небритые мужчины на Тробриане не котировались, а бритв, разумеется, не было.

Повсюду на белом свете рождение ребенка вносит в дом кутерьму и ставит многие привычные вещи с ног на голову.

На островах Самоа в обычное время никакой мужчина не взялся бы за такую женскую работу, как приготовление пищи. На Самоа распространено было глубокое убеждение, что мужчина, занявшийся женской работой, мгновенно утрачивает воинскую доблесть, копья поднять не в силах, не говоря уже о дубинке, усеянной акульими зубами. Но все менялось после рождения ребенка: отец новорожденного сам разводил огонь, сам собирал молодые кокосы, сам готовил праздничные блюда и даже (велика же мера отцовской радости!) угощал не только гостей, но и жену! В обычные дни жена ему подносила пищу на особом блюде, а сама ела лишь потом.

Ну и конечно, в такой день в счастливом доме, где бы он ни находился на Земле, появлялись подарки. У болгар — сладости для матери; у индейцев-гуарани в Парагвае — лук и стрелы для новорожденного. Если бы кому-нибудь из гуарани довелось побывать на острове Науру, он немало шокировал бы таким подарком местных жителей, которые, приходя в дом новорожденного, никогда не берут с собой ничего острого, колющего или режущего.

У китайцев же новорожденным дарят туфли в виде свињи или тигра, а также туфли, «в которых можно одним ударом убить быка».

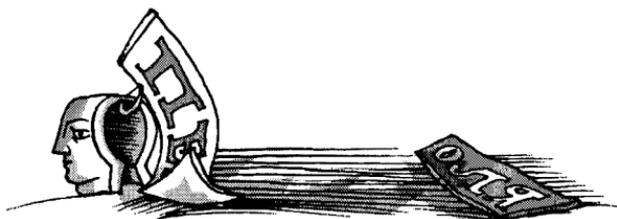
В некоторых местах земного шара подарки, наоборот, из дома выносят. В Иране — барана для местных бедняков, в Афганистане — красивый поднос с пловом для вестника, принесшего радость. А в Финляндии друзья счастливого отца вечером идут с ним в баню и задают ему хорошенькую порцию «березовой каши».

Что ни народ, то и обычай... Но везде и всюду родителям хочется, чтобы их ребенок стал достойным человеком. И на разных языках говорят новому человеку слова, похожие на те, что говорят на седьмой от рождения день у народа суахили в Восточной Африке:

— Ты пришел в мир. Закрой уши и не слушай, что говорят злые люди. Ты пришел в мир. Пусть то доброе, что тебе дано, у тебя останется, а злое прогони прочь. Ты пришел в мир. Не ищи ссор, не враждуй с людьми. Еще отцы наши говорили: что нужно объяснить, объясни, остальное проглоти. Ты пришел в мир. Не посещай дома, где живут чужие жены, ибо так ты потеряешь душу. Укроти свое сердце и приходи к людям только с миром...



## Глава IV Меня зовут Царевич-Жеребенок



Родившемуся человеку нужно имя. — Оказывается, что в выборе имени нельзя полагаться только на вкус родителей. — От имени зависит и жизнь ребенка, благополучие семьи и рода. — Почему раньше набор имен был куда шире? — Да, но лишь потому, что люди были гораздо менее свободны в выборе. — Почему у вьетнамцев в детстве одно имя, а во взрослом возрасте другое. — Какая «самая русская» фамилия?

**У** каждого человека есть имя. Людей, у которых имен нет, на свете не бывает. И не только потому, что без имен невозможно было бы заполнять документы — миллионы людей на Земле не имеют ни малейшего понятия о документах.

С кем ни бывало такого: к вам обращается человек, имени которого вы не знаете, и просит что-то передать третьему лицу (ну хотя бы, что он заходил). Вспомните, как тяжело объяснить, кто же это именно был. («Ну, этот, знаешь, такой, ну не очень высокий, в большой кепке...») Если учесть, что на свете полно невысоких людей, а в некоторых местах мужское население поголовно

носит большие и очень большие кепки, то станет ясно, что задача эта не из легких. Хорошо еще, если у человека есть какая-то отличительная черта: рыжий, смуглый, чуть прихрамывает. Но и в этом случае — хотя задача и облегчается — гораздо проще сказать: «К тебе приходил Иван, Петя, Сергей Яковлевич или, скажем, Надир Алишевич Сафиев».

Представьте себе, что ваш собеседник не сразу вспомнил, кто этот самый Петя. Но посмотрите, какую информацию можно почерпнуть из имени сразу: если Петя, то обязательно мужчина (точнее говоря, лицо мужского пола), причем более или менее знакомый человек вашего возраста или моложе, а вот, скажем, Сергей Яковлевич — точно не школьник, а человек взрослый.

Если вы узнаете, что к вам заходил Надир-бей Али-хан-оглы Сафиев, то, даже не видя его никогда перед тем, вы определите, что это вряд ли уроженец Эстонии или Италии. Впрочем, не всегда это обязательно. Как-то автор познакомился в Дагестане с шофером-лезгином по имени Иван. Имя это он получил в честь фронтового друга отца. И все же у лезгин и других народов Дагестана имя Иван скорее исключение.

Впрочем, и Петей ведь могут называть человека до седых волос...

Итак, по имени вы определили пол, возраст, национальность человека. Кое-где можно получить и представление о его социальном положении. Например, в Древней Руси имена с окончанием на «слав» (Ярослав, Изяслав, Вячеслав) отмечены только у князей. Еще в начале XX века в официальных документах дворянин именовался Иваном Ивановичем Ивановым, а такой же Иванов, но крестьянин или мещанин, — Иваном Ивановым сыном Ивановым.

Более того, у тех народов, у которых есть отчества (прежде всего у русских, исландцев, народов Ближнего Востока), вы легко узнаете, как звали отца того или иного человека. Действительно, отца Ольги Владимировны звали Владимиром, отца Улафа Торстейнссона — Торстейном, а папу Гасана-Абдуррахмана ибн-Хоттаба — Хоттабом.

У имен есть смысл. Правда, мы обычно над ним не задумываемся и, когда на бумаге написано имя Лев, не пред-



ставляем себе этого Льва с густой гривой и мощными клыками. Тем не менее большинство имен имеет смысл, и в свое время, когда эти имена возникли, они только так и воспринимались: имя Лев значило — зверь могучий и царственный. У имен, заимствованных из семитских языков (древнееврейского и арабского), смысл, как правило, «благочестивый». Например, Михаил (точнее, Ми-ка-Эль) значит «Кто как Бог», а Абдуррахман (Абд-ар-рахман) — «Раб Милостивого», то есть Бога. Латинские и греческие имена ближе, если так можно выразиться, к реальной жизни: Виктор — «победитель», Василий — «царственный». Славянские, к примеру Любомир или Будимир, понятны и без объяснения.

У меня есть хороший знакомый. Его зовут Тайтуре Батыркулов, он киргиз. Как-то я спросил его, что значит его имя — раньше никогда такого слышать не приходилось.

— Оно значит Царевич-Жеребенок, — отвечал Тайтуре. — У киргизов не очень часто встретишь мусульманские имена, это у таджиков и узбеков. Наш народ любит больше предметные имена, со значением.

И вот что он рассказал. После рождения первого сына у его родителей долго не было детей (или рождались одни девочки). Когда же родился мой знакомый, радости родителей не было предела. Но и страхи были не меньшие: злые духи, как известно, не дремлют. Чтобы их обмануть, младенца назвали Тай — Жеребенок. В это время ожеребилась батыркуловская кобыла, и злые духи, прилетев за «Жеребенком», набросились бы на четвероногого тезку младенца.

Но поскольку долгожданный сын стал подлинным повелителем семьи, его прозвали «царевичем» — «Туре». Мальчик вырос, и в его документах соединили оба имени. Получилось Тайтуре. У киргизов это имя удивления не вызывает — оно для них ничуть не странно. Иноплеменники тоже не удивляются: мало ли какие имена бывают? Мы ведь лишь слышим звук, но не вникаем в смысл.

Это еще далеко не полный список того, что можно узнать по имени человека. Вообще читателя, который интересуется происхождением имен, в частности русских, мы отсылаем к интереснейшей книге Льва Успенского «Ты и твоё



имя». Мы же ограничимся одним: как и каким образом нарекают своих детей различные народы и племена нашей планеты.

Общеизвестно, что выбор имени для ребенка — вещь трудная, и родители проводят не один день, ломая головы: как назвать появившееся на свет чадо?

Если родители — австралийские аборигены, головы они над этим не ломают.

### Родник-У-Красной-Скалы

**В** Южной Австралии детям давали в общем одни и те же имена: первого сына называли Пири, а первую дочь — Картанье, следующих — Варни и Варунья, затем — Кунни и Кунта. Эти имена и значили: первый, первая; второй, вторая — и так сколько счёту хватало.

В других племенах тоже называли новорожденных, не мудрствуя лукаво, — по названиям животных, по месту, где довелось им родиться. Поэтому фразу, вынесенную нами в название, мы и снабдили дефисами: ведь это имя человека, родившегося, когда его родители устроили привал близ родника у красной скалы.

Однако такой простой способ наречения был далеко не у всех племен. Дело в том, что человек получал там не одно имя. Скажем, в племени арунта, наряду с обычным, всем известным именем, у каждого мужчины было еще и тайное, священное имя. Его могли знать только самые старые и почтенные члены племени. Произносить его (да и то шепотом) можно было только в их присутствии. Женщины же могли узнать об этом имени, только достигнув пожилого возраста. И жена, прожив с мужем всю жизнь, лишь на склоне лет узнавала — и то не всегда, — как же зовут ее мужа по-настоящему.

Наконец, у некоторых племен имя было связано с принадлежностью человека к тому или иному брачному классу. В племени мурри классов было четыре, а имен восемь: четыре мужских и четыре женских. Мальчиков называли Мурри, Кумбо, Геппай и Кубби, девочек — Мата, Бута,



*Алексей Леонович*



Иппата, Куббота. Имена эти, даваемые всем без исключения детям, родившимся в данном брачном классе, слегка напоминали наши фамилии. Кроме того, каждый из детей, чтобы различать одного Мурри или одну Иппату от других, получал еще одно имя: Кенгуру, Опоссум, Черная Змея, Страус. (А чем, кстати, имя Опоссум хуже, чем Лев или Тамара, которая вообще-то Финиковая Пальма?)

Иногда имя дают сразу после рождения, иногда недели через четыре или пять, иногда же — когда человек становится уже взрослым. Причем имя дают не на всю жизнь. Иной раз из-за каких-то обстоятельств жизни ребенка имя меняли. Так, мальчик по имени Марлоо был переименован в Наиркинишебе, что значит «отец зрения». Дело в том, что ребенок любил повторять: «Я вижу, я вижу!»

---

Не тронь меня, тезка!

---

**П**апуасы Новой Гвинеи имя дают в разное время. Одни племена — сразу после рождения, другие — когда мать с ребенком возвращается из хижины, где должна прожить первые двадцать дней после рождения ребенка; третьи — когда ребенок начнет ходить; четвертые — вообще до рождения, когда он еще находится в утробе матери (когда же дитя становится юношей, «утробное» имя меняют).

Выбор имен у папуасов широк. Обычно выбирают имя родственника, причем лучше всего уже умершего, хотя можно назвать сына или дочь и многими другими именами. Тут к услугам папуасских родителей все богатство новогвинейской флоры и фауны. Кроме того, не возбраняется запечатлеть в имени ребенка событие, которое хотелось бы удержать в памяти. Так как с именем у папуасов связаны многие суеверия (к примеру, имя близкого родственника произносить вслух не полагается), мать называет ребенка, получившего имя покойного дедушки, специально придуманным прозвищем. Воспитанный папуасский ребенок на вопрос «Как тебя зовут?» промолчит: за него ответит его приятель или родственник, если они окажутся рядом. Если же люди, по имени которых ребенок назван, живы,

то они могут впервые к нему прикоснуться, лишь когда ему пойдет одиннадцатый год.

Новогвинейское племя моту черпало имена из окружающей среды. Девочек, скажем, называли Борома (свинья). Обидного здесь ничего нет: свинья, одно из немногочисленных домашних животных в папуасском хозяйстве, всегда ценилась очень высоко. Владели свиньями только богатые люди, и самое наличие их в хозяйстве уже вызывало уважение. У мальчика имена были другие: Каба (барaban), Ила (топор). А поскольку именно из племени моту новогвинейские власти набирали полицейских, то нередки имена Свисток, Револьвер, Капрал.

На островах Фиджи первенца называют обычно в честь деда со стороны отца, второго ребенка — по деду со стороны матери.

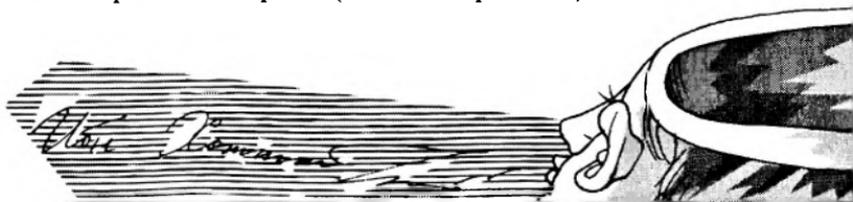
На Каролинских островах обычай похож, хотя чуточку посложнее: первого, третьего, пятого и т. д. сына называют по имени отца, второго, четвертого и пр. — именами деда по матери.

У маори — коренных жителей Новой Зеландии — первое имя дают вскоре после рождения, второе — после инициации, третье — после смерти отца. Первое имя выбирают так: подносят к ребенку статуэтку божка и начинают перечислять качества, какие хотели бы видеть в ребенке, или вспоминать о случившемся в период рождения ребенка (солнечное затмение, приход корабля, приезд деда из далекой деревни). При этом отец ребенка поет:

Сиди тихо, я возвещаю твоё имя,  
 Какое же у тебя имя?  
 Слушай же своё имя,  
 Вот твоё имя...

Рано или поздно ребенок чихал — все дети чихают, — произнесенное в этот момент слово и становилось его именем. Хотя известны случаи, когда петь приходилось чуть не сутки, — младенец упорно не чихал: кашлял, плакал, агукал, но только не чихал!

Второе имя выбирали примерно так же, только перечислялись имена предков. Парень (вполне взрослый) должен



был чихнуть, и имя считалось выбранным. А родственники пели:

Расчищай землю для поля,  
Будь сильным в работе,  
Будь усерден и трудолюбив,  
Будь смел и мужествен,  
Ты должен работать, пока день  
Над землей не погаснет.

### Мальчик Понедельник и девочка Среда

У африканцев Западного побережья (ашанти, фанти и других) имена на первый взгляд тоже незатейливые. Детям просто дают имена по дням недели, когда они родились. У каждого дня недели поэтому два названия: мужское и женское. Понедельник-мужчина — Куджо, а Понедельник-женщина — Джуба. Вторник — это Куббенах и Бенеба, Среда — Кауко и Куба, а Воскресенье — Куаши и Куашеба.

Кажется, просто. Но к этому имени принято добавлять имя матери — получается что-то вроде отчества, но только по матери. Имя же матери не значило день недели, ибо и у матери, и у самого ребенка, кроме имени — дня недели, было и какое-то другое имя, даже скорее прозвище: Сильный, Богатый, Хороший Голос, Леопард, Красавица. Это имя давали не сразу, а году к седьмому, когда родители и односельчане, присмотревшись к малышу, подмечали какие-то его отличительные черты.

Итак, родился мальчик Куджо (понедельник). Мать его зовут, скажем, Фонду (заботливая). Имя ребенка теперь — Фонду-Куджо, то есть Куджо сын Фонду. Ну а если у Фонду есть еще один сын, родившийся в понедельник? Тогда можно назвать его, так сказать, порядковым номером. Но не каждого, а только третьего, четвертого, восьмого, девятого, десятого, одиннадцатого и тринадцатого. К семи годам Фонду-Куджо получал, как мы знаем, еще одно имя, например Санатсу, что значит «Он очень сильный». Отныне его полное имя звучало Фонду-Куджо-Санатсу.

После инициации юноша получал еще одно имя, например Банга (копье), и становился, таким образом, Фонду-Куджо-Санатсу-Банга.

А поскольку младенца к тому же и крестят в церкви, он приобретает еще какое-нибудь имя, вроде Джон, Фрэнклин или Джордж. Все вместе: Фрэнклин-Фонду-Куджо-Санатсу-Банга. Довольно просто, и к тому же ничуть не хуже, чем у испанского гранда.

На Восточном побережье Африки у некоторых племен был другой обычай. Там детям охотно давали иноземные имена и даже специально приглашали иностранца, который за плату имя придумывал.

И наконец, самый своеобразный обычай существовал у готтентотов в Южной Африке: там сына называли именем матери, а дочь именем отца. Если бы у готтентотов были русские имена, это звучало бы так:

— Мальчик родится — Аграфеной назовем, девочка — Степаном...

### Добудь свое имя!

**У** индейцев Южной Америки — мы имеем в виду племена, живущие в тропических лесах, — мистическое отношение к имени. Никогда и ни при каких обстоятельствах индеец не назовет его чужому человеку. Да и в своем племени его могут называть по имени все, кроме близких родственников; те обращаются к нему: Отец, Муж, Сын.

Если же индейцы приходят в город, они предпочитают называть себя именем какого-нибудь знакомого им по джунглям «цивилизованного» человека: добытчика каучука, охотника или золотоискателя. И как ни береги индейца, он будет упрямо твердить: «Мой зовут Рафаэль Гомес Кальдера». Индейцы Гвианы считали, что имя составляет как бы часть человека и, если его произносить, можно нанести ущерб носителю имени. Столкнувшись с европейцами, они просили дать им новые имена и даже записать их на бумаге, которую потом предъявляли белокожим пришельцам. По-видимому, эти имена уже не обладали в глазах индейцев прежней силой.



В племени фокс в Северной Америке ребенка следовало называть так, чтобы в его имени содержался намек на имя отца. К примеру, вашего папу зовут Зоркий Орел. Значит, вас назовут Серый Орел, Боевой Орел, на худой конец Ястреб, но, как бы там ни было, в имени будет присутствовать могучая дикая птица, в крайнем случае часть ее тела: Большое Перо, Сильный Клюв. Имена девочек звучали, конечно, по-другому, куда ласковее, но тоже по-птичьему: Уточка, Певчая Птица, Красивое Перо.

Вообще же у многих племен Южной и Северной Америки настоящим именем считалось не то, которое получаешь при рождении, а то, которое добудешь сам. У навахов, например, после многочисленных испытаний на выносливость, силу и смелость юноша долго постился, ожидая, когда явится во сне к нему дух-покровитель и скажет ему настоящее имя.

А в племени карибов воин добывал свое имя в бою. Убив вождя враждебного племени, он получал его имя. У индейцев тупи такое имя меняли каждый раз после победы над врагом.

И отец, вручая выросшему сыну копье, говорил:

— Вот твое оружие! Пойди и добудь себе имя, и пусть оно будет именем неустрашимого воина!

Но, что ни говори, при всем различии имен у разных племен и народов все родители хотят одного: чтобы было у их ребенка хорошее имя, достойное хорошего человека!

Мы рассказали об экзотических именах. Но и имена самые обыкновенные, «простецкие», так сказать, не менее интересны.

Ну что обыденнее русской фамилии Кузнецов или вьетнамской Ле? Наверное, ничего, хотя бы потому, что они одни из самых распространенных. Кузнецов, кстати, куда чаще встречается, чем пресловутая «самая русская фамилия» Иванов.

Начнем с вьетнамской: переход к ней от яркой экзотики будет более естественным. Это рассказ моего друга Ле Суан Ту, с которым благосклонный читатель не раз еще встретится в этой книге.

## Меня зовут Ту

**М**ое имя — Ле Суан Ту. Можно называть меня просто Ту. Но вот Суан Ту меня звать нельзя: у нас, вьетнамцев, это не принято. По моему имени невозможно определить, как зовут моего уважаемого отца. У вьетнамцев нет отчеств, ибо, как говорили в старые времена, нет ничего хуже, чем упоминать вслух имя родителя! Наоборот, в некоторых сельских районах родители носят имена своих детей. Вот, например, я самый старший из детей в семье, меня зовут Ту, и поэтому моего отца и мать тоже зовут Ту. (В официальных документах они, конечно, сохраняют свои имена.) Когда я женюсь, моя жена, может быть, тоже будет носить мое имя, а фамилию никогда. Говорю «может быть» потому, что у нас не все женщины меняют свои имена после замужества, так как предпочитают сохранять собственные имена.

Если старший сын умрет, к родителям сразу же начинают обращаться по имени их младшей дочери. Считают, что упоминать имена умерших — грех. «Так как же отличать одного человека от другого, ведь столько людей носит одно и то же имя?» — спросите вы. Помогает нам то, что во вьетнамском языке множество вспомогательных слов. В зависимости от отношений, степени уважения и обстоятельств в разговорной, а иногда и в письменной речи ставят перед именем следующие слова: для мужчин — «ань» (буквально: старший брат), «онг» (господин), «тханг» (фамильярно или с оттенком пренебрежения); для женщин — «ти» (сестра); для младших — «эм», для старших людей — «ку» (дедушка, бабушка) или такие слова, как *дядя, тетя, товарищ...* Только иногда в кругу родственников и близких друзей или при обращении к младшим можно назвать друг друга прямо по имени. Итак, меня зовут Ту, а также онг-Ту, тханг-Ту, эм-Ту, когда-нибудь будут звать ку-Ту и т. д. Всё зависит от того, кто со мной говорит.

Иностранцам нередко трудно правильно написать или произнести вьетнамские имена, состоящие всего из одного слога.

У нас довольно мало фамилий, значительно меньше, чем у европейцев, и они ничего определенного не означа-



ют. А у русских, например, фамилия Кузнецов или у англичан Смит имеют всем понятный смысл. Самая распространенная вьетнамская фамилия — это Нгуен (почти у каждого третьего такая фамилия), потом фамилия Ле, как у меня. Затем следуют такие, как Фам, Хоанг, Чан, Дау, Буй, Куак...

Родился ребенок, ему дают отцовскую фамилию. В его свидетельстве о рождении стоят обычно три слова. Первое слово — это его фамилия, последнее — имя, а второе — так называемое «подсобное имя». Например, Нгуен Ван Ан. Хочу здесь остановиться на этом подсобном имени Ван и немного рассказать о нем. Вообще подсобные имена необязательны, можно и без них обойтись. Так что если впоследствии человеку не понравится сочетание Нгуен Ван Ан, которое ему дали родители, он может отказаться от него и взять другое, например Нгуен Мин Ан, Нгуен Суан Ан и т. д. А может и совсем отказаться от подсобного имени, стать просто Нгуен Аном. А у женщин подсобное имя Тхи: Чан Тхи Тует, Фам Тхи Минь Ха, Нгуен Тхи Бинь, Ле Тхи Суан Нга..

Число вьетнамских фамилий очень ограничено, но зато имена чрезвычайно разнообразны. Дело в том, что у нас нет «устойчивых», «постоянных» имен, как, например, русские Маша, Ираида Воробьева, Виктор Евсеевич Привальский...

Обычно каждое имя что-то означает. Есть имена, которые имеют самостоятельное значение: Тянь (лимон), Ман (слива)... А очень часто имена идут парами. Так что не удивляйтесь, если на ваш вопрос вьетнамская девочка по имени Хау ответит: «Мое имя вместе с именем моей старшей сестры Хуанг означает „королева“ — Хуанг Хау, а мое имя с именем младшего брата Фыонга — Хау Фыонг, что означает „тыл“».

Если семья большая, то имена детей могут составлять целую фразу, так сказать, семейный лозунг. Например, в семье растут дети с именами Вьет, Нам, Ань, Хуанг, Тиен, Конг, Ви, Дай. А вместе получается фраза «Героический Вьетнам одержит великую победу». Первому ребенку в семье часто дают имя Ка — старший, а последнему Ут — самый младший. Женские имена обозначают нечто нежное и красивое: Дао (цветок персика), Луа (шелк), Нгок (жемчужина).

...Давая детям такие имена, как Рис, Вода, Дом, Поле, люди мечтали, чтобы у них всегда были рис, дом и чтобы их жизнь стала лучше.

Вся история вьетнамского народа отражается в системе наших имен. До августовской революции 1945 года крестьяне находились в кабальной зависимости от помещиков. Иногда помещики брали на себя право давать крестьянским детям имена. И чтобы подчеркнуть разницу между бедными детьми и своими собственными, давали им некрасивые, унижительные имена. Да и многие суеверные крестьяне, желая, чтобы их дети ничем не болели, не смели выбирать им красивые имена, а давали только такие, как Эть (лягушка), Зюн (червяк), Тхео (рубец)... Они верили в то, что злые духи не обратят внимания на детей с такими именами и оставят их в покое.

Потом появились новые имена. Во время борьбы против французских колонизаторов у Хо Ши Мина было восемь ближайших помощников. Каждому из них надо было придумать легко запоминающийся псевдоним, и Хо Ши Мин предложил восемь имен, которые вместе составляли благозвучную и интересную по смыслу фразу. На русский язык она переводится так: «Длительная война Сопrotивления непременно увенчается победой».

Я поведал малую часть из того, что можно рассказать о вьетнамских именах, но мне бы очень хотелось, чтобы они стали вам понятнее. Ведь в них и наши обычаи, и наша история.

### Кузнецы и Кузнецовы

(Рассказ инженера В. Б. Кузнецова о своих однофамильцах, которых он повстречал в Африке, с отступлениями и комментариями)

**Е**сть фамилии, запоминающиеся сразу, громкие и звучные. У меня же фамилия самая обыкновенная — Кузнецов. Сам я — инженер по установке и наладке прессового оборудования. Часто бываю в командировках, и не было еще места, где бы ни повстречал однофамильца. Ездил я всё



по стране, за границу выезжать не приходилось. Гана была первой зарубежной страной, куда я попал. Здесь нужно было установить новое оборудование на малюсеньком заводике, построенном еще в начале XX века англичанами. наших специалистов было всего четверо: двое монтажников, инженер-энергетик и я. Так что работать предстояло, как говорится, с местными кадрами.

Этого я, признаться, побаивался, и, надо сказать, кое в чем опасения мои оправдались: подготовка у здешних рабочих оказалась слабоватой. Зато было у них, знаете ли, такое чувство металла. Неметаллисту довольно трудно объяснить, что это за чувство. Возьмите, к примеру, пару брусочков стали. Вам они кажутся одинаковыми, а мастер постучит по ним молоточком и по звуку определит, какой на что годен. Да и разные операции — при доводке там, при притирке — для каждого металла свои: тут подогреть надо, там напильничком пройти или, скажем, молоточком ударить посильнее.

Прежде чем приступить к работам, мы решили все-таки организовать какие ни на есть краткосрочные курсы. Мы с энергетиком должны были объяснить самые элементарные понятия, а монтажники — провести практические занятия. Ну, а раз курсы, значит, надо все как положено — вплоть до классного журнала.

Заполняя журнал, я обратил внимание на такую деталь: у всех моих слушателей оказалась одна и та же фамилия — Афуоле. Афуоле Джон, Афуоле Питер, Афуоле Джонатан, Афуоле Дэвид. И так далее.

Я еще спросил у переводчика: братья они, что ли, или родственники? Тот с ними поговорил и потом мне объясняет: нет, мол, не родственники. Просто у них Афуоле все равно что у англичан Смит. Смит так Смит. Я этому факту особого значения не придавал.

Занятия шли своим чередом, в знаниях моих подопечных наметился прогресс, коллеги мои тоже его отмечали, хотя и не обходилось, как говорится, без накладок. Пока мы готовились к приему и установке оборудования, другие рабочие занимались подготовительными работами.

Потом настала наша очередь. Утром следующего дня мы должны были начать установку пресса. Я решил лечь пораньше, с темнотой, — благо она тут не задерживается, — чтобы подняться завтра спозаранку, до жары. Только собрался ложиться, налил в тазик горячей воды — ноги попарить, врывается в комнату переводчик.

— Владимир Борисович, — говорит, — ты что, спишь уже?

— Нет, — отвечаю, — собираюсь только, да и тебе советую. Завтра-то работа...

— Да подожди ты, — говорит он, — спать. Выспишься. Там, на площадке, такое творится... Наши ребята там обряд устроили. Для пользы дела.

...Возле забетонированной площадки — места будущего пресса — полным-полно незнакомого мне народу. Даже учеников своих я и то не сразу признал — куда подевались их пестрые рубашки да джинсы! Все в набедренных повязках, с которых свешиваются железные цепочки. На шеях железные ожерелья, а в руках молотки. Рукоятки молотков украшены обезьяньими хвостиками.

В дальнем от меня конце сидел на табурете грузный мужчина в пестром «кенте» — африканской тоге. Над ним слуга держал зонт. (По здешним обычаям, зонт — привилегия вождя. Правда, у других вождей я видел на шее золотые ожерелья, а у этого было железное.)

Я, честно говоря, маленько заколебался: удобно ли нам присутствовать — все-таки не приглашали. Оказалось, удобно. Мои ученики, увидев меня, дружелюбно загалдели, и толпа раздвинулась, чтобы уступить мне место.

По знаку человека под зонтом ему поднесли двух куриц, рыжую и белую. Еще через мгновение обе птицы бились у него в руках с перерезанным горлом. Их кровь собрали в железную чашку, и каждый из моих ребят окунул туда свой молоток. Человек под зонтом тоже.

Потом он размахнулся — и его молоток звонко ударился о бетон точно в центре площадки. Толпа запела. Кур и молоток зарыли у края площадки.

— Слушай, Женя, — говорю я переводчику. — Ты спроси, этот, под зонтом, у них кто: вождь местный?



Женя пошептался с каким-то старичком и перевел:

— Нет, это не вождь, это Афуоле.

— Да знаю я, что Афуоле, тут вроде все Афуоле. Ты мне скажи, по профессии он кто: вождь, колдун или еще кто?

— Конечно, они все Афуоле, если работают с железом, и отцы их были Афуоле.

— Так я не про фамилию спрашиваю. Ты мне говорил, что Афуоле — это вроде бы Смит...

Вот тут-то Женя хлопнул себя по лбу и расхохотался...

— Извини, Владимир Борисович, моя вина. Смит-то по-английски значит «кузнец» ...

Выходит, я однофамильцев своих учил! У них, значит, Афуоле, а у англичан Смит все равно что у нас Кузнецов. Погоди-ка! А у немцев самая распространенная фамилия какая? Шмидт.

— Женя, — говорю, — ты немецкий знаешь? А что значит Шмидт?

— А то же самое, — отвечает.

Один наш монтажник в Польше работал. И вспоминаю я, что он рассказывал, каждый третий там — пан Ковальский. Ковальский — это и без перевода понятно.

А у нас? Почему считается «самой русской» фамилией Иванов? Попробуйте-ка вспомнить: много ли Ивановых, Петровых, а тем более Сидоровых вы встречали? Зато не было места, где бы вы ни наткнулись хоть на одного Кузнецова! Вопрос с фамилией меня заинтересовал, и потом я уже никогда не упускал случая поговорить со знающими людьми на этот счет.

Мой список продолжился чешскими Коваржем и Коваржиком, эстонским Сеппом и Раудсеппом, венгерским Ковачем...

Однако тут у меня вышла небольшая закавыка. Допустим, что наши (всех Кузнецовых, Смитов и т. д.) предки были кузнецами. Но ведь у других людей были предки пахари, плотники, токари, пасечники и т. п. Правда? И ведь есть такие фамилии Плотниковы, Сапожниковы и прочее. Но отчего же их несравненно с нами, Кузнецовыми, меньше?

## Небольшое отступление

Стоит немного поговорить о том, как появились фамилии вообще и «кузнечные» в частности. В Европе первоначально фамилии существовали только у дворян. Бралось название феодального поместья, и к нему добавлялся предлог или окончание, обозначающее «из». Простой же народ (особенно крестьяне) сравнительно еще не так давно фамилий вообще не имел. А поскольку святцы грешат некоторым однообразием (немало было тезок среди святых), людей с одинаковым именем различали в деревне по каким-нибудь характерным признакам. Скажем, в Венгрии, где в одной деревне могло жить четверо (а то и больше) Яношей (что соответствует русскому Ивану), их, возможно, называли Большой Янош, Маленький Янош, Немец Янош (если этот Янош побывал в Австрии и научился говорить по-немецки) и Кузнец Янош. Соответственно по-венгерски: Надь, Киш, Немет и Ковач. Позднее такое деревенское прозвище могло стать наследственной фамилией. Автор этих строк безуспешно пытался отыскать в Венгрии своего соученика по университету Ласло Ковача, адреса которого, к сожалению, не знал. Увы, минимум четверть сегедской телефонной книги занимали Ковачи, и, чтобы различить их, мелким шрифтом были даны их профессии: инженер, зубной врач, столяр...

Мы не претендуем на полноту охвата в вопросе о происхождении фамилий. Конечно же, он намного сложнее. Но то, что у многих народов «кузнечские» фамилии очень распространены, показывает, что профессия кузнеца очень долго служила у них отличительным признаком, то есть кузнец заметно отличался от своих соседей.

В самом деле, в общине, живущей натуральным хозяйством, каждый человек умел и пахать, и сеять, и молотить, и дом построить, и одежду сшить, и очень многое другое — без чего не прожить. Но ни в чем не достигал мастерства узкого специалиста.

И вот во втором тысячелетии до нашей эры появляется металлургия железа — сначала в Древнем Египте и Месоп-



тами, а потом распространяется по всему Старому Свету (именно Старому, ибо в Новом Свете железа не знали до прихода европейцев).

Надо сказать, что железо вошло в быт человека довольно поздно. Люди к тому времени уже имели письменность, строили города, возводили храмы и пирамиды. Дело, вероятно, в том, что, в отличие от других материалов, железо почти не встречается в природе в чистом виде — если не считать метеоритов (кстати, первое железо, с которым люди имели дело, было именно метеоритным; его было очень мало, но, по крайней мере, люди узнали о существовании лучшего материала для своих орудий, мирных и боевых). Энгельс, который считал железо важнейшим из всех видов сырья, писал о целой эпохе «железного меча, а вместе с тем железного плуга и топора». Эту эпоху — последнюю эпоху первобытности — принято называть железным веком.

Увы, мы не знаем ничего о том безвестном гении, который первым выплавил железо и выковал из него мотыгу или меч. Есть все основания, однако, предполагать, что гениев этих было много, причем в разных местах. Наши далекие предки по этому поводу долго не гадали и решили вопрос просто и ясно: людей обучили работать с железом боги.

Посудите сами: кто еще, кроме них, научил кузнецов и руду распознавать, какая подходит, какая нет, и металл выплавлять (а для этого плавильную печь изобрести), и ковать, и закаливать — всего не перечислишь. Понятно, что в порядке обычной в древности самодеятельности (каждый «и жнец, и швец, и на дуде игрец») заниматься кузнечным делом было нельзя. А потому обработка металла раньше других ремесел отделилась от земледелия, или, как бы мы теперь сказали, специализировалась. Так в общине появился первый узкий специалист — кузнец. Кстати, во многих языках слово «кузнец» очень долго значило вообще «специалист», «мастер». Например, в современном эстонском кузнец — «сепп», часовщик — «келласепп», то есть «кузнец по часам», и даже портной — «рятсепп», то есть «кузнец по одежде». Отсутствие места не позволяет нам продолжить этот список, где есть еще кузнецы по горшкам, по дереву и т. д.

Кузнецу не надо было самому обрабатывать землю — все необходимое он получал от своих сородичей в обмен на то, что делал сам. Свои знания и искусство, окруженные в глазах непосвященных тайной, он передавал сыновьям. У односельчан кузнец пользовался почтением; более того, его — человека, которому подвластны огонь и неведомые силы, рождающие железо, — боялись и считали колдуном. Свои знания он получил, и в этом никто не сомневался, от богов. Например, у славян богом-кузнецом был сам Сварог, бог неба. У греков кузнечным ремеслом занимался Гефест. Правда, в дошедших до нас мифах он стоит на отшибе от других богов, притом собою некрасив и хром. Но очевидно, в более древние времена он занимал на Олимпе куда более почетное место. Недаром именно он женат на красавице Афродите! У финнов кузнецом трудился Ильмаринен, друг и сподвижник рунопевца Вейнемейнена, создавшего пением мир.

Вообще финны издревле славились как отличные кузнецы, и недаром герой эстонского эпоса Калевипоэг отправляется именно к финскому кузнецу Туслару, чтобы выковать меч. Но те же финны слыли среди своих соседей (славян и германцев) колдунами, способными наслать бурю и град.

С течением времени люди привыкли к кузнечному ремеслу, и оно перестало казаться им мистическим. Появилось множество других профессий, и в расслоенном на классы обществе труд кузнеца перестал быть чем-то особенным.

До Африки мне как-то не приходилось задумываться, откуда взялась моя фамилия. То, что я и Кузнецов, и специалист по кузнечному оборудованию, — случайное совпадение. Правда, далеких предков своих я не знаю. Может, и был кто кузнецом. Отец работал на заводе в Пензе. Насколько мне известно, дед тоже, а чем прадед занимался — не знаю. Жили они в деревне, дед оттуда молодым парнем перебрался в Пензу.

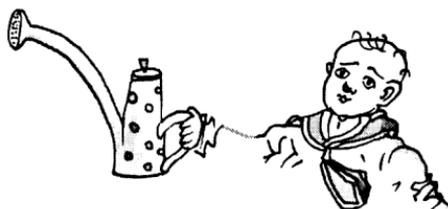
Тогда в Гане я много узнал об афуоле — кузнецах. Они, помню, не очень даже удивились, узнав, что и я, так сказать, Афуоле. Им это вроде бы и нормальным показалось: дело-то у меня с ними общее.



Оказалось, что умеют они многое, и больше всего, как ни странно, по медицинской части. Причем знания свои передают только сыновьям, потому что дочери из племени уходят. Дело в том, что у них сложнейшие обычаи насчет брака. Женщин своего племени они выдают замуж на сторону, а сами берут жен в других племенах. И чтобы сохранить секреты, дочерей и жен к ним не допускают.

Проше моей фамилии не придумаешь. Кузнецов, Смит, Шмидт, Ковач, Сепп, Ковальский, Коварж, Фабри, Афуоле... вон нас сколько на свете, наследников древнего рода мастеров!

## Глава V Реквием по коротким штанам



Зачем человек одевается. — Что можно понять, поглядев на одежду человека. — Философ в матроске. — Сплошные нелепости, или колготки. — Штаны и место в жизни. — Страдания юной Нга, дочери профессора Ту

**К** известию, что Ле Суан Ту, мой старый друг и видный вьетнамский ученый, приезжает в Москву, у нас дома отнеслись с обстоятельностью. Общую тональность задала моя мама, помнившая Ту еще первокурсником и очень ценившая за опрятность, вежливость и конфуцианскую почтительность к старшим. Друг прибывал из воюющей и бедной страны, а потому следовало послать его семье подарки, не только приятные, но и прежде всего полезные. Особенно дочке. Девочка родилась в Москве, в честь чего и была названа Нга — Россия. Последний раз я ее видел в годовалом возрасте, с тех пор прошло двенадцать лет, и на фото, иногда приходивших, она выглядела красивой девочкой с большими глазами.

Покупку подарка для Нга мне не доверили. Я, правда, не слишком и настаивал, ибо дел было невпроворот, и даже не спросил, что же куплено. В этом была моя ошибка, но я понял это позднее. Точнее говоря — поздно.

Прием почтенного друга произведен был на высшем уровне и затянулся на полдня: с обедом, беседой и вручением даров. Когда развернули сверток, я побледнел.

В обертке лежало нарядное бело-голубое платьице, красное и короткое. И с короткими рукавами...

На этом, боюсь, не совсем понятном для читателя месте я прерву рассказ о действительном событии, имевшем место у меня дома весной 1975 года. Я вернусь к нему, но чуть позже, когда мы поговорим об одежде вообще и о том, для чего она служит.

В 1926 году у забайкальского села Буреть в захоронении позднего палеолита археологи нашли костяную статуэтку: женщину, все тело которой, кроме лица, покрывали штрихи. Вот эта именно деталь — «кроме лица» — привела ученых к мысли: штрихи изображают одежду. Против того, что они символизируют татуировку, говорило следующее: лицо татуируют во многих племенах и по сей день.

Если статуэтка являет собой одетую женщину — значит, это самое древнее изображение одежды и, значит, мы можем именно с позднего палеолита отсчитать время, когда человек прикрыл свое брренное тело.

А зачем прикрыл? Ясное дело — чтобы уберечься от холода и непогоды. Но тогда зачем человек одевается в жарких краях, где он мог бы без этого и обойтись? Для того чтобы прикрыть наготу, прикрыв стыд, как Адам и Ева? Но ведь и по сей день есть в тропических лесах племена, не носящие никакой — даже скуднейшей — одежды. Однако, сколь бы скудна ни была одежда, по ней все равно можно отличить мужчину от женщины. То есть существует у одежды и такая функция.

Ну и конечно, одежда украшает своего владельца. Что ни говори, но и самый скромный человек постарается не надеть платье, которое его уродует.

Перечень назначений столь привычной и обыденной вещи, как одежда, можно продолжать и продолжать. Этно-



графия одежды очень увлекательна, в ней видны и история народа, и его привычки, и образ жизни.

Кстати, об этнографии. Отчего-то большинство людей думают, что занимается она исключительно дальними странами и экзотическими племенами. И коль скоро мы коснулись этнографии одежды, то и речь должна пойти о живописных уборах индейцев и о том, что можно считать одеждой у папуасов. Ну, в крайнем случае — о юбках шотландских горцев, а на тех же горцев, облаченных в брюки и пиджаки, не стоит и внимания обращать.

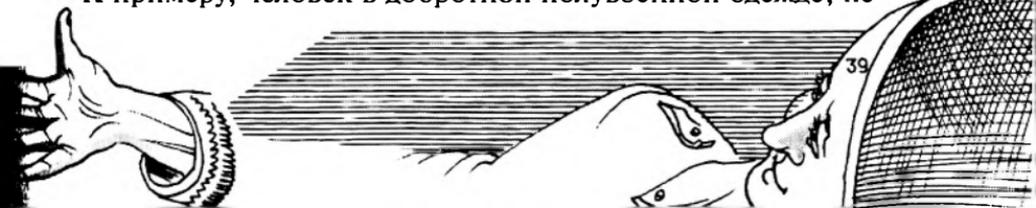
Вовсе не так. Предмет этнографии — все, что касается и нас с вами, в том числе наша одежда. И — уверяю вас, читатель, — вы знаете о том, как одевался, скажем, ваш папа или дедушка в детстве куда как меньше, чем о боевом наряде последнего из могижан.

### Что было — было

Позвольте объяснить, почему мы назвали эту главу «Реквием по коротким штанам». Что за реквием? Шорты-то теперь носит каждый, кому не лень, без разбора возраста и пола. Это верно. Но дело в том, что шорты — это шорты. А короткие штаны — эпоха. Причем очень недавняя, но ушедшая от нас безвозвратно.

Не будем, однако, голословными, хотя и начнем издалека. Среди всех прочих функций одежды, о которых мы только что сказали, есть (скорее, была) одна вроде бы не жизненно необходимая, но важная — разделение людей по месту, занимаемому ими в жизни. Назовем эту функцию по-научному: дифференцирующая. Еще совсем недавно во многих местах закон и обычай сурово предписывали, кому что одевать положено, а кому — нет. И по одежде сразу можно было понять, с кем честь имеет.

Во времена, которые помню я, законов о ношении одежды, естественно, уже не было. Но обычаи сохранялись. Я имею в виду 40–50-е годы прошлого века. В то время по одежде вы четко могли распознать социальный статус человека. К примеру, человек в добротной полувоенной одежде, пе-



репоясанный мужественным офицерским ремнем. Гимнастерка с отложным воротником, большие нагрудные карманы, в них — авторучка, а то и две. Зимой на ногах бурки — легкие и теплые фетровые сапожки с кожаными кантами и почти мушкетерскими отворотами. В остальные три времени года — хромовые сапоги. Можно не сомневаться — перед вами работник райкома либо райисполкома или хозяйственный руководитель. Всё одно — начальник. Мода эта, несомненно, пошла от вождей и комиссаров послереволюционных лет (вспомните в кино: Сталин, Свердлов, Киров). Вожди к тому времени кто уже умер, а кто надел мундир с погонами, но у среднего и нижнего звена костюм сохранился. И надолго.

То, что это шло в основном от вождей, с несомненностью подтверждают мои наблюдения за областными и районными начальниками в Узбекистане. Там они отличались консерватизмом, спаянностью и дисциплиной. Так вот: до войны они носили сталинские фуражки, потом, сохранив полувоенные одежды, дополнили их национальным колоритом, сменив фуражки на тюбетейки. А потом — при Хрущеве, любившем украинские вышитые сорочки, — все узбекские начальники обзавелись украинскими «вышиванками», белизна которых оттеняла их смуглые и широкие кыпчакские лица.

Начал я с одевания начальников по одной причине. Никто не предписывал им форму одежды, но человек, одетый иначе, выглядел бы среди них белой вороной. Но ведь никто и не запрещал никому другому приобрести себе такой же геройский полувоенный комплект. Однако такие добровольцы тоже встречались крайне редко. В рабочей среде их могли спросить грубовато: «Ты что, Семеныч, в начальники заделался?» В интеллигентской могли (про себя) усомниться: действительно ли вы врач-педиатр? А в дисциплинированном Узбекистане старшие товарищи спросили бы напрямую: «Товарищ Мамадалиев, вы почему не по форма одежды одеты?» (Сам не слышал, но мне рассказывали люди, заслуживающие доверия и сами сносившие не один комплект ответственных одежд.)

Но и наряды лиц социально рядового состава различались между собой. Вроде жили люди в одних и тех же комму-

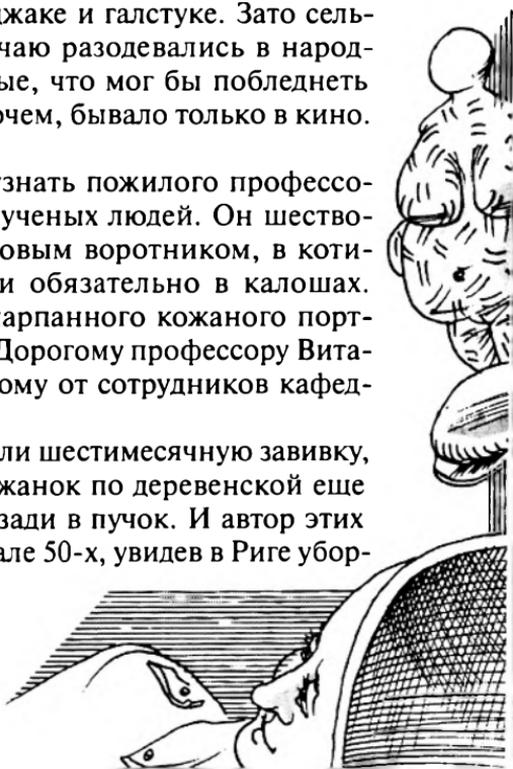
нальных квартирах, имели примерно одинаковый уровень доходов, а одевались по-разному. Каждый сверчок старался соответствовать своему шестку, или, как выразились бы ученые мужи, своей референтной группе.

Возьмите, к примеру, шляпу, на наших глазах ставшую образцом вопиющей старомодности. Рабочий класс шляп не носил, он предпочитал кепки. Зато среди интеллигенции кепок не носили даже киношники, но шляпа была обязательным элементом наряда, особенно по торжественным случаям. И бриллиант трамвайного фольклора — «А еще в шляпе!» — имел совершенно точный смысл. Переводить его следует так: «Как вам не стыдно так малокультурно себя вести, в то время как, судя по вашему костюму, вы претендуете на то, что образованный человек».

Не проник еще в рабочую, а тем более крестьянскую среду галстук. Зато учитель на уроке, или инженер в КБ, или (да нет, так не бывало!) преподаватель вуза без галстука был немислим. Место, занимаемое человеком в жизни, четко отражалось в его костюме, и переход на следующую ступень отражался в нем тоже. И в фильме (из тех, что тогда выпускали) герой, проделавший путь от деревенского паренька в сапогах и косоворотке до инженера, обязательно приезжал в родные места в пиджаке и галстуке. Зато сельчане по этому радостному случаю разодевались в народные костюмы столь живописные, что мог бы побледнеть даже хор Пятницкого. Так, впрочем, бывало только в кино. Там же богатели и колхозы.

В толпе сразу можно было узнать пожилого профессора — название, общее для всех ученых людей. Он шествовал в потертом пальто с котиковым воротником, в котиковой же конической шапке и обязательно в калошах. И рука его сжимала ручку обшарпанного кожаного портфеля с серебряной табличкой: «Дорогому профессору Виталию Евгеньевичу Спасокукоцкому от сотрудников кафедры в день 60-летия».

В парикмахерских дамам делали шестимесячную завивку, но большинство недавних горожанок по деревенской еще привычке скручивали волосы сзади в пучок. И автор этих строк был потрясен в самом начале 50-х, увидев в Риге убор-



щицу с аккуратно причесанной головой. Там же я впервые увидел женщину в брюках. Мне это не понравилось. Я уже тогда был консерватором.

И одежда наша была консервативна и сильно отличалась от той, что распространялась по всему миру, включая и западные пределы социалистического лагеря. В 1957 году, примерно за полгода до фестиваля молодежи в Москве, первого массового свидания наших граждан с границей, власти решили приодеть население. В Москву завезли множество неплохой и дешевой одежды из ГДР и Чехословакии. И с этого времени стиль и форма нашей одежды стали изменяться, сначала медленно, а потом все быстрее и стремительнее становясь неотличимыми от западной. А точнее — всемирной.

И ныне вы не отличите мясника от члена-корреспондента, провинциала от москвича. А также сына от папы, а то и деда. Тот в джинсах, этот в джинсах — и дедуля туда же. Мальчик в шортах и майке, папа в шортах и майке, мама — в шортах и майке. Дед — старый черт — тоже в шортах и майке. Бабушки в массе, правда, пока держатся. Я разве что? В сущности, очень демократично, да и удобно летом.

Не хочу давать никаких оценок: демократизм в одежде, как и во всем другом, имеет свои плюсы и минусы. Но когда вы должны что-то заслужить — пусть даже тем, что достигаете определенного возраста, в чем нет ни малейшей вашей заслуги, — это «что-то» приобретает особый смысл, весьма тешащий ваше сознание и ставящий на место тех, кто этого еще не достиг. И это дисциплинирует все общество. В этом, кстати, и заключается еще один смысл одежды: она была знаком пересечения определенного рубежа, после которого вы имеете законное право на скромное, но заслуженное отличие.

У одного мыслителя я прочел поразившее меня высказывание о порядке: «Мальчики должны быть в коротких штанишках, девочки — в юбочках, господа в галстуках, а дамы — в чулках».

Размышляя над ним, я понял, что мыслитель вовсе не требует от отроков ходить с голыми ногами по глубокому снегу. Пусть наденут что угодно, подходящее по погоде.

То же относится и к галстуку: есть случаи, когда папа, то есть взрослый человек, должен быть в галстуке. А мамам и дочкам нельзя забывать, что они — женщины. Я с этим высказыванием полностью согласен. (Признаться вам, я его сам и сказал.)

Об одежде взрослых тех времен я могу судить лишь по своим воспоминаниям, но — будучи тогда школьником — о смысле, который вкладывали взрослые в свою одежду, лишь догадываюсь. Зато у детей все было яснее и нагляднее, и об этом я сужу по личному опыту. Детский мир ведь строго вертикально организован: все десятиклассники сильнее и опытнее всех первоклассников, а шестиклассники, не очень отличаясь, скажем, от семиклассников, — однако не одно и то же с ними. А потому многие привычки и понятия, отпавшие в мире взрослых, долго еще продолжают свое существование среди детей.

Так вот, джинсы и шорты может надеть каждый. Из коротких штанов надо было вырасти.

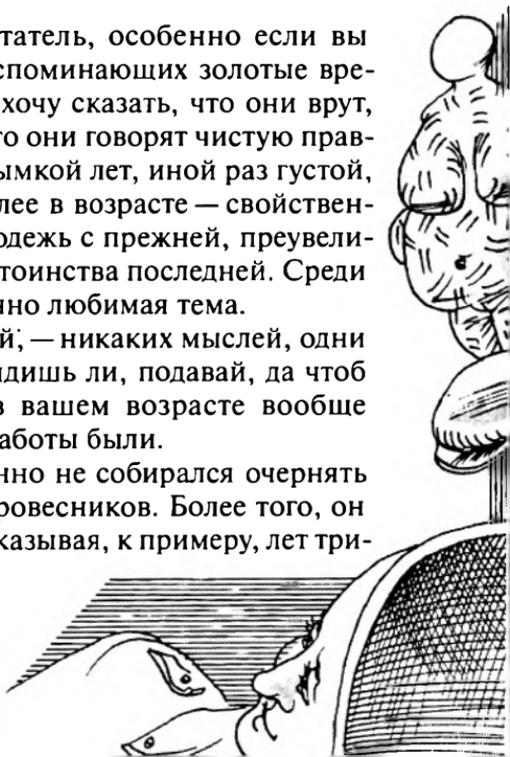
Точнее говоря: дорасти до брюк.

### Немного ностальгии...

Не верьте, благосклонный читатель, особенно если вы молоды, рассказам старших, вспоминающих золотые времена собственной юности. Не хочу сказать, что они врут, отнюдь, — им самим кажется, что они говорят чистую правду. Просто правда эта скрыта дымкой лет, иной раз густой, как туман, а человеку — тем более в возрасте — свойственно, сравнивая нынешнюю молодежь с прежней, преувеличивать недостатки первой и достоинства последней. Среди рассказов этих есть одна особенно любимая тема.

— Экие вы, — говорит старший, — никаких мыслей, одни тряпки на уме. Джинсы ему, видишь ли, подавай, да чтоб «ливайсы», понимаешь! Мы в вашем возрасте вообще не думали, что надеть, важнее заботы были.

Автор этих заметок совершенно не собирался очернять немолодых людей, своих, увы, ровесников. Более того, он и сам отдавал дань нудности, доказывая, к примеру, лет три-



дцать назад одному молодому человеку, что носить штаны за двести рублей (именно столько тогда стоили те самые «ливайсы») — аморально. Автор — а впрочем, что это я все автор да автор? — так вот, я был совершенно искренен.

Просто я забыл, как за тридцать лет до этого разговора мои собственные родители гневно объясняли мне, что тринадцатилетнему мальчику нечего скандалить из-за права на длинные брюки, лучше бы об учебе побеспокоился. А походить пока можешь и в коротких. Мы в твоём возрасте...

Нет, одежда во все времена была предметом заботы, и не просто как защита тела, но и как знак, обозначающий место в некой иерархии. К штанам это относилось в самой полной мере.

В те послевоенные годы (и, очевидно, в довоенные, ибо детская мода тогда менялась медленно) мальчики младшего и среднего школьного возраста ходили преимущественно в коротких штанах и длинных чулках, причем часто — и зимой, и летом. Школьная форма существовала только в женских школах, в мужских же её ещё не придумали. Впрочем, выглядели мы все равно довольно однообразно: в вельветовых костюмчиках болотного, черного, коричневого и синего цветов и в коричневых разных оттенков чулках в резинку. К тому же все были стрижены под ноль.

Но и дошкольники, и семиклассники были одинаково одеты только на первый взгляд. В действительности же существовала целая иерархическая гамма, и опытный взгляд немедленно определял, кто есть кто, а нарушитель подвергался остракизму. Класса до четвертого (но часто и в пятом, а иной раз и в шестом) преобладали штанишки выше и сильно выше колен, смахивающие на современные шорты, но существенно мешковатее.

Чулки к ним носили на резинках, прикрепленных к лифчику — вроде короткой полотняной маечки, застегнутой на обтянутые полотном же белые пуговики на спине. Застегнуть их сам носитель лифчика редко когда мог, это делала мама. Я и в самом юном возрасте не мог понять, почему бы не застегивать пуговики спереди? Эстетические соображения здесь ни при чем, ибо этот предмет туалета широкой публике не демонстрировался. Младшие ребята воспри-

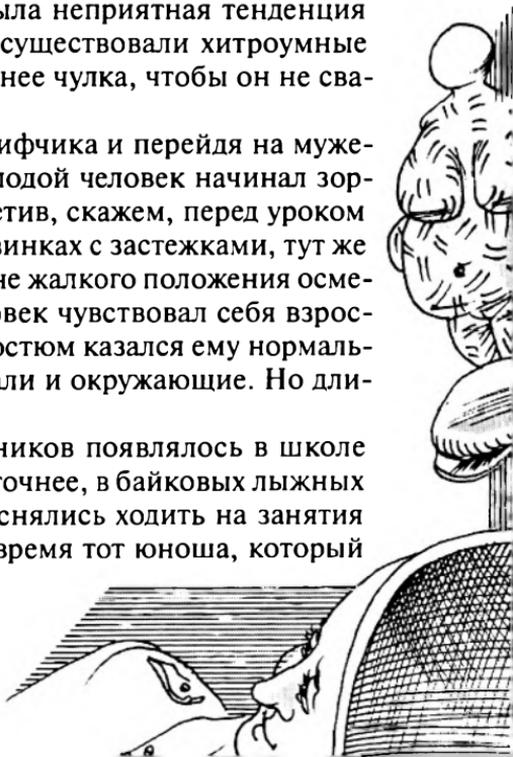
нимали лифчик с резинками как должное, смущения от его ношения не испытывали, разве что неудобство от того, что застежки на резинках вечно расстегивались и чулки падали. И среди играющих ребят дошкольного и младшего школьного возраста постоянно то один, то другой выходил из игры, чтобы подтянуть чулки и застегнуть резинки.

Класса с четвертого-пятого больше носили штаны с застежкой под коленкой, именовавшиеся гольфами (не путать с одноименными высокими носками, которые тогда у нас еще не были известны). Гольфы эти напоминали брюки, в которых Черчилль с братьями по правящему классу играли в гольф (также нам неизвестный), не больше, чем московский пятиклассник — маленького лорда Фаунтлероя. Поскольку покупались они на вырост, то их зачастую застегивали и над коленками, и они колыхались вокруг ноги, как колокола. На последнем этапе ношения они сидели уже в обтяжку, как панталоны кавалера XVIII века, а манжета с трудом сходилась на заметно увеличивающейся икре, и потому постоянно отлетавшие пуговицы доставляли мамам дополнительные заботы.

При этих штанах лет эдак с одиннадцати лифчик решительно отвергался, и верхом мужественности представлялась круглая резинка. У нее тоже была неприятная тенденция постоянно сползать, а потому существовали хитроумные приемы подвертывания вокруг нее чулка, чтобы он не сваливался.

Но, только отказавшись от лифчика и перейдя на мужественную круглую резинку, молодой человек начинал зорко следить за ближними и, заметив, скажем, перед уроком физкультуры другого юнца в резинках с застежками, тут же подвергал его осмеянию. На фоне жалкого положения осмеянного ближнего молодой человек чувствовал себя взрослым и мудрым. Собственный костюм казался ему нормальным и достойным, так же считали и окружающие. Но длилось это лет до тринадцати.

Все больше и больше ровесников появлялось в школе в длинных брюках, а если быть точнее, в байковых лыжных штанах, в которых тогда не стеснялись ходить на занятия и студенты, и через некоторое время тот юноша, который



не замечал нелепости своего детского костюмчика в глазах окружающих, получал от них прямые указания на это. Во всяком случае, ему разъясняли, что дитя в коротких штанишках не имеет равного голоса со взрослыми мужчинами, ноги которых прикрыты штанинами.

Как правило, следствием разъяснения был разговор с родителями, описанный мною выше, и разговор бывал труден не только из-за педагогических взглядов старшего поколения, но и потому, что в те легендарные времена существовали дефицит и трудности с одеждой.

Разговор имел место обычно классу к седьмому, но я помню еще и восьмиклассников (правда, немного), не созревших до решительной битвы за брюки. К неформальной элите класса они обычно не принадлежали.

Чулки же еще некоторое время носили, но даже скрытые под длинными штанинами, они уже подворачивались под колено: так считалось приличным. По крайней мере, в седьмом классе. С восьмого класса школьная администрация дозволила отпускать волосы, и вы становились официально если не взрослым, то большим.

Все эти ностальгические воспоминания нужны не только для того, чтобы рассказать о быте и нравах предков младшему поколению, но и для того, чтобы лишний раз подчеркнуть, что стремление к иерархии и занятию в ней как можно более высокого места свойственно роду человеческому с молодых ногтей.

После победы над родителями в битве за длинные штаны сражение против чулок выглядело лишь эпизодом в великой войне за самоутверждение\*. Но это сражение расчел-

---

\* Мы говорили о нашем времени, потому и борьба за самоутверждение здесь выглядит как битва за право носить длинные брюки. На чудесных иллюстрациях художницы Самокиш-Судковской к «Евгению Онегину» маленький Евгений, которого ведут в Летний сад гулять, изображен в длинных штанах, и он же, когда «наш Евгений на свободе», уже в панталонах до колен и шелковых чулках, то есть одет по-взрослому, — и абсолютно наоборот с точки зрения нашего современника. Главное, однако, неизменно: одежда обозначает твое место в возрастной иерархии.

ливые молодые люди откладывали на теплое время года, лучше всего — позднюю весну. Ибо того, кто не просчитал последствий и лез со своими претензиями зимой, ожидала еще более страшная опасность: кальсоны. Мама уже сдавалась, говоря, мол, чулок на тебя не напасешься, ладно уж, надень-ка ты папины кальсоны. Еще чего, не будешь! Ну и ходи в чулках! Простужаться я тебе не позволю, ишь ты, только б ему в школу не ходить!

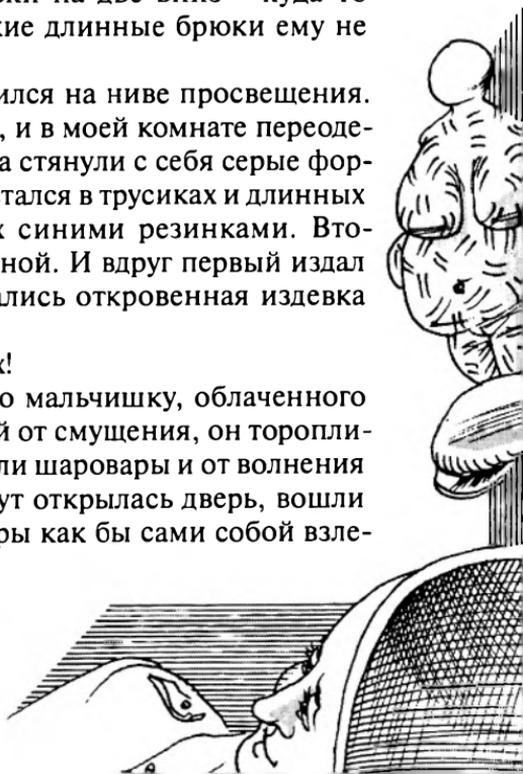
Не могу понять, чему обязаны кальсоны — этот полезный предмет нижней одежды — той ненависти и презрению, который к ним испытывают многие, и не только зеленые юнцы. По-моему, кальсоны пришли к нам от немцев, непостижимым образом соединявших стремление облачиться в любом возрасте и по любому поводу в короткие штанишки с любовью к уюту и теплу добротных длинных подштанников. Мне кажется, что «невыразимые» (вежливое наименование кальсон) в холодное время не только удобны, но и просто необходимы, во всяком случае, в определенном достойном возрасте.

Но мы говорим о детской одежде и связанной с ней иерархии. Так вот, подросток, замеченный в ношении кальсон, слетал сразу ступеньки на две вниз — куда-то к носителям лифчика, и никакие длинные брюки ему не помогали.

В начале 1960-х годов я трудился на ниве просвещения. Ожидался школьный спектакль, и в моей комнате переодевались два шестиклассника. Оба стянули с себя серые форменные брюки, и один из них остался в трусиках и длинных гнedyх чулках, перехваченных синими резинками. Второй переодевался у меня за спиной. И вдруг первый издал дикий вопль, в котором смешались откровенная издевка и злорадное торжество:

— У-я! Позорник! В кальсонах!

Я оглянулся и увидел второго мальчишку, облаченного в сиреневые кальсоны. Красный от смущения, он торопливо натягивал положенные по роли шаровары и от волнения не попадал ногой в штанину. Тут открылась дверь, вошли еще несколько ребят, и шаровары как бы сами собой взлетели к поясу.



Впрочем, что там шестиклассники далеких 60-х! У меня есть брат, видит Бог, отнюдь не школьник. С гордостью скажу, что он — профессор, доктор наук, заведующий крупнейшей кафедрой крупнейшего университета и прочее, прочее, прочее. Перечисляя титулы, я лишь хочу подчеркнуть, что это человек незаурядного интеллекта. И естественно, не юнец: у него уже внук-студент. К тому же за годы экспедиционной работы в тундре он нажил малоприятный радикулит.

Много десятилетий подряд мы гуляли вдвоем по субботам, обсуждая важные события нашей жизни. Эти прогулки и беседы служат предметом иронии младшего поколения. Сопляки, что они понимают в мыслях и чувствах старших!

И вот, как-то морозным днем, когда мы собирались на обычную прогулку, а братец, сняв обвисшие спортивные штаны, взял в руки приличные для улицы брюки, я заметил, что он в молодежных коротких трусиках.

— Чего б тебе не надеть кальсоны, Сашок? — благожелательно спросил я, сидя в удобном кресле.

Профессор презрительно взглянул на меня с немалой высоты своего роста:

— Это *ты*, наверное, в кальсонах. Я их *никогда* не ношу!

И нотки того шестиклассника прозвучали в его голосе.

Как же много предрассудков и пережитков сохраняется в нас с далекого детства! Впрочем, и все человечество хранит их со времен своего детства — глубокой древности.

---

### Сева — мальчик в матроске

Те, кто учился в описываемое мною время, помнят еще одну приметку школ той поры. Я имею в виду буйное и многочисленное сословие второгодников. Больше всего их скапливалось в пятых и шестых классах, и именно благодаря им эти классы считались трудными. Отсидев (в одном классе) по два, а то и по три года, ребята эти выделялись ростом и более взрослым выражением лица. Некоторые из них тиранили окружающую их мелюзгу, а зачастую и учительниц; другие отсиживали время до 14 лет — тогда можно было уже

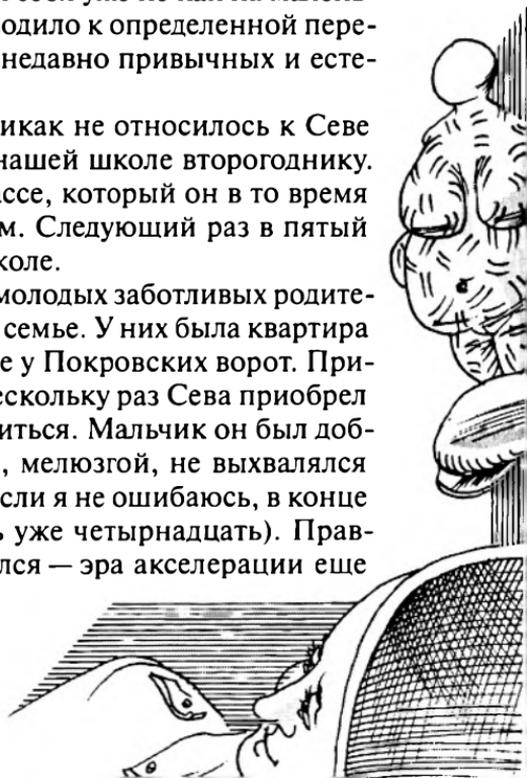
устраиваться с разрешения роно на работу, и роно разрешение охотно давало — вполне спокойно. Между ними и педагогами как бы заключалось молчаливое соглашение не мешать друг другу. Причин второгодничества была масса, чаще всего — мать воспитывала детей одна. Война только кончилась. Она пропадала целый день на работе, уследить за детьми, особенно старшими, не могла. И после первых скандалов махала на сына рукой, втайне даже довольная, что скоро хоть какой-никакой, а заработок еще в доме будет. Ну а что бы не шлендрал по улице, пусть в школе лучше посидит.

В классе таких побаивались: у них были больше друзья на стороне («У Ануфриева — Чира приятель! В колонии уже был»), и вообще человеку стоило заручиться покровительством плечистого второгодника, например, давая ему списывать арифметику или русский. Это могло избавить от многих неприятностей, о которых взрослый человек забывает, вспоминая золотое детство. Кое в чем им даже подражали; они первые переходили на сатиновые шаровары — эрзац длинных брюк. А самые старшие из них начинали ходить в сапогах, благо размер ноги уже позволял.

Такое сосуществование с более взрослыми ребятами заставляло взглянуть и на самих себя уже не как на маленьких. А это, в свою очередь, приводило к определенной переоценке ценностей — таких еще недавно привычных и естественных.

Все сказанное мною выше никак не относилось к Севе Простову, очень известному в нашей школе второгоднику. Я учился с ним в четвертом классе, который он в то время посещал в третий раз, и в пятом. Следующий раз в пятый класс он пошел уже в другой школе.

Сева был младшим сыном немолодых заботливых родителей и рос во вполне зажиточной семье. У них была квартира в отличном большом сером доме у Покровских ворот. Привычку ходить в один класс по несколько раз Сева приобрел только потому, что не любил учиться. Мальчик он был добродушный и никак перед нами, мелюзгой, не выхвалялся ни силой, ни возрастом (а ему, если я не ошибаюсь, в конце четвертого класса исполнилось уже четырнадцать). Правда, ростом он не очень выделялся — эра акселерации еще



не наступила, но, конечно, был поплечистее других ребят. На уроках вел себя тихо, но безо всякого интереса.

Выделялся он — даже на фоне четвероклассников конца сороковых — младенческим, я бы сказал, костюмчиком. В наш класс он явился в матроске с такими коротенькими штанишками, что они еле виднелись из-под куртки с морским до лопаток воротником. Пришел он в начале сентября, но не первого числа. Очевидно, первое сентября в четвертом классе утратило для него новизну. Его посадили за мою парту, и мы быстро нашли общий язык. Я, правда, думал, что ему лет двенадцать (тоже куда старше меня!), но об истинном его преклонном возрасте долго не догадывался.

Учиться он не любил, но обожал читать. Он любил читать «Детей капитана Гранта» и обычно, закончив книгу, тут же начинал сначала. Но мог читать и с середины. И если я совершал что-нибудь заслуживающее, с его точки зрения, похвалы, он одобрительно говорил:

— Паганель бы тебя понял.

Что же касается детсадовской матроски, то именно в этом костюмчике он пришел в четвертый класс впервые в неразнообразном по одежде 1945 году. Ему, несомненно, справили бы другой костюмчик, не останься он на второй год. Это вывело из себя обожавших его и возлагавших на него надежды родителей. Но двух лет Севе оказалось мало, предстоял третий год в том же четвертом классе, и тут уж терпение его отца окончательно лопнуло.

— Классы не меняешь, нечего и наряды менять! — бухнул он и залепил сыну оплеуху.

— Отец у меня кремень! — объяснял мне Сева, кажется, не без гордости.

Отец-кремень, как я теперь понимаю, был добряком и, как часто бывает у добрых и совсем не волевых людей, мог упереться в чем-то насмерть, если даже самому хоть плачь от результатов.

По счастью, Сева не очень вымахал ростом, а то матроска на нем могла бы просто лопнуть. Сам он относился к матроске абсолютно равнодушно: главное, чтобы ничего не отвлекало от захватывающих путешествий Гленарвана и его друзей. Ребята тоже не очень-то проходились по пово-

ду его матроски: тихий-тихий, а врезать таким соплякам, как мы, его одноклассники, мог очень увесисто. И когда какой-то парень из класса постарше сказал что-то неуважительное по этому поводу, он был отоварен по первому разряду. Паганель бы его не понял.

Я вспоминаю моего выдающегося соученика не только потому, что ничего нет приятнее забавных воспоминаний детства, но прежде всего потому, что жизнь и приключения «мальчика в матроске», или просто «матросика» (так мы звали Севу за глаза), высвечивают еще одну функцию одежды. А именно карательно-воспитательную.

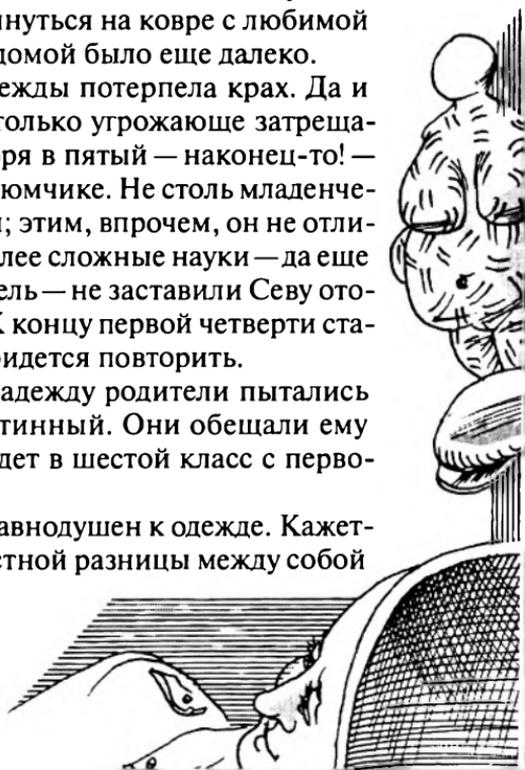
Бьюсь об заклад, что Севины папа с мамой были уверены, что принятая ими мера заставит любимое чадо забросить «Детей капитана Гранта» и прекратить шляние по двору. Он, думали родители, с головой влезет в арифметику, русский, «неживую природу» и другие фундаментальные науки по программе четвертого класса. Есть же у него честолюбие!

Но коса нашла на камень. А весь-то камень состоял из того, что доброго Севу вполне устраивало скромное положение ученика начальной школы. Отсидев, как положено маленькому, четыре урока, можно было спокойно пройтись по Покровскому бульвару в компании малолетних соучеников и, вернувшись домой, растянуться на ковре с любимой книгой. До прихода родителей домой было еще далеко.

Воспитательная функция одежды потерпела крах. Да и к концу года матроска уже настолько угрожающе затрещала по швам, что первого сентября в пятый — наконец-то! — класс Сева пришел в новом костюмчике. Не столь младенческом, но тоже, конечно, детском; этим, впрочем, он не отличался от остальных. Однако и более сложные науки — да еще по каждому предмету свой учитель — не заставили Севу оторваться от капитановых детей. К концу первой четверти стало ясно, что и этот курс наук придется повторить.

Окончательно потерявшие надежду родители пытались наставить отпрыска на путь истинный. Они обещали ему длинные брюки, если он перейдет в шестой класс с первого раза.

Но Сева был действительно равнодушен к одежде. Кажется, он даже не чувствовал возрастной разницы между собой



и нами. Во всяком случае, когда его ровесники начали целоваться в подъездах с девочками из женской школы, он продолжал играть с нами в штандар и расшиши и читать «Детей капитана Гранта». Очевидно, родители его сломались и довольствовались тем, что их нечасто приглашают в школу. Единственно, в чем оставался непреклонным отец-кремень, был вопрос одежды.

— Ходишь в младшие классы, ну и одевайся как маленький! — заявил он.

Следующий срок в пятом классе Сева отбывал уже не в нашей школе. Я с ним еще встречался, хотя и довольно редко. И стоило упомянуть об этом в школе, как одноклассники оживлялись. Наверное, Севина неторопливость в получении образования приятно оттеняла наш прогресс. Вспоминали, естественно, и пресловутую матроску. Потом как-то связь прервалась, и вспоминать Севу почти перестали.

И вот — в конце седьмого класса — я зашел в булочную на углу Покровского бульвара и улицы Обуха. За барьерчиком, направлявшим отобравших хлеб покупателей к кассе, двигалась длинная очередь, и я замешкался: стоит ли становиться? Тут меня окликнули. Это был Сева Простов. Я сунул ему деньги, он взял мне батон, и мы двинулись, находясь по разные стороны барьера. Оказалось, что Сева уже в шестом. «По первой ходке», — сказал он. На Севе было вполне взрослое серое пальто, и выглядел он солидно. Даже кассирша спросила: «Что у вас?», — но пока она считала деньги, мой старый друг сделал шаг от кассы и протянул мне мой батон, а она, посмотрев ему вслед, крикнула: «Мальчик, сдачу забыл!»

Сева вышел из-за барьера, и я понял, почему она изменила обращение. Если пальто придавало ему почти взрослый вид, то сразу там, где оно кончалось, совсем по-девчачьи начинались тонкие ноги, туго обтянутые невинными детскими чулочками в резинку.

Перехватив мой взгляд, Сева снисходительно усмехнулся:

— Мелкая месть родителей. Но меня голыми руками не возьмешь, — добавил он гордо. — Сами еще пожалеют.

Он пасанул мне подвернувшуюся консервную банку. Я немедленно вернул ее, мы перекинулись несколько раз,

и Сева мощным ударом послал банку в лужу. Банка лязгнула о камень и затихла.

— Сами пожалеют, — повторил Сева.

— Здорово ты их зажал, — заметил я.

— Да нет, чего там зажал. Просто делаю вид, что мне самому так больше нравится. Уж отец взмолился: «Севка, — говорит, — ну кончи ты шестой класс, сразу тебе брюки купим и пиджак!» — «Да ну, пап, — говорю. — Мне так лучше нравится, и не жарко к тому же». Ему и крыть нечем.

...Теперь-то я понимаю, что «мальчик в матроске» незаметно преподавал мне урок жизненной мудрости: не можешь изменить обстоятельства, сделай вид, что ты попал в них по собственной воле. Не тебе пригибают шею кулаком, а просто самому нравится согнуться. И тебе легче, и обидчику неприятно. Тогда я это если и понял, то очень смутно, да и Сева-то, наверное, не имел еще в жизни ясной теории. Впоследствии же я прибегал к несложному, но надежному этому приему частенько...

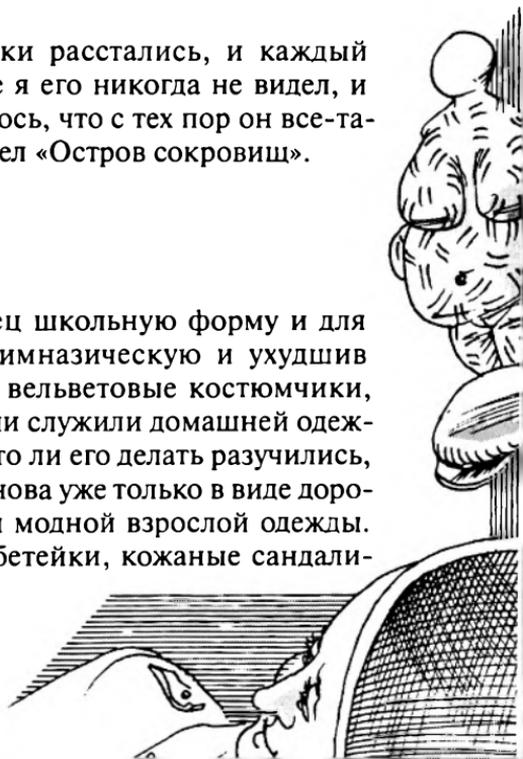
— Паганель бы тебя понял, — одобрял я.

— А, Паганель! — Сева добродушно махнул рукой, как бы вспомнив милые забавы, оставшиеся в далеком детстве. — Да я уж и «Таинственный остров» прочел, и «Восемьдесят тысяч километров под водой»...

На бульваре мы по-дружески расстались, и каждый пошел в свою сторону. Больше я его никогда не видел, и что с ним стало, не знаю. Надеюсь, что с тех пор он все-таки кончил шестой класс и прочел «Остров сокровищ».

### Гениальный аноним

В 1954 году придумали наконец школьную форму и для мальчиков, взяв за образец гимназическую и ухудшив ее. Форма вытеснила из школ вельветовые костюмчики, но еще лет десять их шили, и они служили домашней одеждой. А потом исчез и вельвет — то ли его делать разучились, то ли еще что, но появился он снова уже только в виде дорогого импортного материала для модной взрослой одежды. Исчезли кепки с пуговкой, тубетейки, кожаные сандали-



ки, панамки и сачки — последние, впрочем, уже не из области одежды.

Времена изменяются — это, впрочем, не только я замечаю, — а с ними и одежда. Все-таки важное место занимает она в нашей жизни, вызывая пословицы и поговорки, но и они устаревают и утрачивают смысл вместе с ней.

Еще не так давно, желая выяснить, кто в семье голова, спрашивали: «Кто тут брюки носит?» Увы, теперь, когда брюки могут носить все, вопрос утратил смысл. А какой смысл в выражении «Ты еще в коротких штанишках ходишь?». Кто теперь не ходит летом в шортах, да причем таких коротких, что начинаешь понимать, в скольких дециметрах над коленом находятся границы приличия.

Да что там говорить! Теперь ведь не знаешь, к какому полу относится народная мудрость: «Волос долог, ум короткий!»

В начале 60-х годов появились у нас колготки; завоевали потребителя и почти начисто вытеснили чулки.

Задумывались ли вы, благосклонный читатель, откуда вообще взялось это слово? Поскольку мы довольно точно знаем, когда появился предмет, им называемый, не нужно лезть в словарь Даля. Не лезьте в Даля. Я это знаю и поделюсь с вами.

Слово появилось в результате недоразумения — по той причине, что зарубежные славяне уверены, что знают русский язык. Они зачастую ошибаются в этом. Просто, в отличие от китайцев и венгров, корейцев и англичан, они по собственной природе понимают, что такое «нос», «ухо», «вода» и «хлеб». Они могут договориться и потому вместо того, чтобы заглянуть в словарь, иной раз лепят черт-те что.

Первые колготки поступили к нам из Чехословакии, тогда ее название еще писалось вместе, да и страна была единой. На этикетках было написано «Калготы чулочные». Этикетка хранится у меня по сей день, и это филологическое сокровище. Если учесть, что «калготы» по-чешски значат «штаны», то это был дословный перевод с немецкого «Strumpfhosen» — дословно и в полном соответствии с немецкой грамматикой: «чулкоштаны». Чех в отделе экспорта на той фабрике, где

«чулкоштаны» (а по-чешски «punčochové kalhoty») производились, был из породы упомянутых мною знатоков русского языка. И он знал, что «пунчохи», по-русски — «чулки». А как будет по-русски «штаны» он не знал, но думал, что так же, как по-чешски.

И недогнувшей рукой вывел неуверенной кириллицей «калготы». И тем обессмертил себя. Какая трагедия, что мы не знаем его имя, ибо обогатить великий и могучий под силу лишь гигантам словесности!

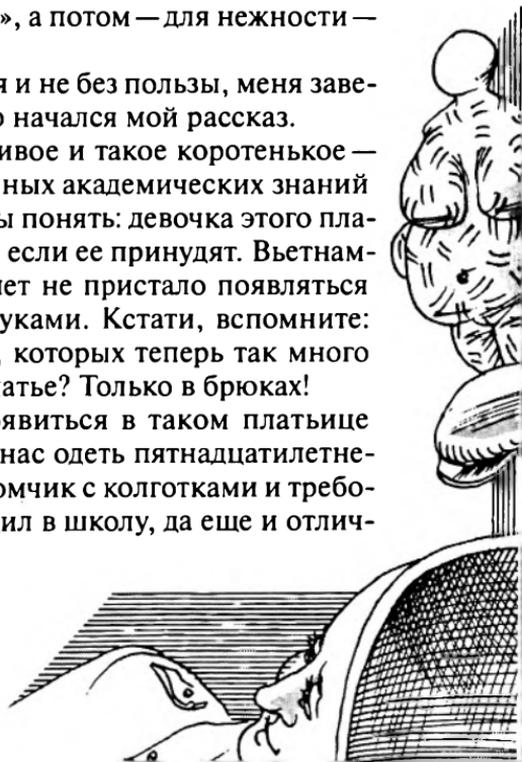
У нас же, обнаружив неведомый доселе предмет, восприняли его странное имя как само собой разумеющееся. А так как автоматизма в одевании этой удобной вещи у наших дам, не говоря уже о детях, еще не было и они то путались в чулочинах, то одевали задом наперед, это название вызвало ассоциации с диалектным словом «колготиться» — путаться, злиться, раздражаться. И тем окончательно укрепили слово «калготы» в правах гражданства.

К тому же работники торговли, как и все мы, попотели в детстве над правилами русского правописания и точно помнили, что там, где слышится «а», нужно писать «о», этот звук в новом слове трансформировался в «о». У филологов это называется законом коровы: слышим «карова» — пишем «корова». Получились «колготы», а потом — для нежности — «колготки».

Однако, кажется, далеко, хотя и не без пользы, меня завело от моего друга Ту, с которого начался мой рассказ.

...Увидев платье — такое красивое и такое коротенькое — я побледнел. Даже самых скромных академических знаний о вьетнамцах мне хватило, чтобы понять: девочка этого платья не наденет. Ни за что! Разве если ее принудят. Вьетнамской женщине старше десяти лет не пристало появляться на людях с голыми ногами и руками. Кстати, вспомните: видели ли вы среди вьетнамок, которых теперь так много в наших городах, хоть одну в платье? Только в брюках!

И заставить бедную Нга появиться в таком платьице на улице — это примерно как у нас одеть пятнадцатилетнего мальчику в матросский костюмчик с колготками и требовать, чтобы он в таком виде ходил в школу, да еще и отлично учился при этом...



...На невозмутимом лице моего друга, ученого и конфуцианца, не отразилось никаких чувств — кроме вежливой благодарности. И я помаленьку успокоился, а потом и забыл о подарке, утешив себя мыслью, что этнография этнографией, но не всё так в жизни, как в книгах. Даже ученых.

Снова и снова приезжал в Москву профессор Ту с фотографиями внуков: маленькая Нга выросла и вышла замуж. И, перебирая в беседе дела минувших лет, я вдруг вспомнил о красивом платье.

— Честно говоря, — сказал Ту, — она не хотела его носить. Но я заставил. И она мне не перечила: я ее отец.

— А может, не стоило заставлять? — усомнился я. — Раз ей не хотелось.

— Нет, — возразил Ту. — Я слишком уважаю людей, которые подарили ей платье.

И тут сама Этнография как бы улыбнулась мне из-за его плеча доброй и загадочной улыбкой Будды.

## Глава VI Трех змей на угловой столик!



Гастрономические вкусы этноса определяет исходный набор продуктов земли. — Люди могут переселиться куда угодно, но их стол всегда покажет, где зародился этнос. — Кулинарный детектив: посмотрев на сырую рыбу, вы поймете, откуда пришли на Японские острова японцы

**Л**ет сто назад бедный, но предприимчивый молодой человек по имени Адмирал Нельсон открыл в столице Ямайки Кингстоне небольшой ресторан. Собственно говоря, слово «ресторан» подходило к сколоченной из досок грязноватой харчевне не больше, чем имя Адмирал Нельсон — хозяину харчевни, потомуку раба. Но Адмирал и не рассчитывал на фешенебельную публику: основную его клиентуру составляли такие же неимущие негры — грузчики, носильщики, портовые бродяги. И ассортимент был не ахти какой: одно-два рыбных блюда, маниоковые лепешки, суп из удава.

Суп этот особенно удавался Нельсону, спрос на него был велик — пришлось даже

нанять человека для отлова удавов и доставки их на кухню. Через некоторое время Адмирал снял для своего заведения помещение получше. У плиты теперь кроме матери и жены хозяйничало еще несколько кухарок. А в ресторане подавали десятка два блюд из удава.

Нужно сказать, что успеху молодого Нельсона способствовало не только его кулинарное умение, но и отсутствие предрассудков, относящихся к еде, среди, так сказать, афро-ямайцев. В Африке, откуда привезены были их предки, неядовитых змей спокон века отправляли в горшок, и, если удавалось убить здорового питона, это считалось охотничьей удачей, даже большей, чем, скажем, добыча обезьяны. Мясо ведь у питона нежное, а костей мало. И на Ямайке, и в других южноамериканских странах негры-рабы всячески разнообразили свой скудный невольничий рацион: ловили мелких зверьков и змей, благо здесь их было предостаточно.

Вообще-то блюда из змей распространены на нашей планете достаточно широко, причем едят их не только те люди, у которых ни на что иное средств не хватает. Среди изысканных деликатесов в странах Дальнего Востока ползучая тварь занимала в меню почетное место. Особенно если готовили повара-мастера, которые умели рыбе придать вид и вкус мяса, свинине — вкус лотоса и сладость сахара, а змея у них ничуть не отличалась от цыпленка (если не брать во внимание то, что цыпленок у квалифицированного повара выходил совершеннейшей рыбой).

...Лет двадцать назад один из отпрысков семейства Нельсон перебрался в Лондон и открыл там маленький ресторан. На вывеске его та же эмблема, что и в Кингстоне, — статуя адмирала (настоящего) Нельсона, обвитая змеей. Сырье лондонский Нельсон получал из Бразилии, Индии и Гонконга. Поскольку в столь огромном городе, как Лондон, любители экзотики водятся в изобилии, дела змеиногоресторана идут неплохо.

Отмечено, что за последние десятилетия консерватизм в еде стал ослабевать: стало приличным и привычным, посещая дальние края, пробовать местные деликатесы, рассказывать о них по возвращении и даже стараться воспроизводить наиболее пришедшие по вкусу из подручных средств. А еще не так давно европейцы, жившие в колониях, даже



не пытались заглянуть в кухню туземцев и среди совершенно чуждой природы и климата сохраняли верность бифштексам и пудингам — и страдали желудком.

Даже изголодавшиеся моряки Колумба и Магеллана, изнуренные многомесячными переходами, в лучшем случае брали у заморских жителей овощи, но предпочитали полусгнившую солонину и червивую муку «дикарским деликатесам»...

...Боюсь, что среди читателей мало найдется энтузиастов змеиных обедов. Скорее наоборот — у многих возникнет вопрос: да как это можно в рот брать? Судя по успеху фирмы «Адмирал Нельсон», блюда там подаются не только съедобные, но и вкусные. Наверное, все дело в готовке и привычке. То, что кажется привычным нам, может вызвать удивление у других. Мы, например, любим гречневую кашу, а француз в рот ее не возьмет. Задние ножки лягушки для него лакомство, а для нас, мягко говоря, — нет. Но ни в нашем, ни во французском или английском меню нет, скажем, крокодила.

А что вы, собственно, имеете против крокодила? Слава у него, конечно, дурная: туп, коварен, человеколюбив (чисто гастрономически, естественно). Внешний вид у него утраченный: длинная пасть, усеянная неприятными зубами, бугорчатая кожа, мощный, оснащенный пластинами хвост. И эти кривые короткие лапы с когтями... Но согласитесь, и свинья не образец античной красоты, а ведь отвращения в приготовленном виде не вызывает. А может быть, причина нашего отвращения кроется в том, что крокодил, как и удав, — животное для нас необычное, экзотическое?

Но ведь есть же страны, где крокодил — такая же часть окружающей природы, как у нас утка, кабан, заяц. И люди там, хорошо изучив его нрав и повадки, прекрасно знают, какие меры предосторожности надо предпринимать, переходя реку, набирая воду или купаясь.

Люди волоф, живущие в Сенегале, утверждают: «Лучше встретить крокодила на столе, чем в воде». С различными вариациями такие пословицы можно найти и у других народов, живущих с крокодилами в близком соседстве, ибо земноводный хищник входит в их меню.

Но входит по-разному. Для живущего на берегах африканского озера Рудольф маленького племени эльмоло кро-



кодил съедобен весь — с головы до кончика хвоста. Эльмоло не избалованы обилием пищи и не могут себе позволить отказаться ни от какого мяса. Обнаружив крокодила на берегу, эльмоло преграждают ему путь к воде и забивают камнями. От этого мясо становится мягче, считают они, а то об него зубы сломать можно. Мясо крокодила действительно жесткое, но в толстой части хвоста оно нежное и белое. Потому в большинстве стран, где крокодил идет в пищу, едят только эту его часть.

Индейцы, живущие в низовьях Миссисипи, тушили филейную часть аллигатора с ароматическими травами в больших горшках, герметически замазанных глиной. Подготовка длилась несколько часов, а само блюдо подавали только по большим праздникам: слишком уж много времени и труда оно требовало, ибо аллигатор должен быть молодым, только что пойманным, травы только что собранными, а огонь под горшком все время ровным, не слишком сильным и не слишком слабым. Первые европейские колонисты, отведав аллигаторова хвоста, оценили это блюдо, которое вошло в креольскую кухню, то есть кухню потомков европейцев, родившихся и выросших в колониях. И в ресторанах Нового Орлеана «филе аллигатора по-креольски» занимает почетное место в меню наряду с французскими деликатесами и чисто американскими цыплятами по-кентукски.

Описанные выше яства можно отнести к «блюдам из дичи», потому что наличие змеи и крокодила в меню зависело от охотничьей удачи. В Китае же на берегах Янцзы ловили маленьких крокодильчиков и откармливали их, пока хвост не достигал нужной длины. Таким образом, земноводное становилось домашним животным, притом выполнявшим и функции сторожевого пса. Дело в том, что крокодила держали у входа во двор в ящике вроде собачьей будки, где он был крепко прикован за заднюю ногу довольно длинной цепочкой. Во двор, охраняемый зубастой тварью, не очень-то полезешь! При этом крокодил — вопреки распространенному мнению о его тупости — четко отличал хозяев от посторонних и с последними не церемонился. А с хозяевами он вел себя ничуть не хуже любого другого домашнего животного. (Правда, можно посмотреть на это его качество и с другой

стороны: будь крокодил не так туп и представь он себе, что его ждет, хозяевам бы от него досталось первым!)

Дальние родственники крокодила — гигантские ящерицы легуаны, страшные с виду и безобидные в действительности, тоже нашли свое место на обеденном столе. В дело идут хвосты и окорока. Пока ящериц ели только в местах обитания — в Южной Америке, — убыль их компенсировалась естественным приростом. Но к сожалению, в последнее время легуаны вошли в моду (ибо на пищу бывает такая же мода, как на юбки или парики). В Германии, например, начали производить консервы из легуаньего хвоста. А чтобы современное производство — даже столь невеликое, как производство дорогих деликатесов, — себя оправдало, требуется регулярная доставка сырья. Самолеты привозят в Бремен десятки легуан, что отнюдь не способствует увеличению их поголовья. И если легуан станет заметно меньше, цены на их нежный хвост резко возрастут и тем сократят спрос. Легуане, впрочем, от этого легче не станет.

До сих пор мы говорили о мясе экзотических животных, которых едят в разных уголках Земли. Отсутствие у живого существа мяса не может служить основанием для исключения его из обеденного меню — мы имеем в виду насекомых и различных других тварей столь же малых размеров и странного поведения. О том, что в пищу употребляют пауков, писали многие исследователи. Не меньшей популярностью, например, на Новой Гвинее пользуются личинки древесного червя, в изобилии водящиеся в трухлявых стволах деревьев. Очень подробно описал дегустацию этого блюда Николай Николаевич Миклухо-Маклай.

Четверо папуасов с каменными топорами и двое с небольшими барабанами, отыскав в лесу нужное дерево, принялись за работу. Дровосеки крушили ствол, а барабанщики мерными ударами задавали темп и создавали рабочую атмосферу. Когда же на разломе ствола обнаружили множество белесых жирных личинок, работа и музыка были прекращены, и все шестеро начали быстро насыщаться.

Правда, эти личинки и блюдом-то не назовешь, готовки тут никакой — нашел и ешь.

Совсем другое дело саранча (и вообще кузнечики). Саранча — бич обширных районов нашей планеты. Но, пожирая



растения и тем лишая людей плодов их труда, саранча сама служит блюдом, довольно питательным и вкусным. В Африке ее едят в разных видах, отдавая предпочтение жареной.

Еще библейские пророки, уйдя в пустыню, питались акридами. Само выражение «питаться акридами» стало расхожим и означает примерно «жить впроголодь». Хотя при этом многие, употребляющие это выражение, не знают, очевидно, что акриды и есть та самая саранча. И если бородастые ближневосточные пророки ели саранчу, то им приходилось таскать с собою оливковое или пальмовое масло, соль и перец. И конечно, большую плоскую сковороду. Раскалив сковороду на костре, они наливали в нее масло, клали ровным слоем акрид, посыпанных солью и перцем, и тщательно размешивали. При этом хорошо было иметь с собою изрядную пресную лепешку, с которой саранча жареная особенно вкусна. Может быть, правда, в старину саранчу ели иначе, но в наши дни в Сенегале, Гвинее, Нигере и других африканских странах считают, что приготовленная иначе саранча просто невкусна.

Одна из древнейших поваренных книг, рассчитанная на специалистов (конечно же, китайская — сочинение шеф-повара вэйского императора, содержащее в себе тысячи рецептов), поучает читателя: «Среди того, что растет, бегаёт, летает и плавает между землей и небом, нет ничего несъедобного...»

Все дело в том, как приготовить. И если блюдо приготовлено хорошо, то вы охотно съедите филе анаконды или хвост аллигатора как бы вы ни относились к змеям и крокодилам. И самое экзотическое блюдо может стать привычным, как обыкновеннейшая котлета. Хотя, впрочем, эта самая котлета внезапно может превратиться в весьма экзотическое блюдо.

Вообще же, в кухне любого народа присутствует то, что дает ему природа. И если природа даровала ему удава и крокодила, то для того, чтобы он, во-первых, не терял бдительности (с такими соседями и сам в корм превратишься), а во-вторых, чтобы постараться использовать столь неприятное соседство себе во благо.

Однако не следует думать, благосклонный читатель, что если вы живете по соседству, скажем с лающим оленем или

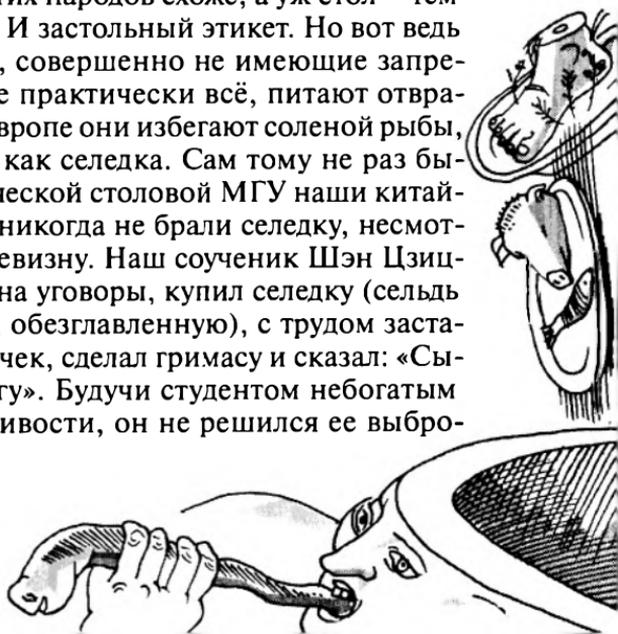
крокодилом, то можете лакомиться лающей олениной или свежей крокодилятиной, когда вам заблагорассудится. Это может себе позволить далеко не каждый. Существует система пищевых запретов.

Например, у малых народов Камбоджи «мясо лающего оленя нельзя есть замужним женщинам, им же нельзя есть мясо угрей и крокодилов». Эта цитата из труда видного исследователя Индокитая Яна Чеснова. О пищевых запретах и их происхождении мы поговорим в другой главе, что же касается этого запрета, то ученый Чеснов дает его истолкование с предельной простотой и ясностью: «Последнее обстоятельство объясняется тем, что женщинам приходится ходить за водой к рекам и они, согласно поверью, могут подвергнуться мщению со стороны крокодилов».

За отсутствием в наших реках крокодилов мы вряд ли можем подвергнуться мщению со стороны последних, потому, очевидно, у нас этот запрет и не существует. Но, несмотря на его отсутствие, потребление крокодила в Европе пока не распространено.

Как не раз и не два бывало в истории человечества, этнос может сменить местожительство, причем так сложно и далеко, что и сам не упомнит, откуда пришел и когда. А поскольку зачастую он при этом сохраняет свои кулинарные пристрастия, те могут помочь в поисках утраченной прародины.

Возьмите китайцев, вьетнамцев, корейцев и японцев. На первый взгляд всё у этих народов схоже, а уж стол — тем более: рис, соя, палочки. И застольный этикет. Но вот ведь что интересно: китайцы, совершенно не имеющие запретов в еде, потребляющие практически всё, питают отвращение к сырой рыбе. В Европе они избегают соленой рыбы, даже такого деликатеса, как селедка. Сам тому не раз был свидетелем: в студенческой столовой МГУ наши китайские товарищи по учебе никогда не брали селедку, несмотря на ее тогдашнюю дешевизну. Наш соученик Шэн Цзицзюнь однажды поддался на уговоры, купил селедку (сельдь атлантическую, жирную, обезглавленную), с трудом заставил себя проглотить кусочек, сделал гримасу и сказал: «Сырая. Сырая рыба. Не могу». Будучи студентом небогатым и приученным к бережливости, он не решился ее выбро-



сильно и был на следующий день застукан на кухне в общезнакомой, когда пытался сельдь (!) зажарить. Запах поднялся такой, что сбежались соседи. Бедный китаец был вынужден унести мерзко благоухающую рыбу к себе в комнату, и что с ней случилось далее, мы не знаем. Но его сосед Женя Плахин два дня после этого ночевал у друзей.

А японцы, перенявшие у китайцев всё, что можно было перенять, и развившие это в своем японском духе, просто обожают сырую рыбу. У них есть коронное блюдо — сасими (или, как неправильно пишут во всех наших ресторанах, — «сашими»), тончайшие лепестки сырой рыбы. В любой стране, где обитает много японцев — а обитают они, удачливые бизнесмены, теперь просто повсюду, — в японских ресторанах и харчевнях подают сасими. Блюдо дорогое: дорог перевоз исходного материала, но, как бы ни экономил японец, он не в силах отказать себе в сасими. И это очень резко отличается от столь схожих с ним культурно, да и внешне, соседей с азиатского континента. Зато очень роднит и сближает с никогда не слышавшими о конфуцианстве и буддизме островитянами Южных Морей. Сопоставляя этот факт с еще некоторыми явлениями японской материальной культуры — легкими жилищами, татуировкой, — можно предположить, что японцы пришли на Японские острова с далекого юга.

Так считают и многие серьезные исследователи-японисты.

## Почему асматы не съели Рокфеллера

Наш рассказ об экзотических продуктах и о том, как их едят, был бы неполон без одной темы, к которой мы подходим не без некоторого смущения. Речь идет о каннибализме, а проще — о людоедстве. Очень многие не только верят что где-то, в тропических (особенно!) странах, оно не только существует, но и столь же обыденно, как борщ в московской столовой. И шуточки вроде диалога туземцев в джунглях, обгладывающих косточки миссионера (вариант: советского специалиста) и приговаривающих: «Что за прелесть эти домашние обеды, а то надоела столовка в институте», имеют в себе и привкус веры в возможность такого обеда.

В ноябре 1961 года в Асмате, одном из глухих районов Новой Гвинеи, исчез Майкл Кларк Рокфеллер, очень известный этнограф и сын американского миллиардера. Сообщение это вызвало сенсацию именно потому, что исчез один из Рокфеллеров: ведь на Земле, к сожалению, ежегодно, не вызывая особого шума, гибнет и пропадает без вести немалое число исследователей. Особенно в таких местах, как Асмат — гигантское, поросшее джунглями болото. Асмат славится своими резчиками по дереву, воу-ипиуа, как их там называют, и Майкл собирал коллекцию произведений асматского искусства.

На поиски без вести пропавшего была поднята масса народа. Из Нью-Йорка прилетел отец Майкла — губернатор штата Нью-Йорк Нельсон Рокфеллер, и с ним тридцать два американских корреспондента, да еще столько же из других стран. Около двухсот асматов добровольно и по собственной инициативе обшарили побережье.

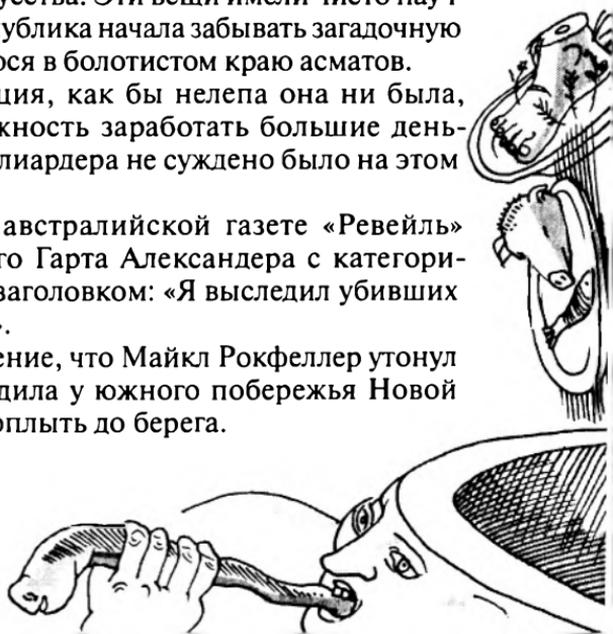
Через неделю поиски прекратили, не обнаружив следов пропавшего. Было высказано на основании имевшихся фактов предположение, что Майкл утонул. Кое-кто, правда, усомнился: а не стал ли он жертвой охотников за головами? Но вожди асматских деревень отвергли эту мысль с негодованием: ведь Майкл был почетным членом племени.

По прошествии времени имя погибшего этнографа исчезло со страниц газет и журналов. Его дневники легли в основу книги, собранные им коллекции украсили нью-йоркский Музей первобытного искусства. Эти вещи имели чисто научный интерес, и широкая публика начала забывать загадочную историю, приключившуюся в болотистом краю асматов.

Но в мире, где сенсация, как бы нелепа она ни была, означает верную возможность заработать большие деньги, истории с сыном миллиардера не суждено было на этом завершиться...

В конце 1969 года в австралийской газете «Ревейль» появилась статья некоего Гарта Александра с категорическим и интригующим заголовком: «Я выследил убивших Рокфеллера каннибалов».

«...Распространено мнение, что Майкл Рокфеллер утонул или стал жертвой крокодила у южного побережья Новой Гвинеи, когда пытался доплыть до берега.



Однако в марте этого года один протестантский миссионер сообщил мне, что папуасы, живущие неподалеку от его миссии, убили и съели семь лет назад белого человека. У них до сих пор хранятся его очки и часы. Их деревня называется Осчанеп.

...Без долгих раздумий я отправился в указанное место, чтобы там выяснить обстоятельства. Мне удалось найти проводника — папуаса Габриэля, и вверх по реке, текущей среди болот, мы плыли три дня, прежде чем достигли деревни. Двести раскрашенных воинов встречали нас в Осчанепе. Всю ночь грохотали барабаны. Утром Габриэль сообщил мне, что может привести человека, который за пару пачек табаку готов рассказать мне, как все было.

...История оказалась на редкость примитивной и, я бы даже сказал, обычной.

— Белый человек, голый и одинокий, вылез, шатаясь, из моря. Он был, наверное, болен, потому что лег на берегу и все никак не мог подняться. Люди из Осчанепа увидели его. Их было трое, и они подумали, что это морское чудовище. И они убили его.

Я спросил об именах убийц. Папуас промолчал. Я настаивал. Тогда он нехотя пробормотал:

— Одним из людей был вождь Уве.

— Где он сейчас?

— Умер.

— А другие?

Но папуас упорно молчал.

— Были у убитого кружки на глазах? — Я имел в виду очки.

Папуас кивнул.

— А на руке часы?

— Да. Он был молодой и стройный. У него были огненные волосы.

Итак, восемь лет спустя мне удалось найти человека, который видел (а может быть, и убил) Майкла Рокфеллера. Не давая папуасу опомниться, я быстро спросил:

— Так кто же были те два человека?

Сзади послышался шум. За моей спиной столпились молчаливые раскрашенные люди. Многие сжимали в руках копья. Они внимательно прислушивались к нашему разговору. Может быть, они и не понимали его, но имя Рокфеллера,

несомненно, было им знакомо. Допытываться дальше было бесполезно — мой собеседник выглядел перепуганным.

Я уверен в том, что он говорил правду.

Почему они убили Рокфеллера? Вероятно, приняли его за морского духа. Ведь папуасы уверены, что у злых духов белая кожа. А возможно, что одинокий и слабый человек показался им лакомой добычей.

Во всяком случае, ясно, что двое убийц еще живы; потому и перепугался мой информатор. Он и так сказал мне слишком много и теперь готов был подтвердить лишь то, что я уже знал, — люди из Осчанепа убили Рокфеллера, когда увидели его вылезавшим из моря.

Когда в изнеможении он лег на песок, трое во главе с Уве подняли копья, оборвавшие жизнь Майкла Рокфеллера...»

Рассказ Гарта Александера мог бы показаться правдивым, если бы...

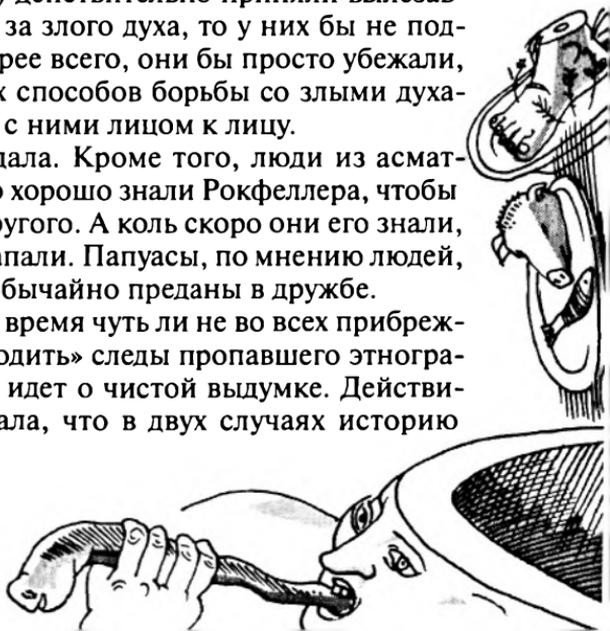
...Если бы почти одновременно с газетой «Ревель» подобную историю не опубликовал издаваемый тоже в Австралии журнал «Оушеания». Только на этот раз очки Майкла Рокфеллера «обнаружили» в деревне Атч, в двадцати пяти милях от Осчанепа.

Помимо этого в обоих рассказах содержались живописные подробности, заставившие настрожиться знатоков быта и нравов Новой Гвинеи.

Прежде всего, показалось не слишком убедительным объяснение мотивов убийства. Если бы люди из Осчанепа (по другой версии — из Атча) действительно приняли вылезавшего из моря этнографа за злого духа, то у них бы не поднялась на него рука. Скорее всего, они бы просто убежали, ибо среди неисчислимых способов борьбы со злыми духами отсутствует сражение с ними лицом к лицу.

Версия «о духе» отпадала. Кроме того, люди из асматских деревень достаточно хорошо знали Рокфеллера, чтобы принять его за кого-то другого. А коль скоро они его знали, вряд ли они бы на него напали. Папуасы, по мнению людей, хорошо их знающих, необычайно преданы в дружбе.

Когда через некоторое время чуть ли не во всех прибрежных деревнях стали «находить» следы пропавшего этнографа, стало ясно, что дело идет о чистой выдумке. Действительно, проверка показала, что в двух случаях историю



о пропаже Рокфеллера рассказали папуасам миссионеры, а в остальных — асматы, одаренные парой-другой пачек табака, в виде ответной любезности рассказывали корреспондентам то, что тем хотелось услышать.

Реальных следов Рокфеллера не удалось обнаружить и на этот раз, а тайна его исчезновения осталась такой же тайной.

Может быть, и не стоило бы вспоминать более об этой истории, когда бы не одно обстоятельство — та слава каннибалов, которая с легкой руки легковерных (а иногда и недобросовестных) путешественников прочно закрепилась за папуасами. Именно она в конечном счете делала правдоподобными любые догадки и предположения.

Среди географических сведений глубокой древности пожиратели людей — антропофаги занимали прочное место рядом с людьми с песьими головами, одноглазыми циклопами и живущими под землей карликами. Следует признать, что, в отличие от псоглавцев и циклопов, людоеды существовали в действительности. Более того, во времена оны каннибализм встречался всюду на Земле, не исключая Европу. Но даже и в те времена он был явлением скорее исключительным, чем повседневным. Человеку свойственно выделять себя и себе подобных из остальной природы.

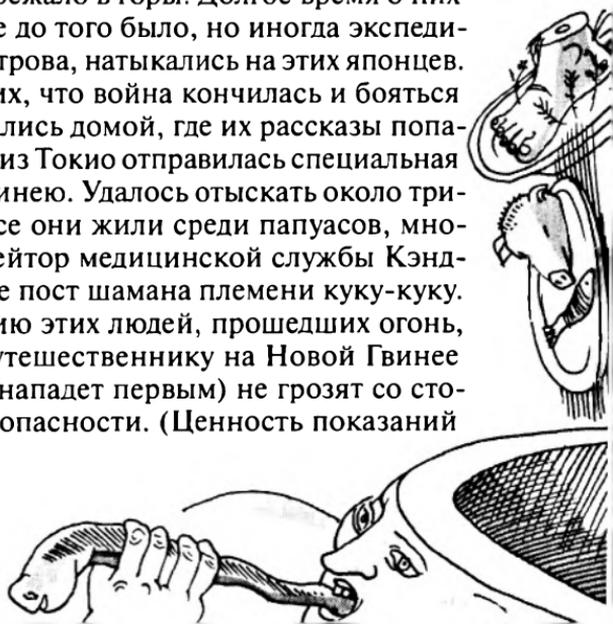
В Меланезии — а Новая Гвинея ее часть, хотя и весьма отличающаяся от остальной Меланезии, — каннибализм был связан с межплеменной враждой и частыми войнами. Причем надо сказать, что широкие размеры он принял лишь в XIX веке, не без влияния европейцев и ввезенного ими огнестрельного оружия. Звучит это парадоксально. Разве не европейские миссионеры трудились над тем, чтобы отучить «диких» и «невежественных» туземцев от их скверных привычек, не шадя как собственных сил, так и туземцев? Разве не клялась (и не клянется по сей день) каждая великая держава, что вся ее деятельность направлена только лишь на то, чтобы принести свет цивилизации в Богом забытые места?

Но в действительности как раз европейцы стали снабжать вождей меланезийских племен ружьями и разжигать их междоусобные войны. Однако Новая Гвинея таких войн не знала, как не знала она и наследственных вождей, выделившихся в особую касту (а на многих островах канниба-

лизм был исключительной привилегией вождей). Конечно, племена папуасов враждовали (и поныне во многих районах острова враждуют) между собой, но война между племенами бывает не чаще чем раз в год и длится до тех пор, пока не будет убит один воин. (Будь папуасы цивилизованными людьми, удовлетворились бы они одним воином? Это ли не убедительное доказательство их дикости?!)

Зато среди отрицательных качеств, которые папуасы приписывают своим врагам, на первом месте всегда стоит людоедство. Выясняется, что они, соседи-враги, — грязные, дикие, невежественные, лживые, коварные и — людоеды. Это самое тяжкое обвинение. Можно не сомневаться, что соседи, в свою очередь, не менее щедры в нелестных эпитетах. И конечно, подтверждают они, наши враги — несомненные людоеды. В общем, у большинства племен каннибализм вызывает не меньшее омерзение, чем у нас с вами. (Правда, этнографии известны некоторые горные племена в глубине острова, которые этого отвращения не разделяют. Но — и в этом сходятся все заслуживающие доверия исследователи — они никогда не устраивают охоты на людей.) Поскольку же многие сведения о неизученных районах получены были именно путем расспросов местного населения, то на картах и появлялись «племена белокожих папуасов», «новогвинейские амазонки» и многочисленные пометки: «район населен каннибалами».

...В 1945 году множество солдат разгромленной японской армии на Новой Гвинее бежало в горы. Долгое время о них никто не вспоминал — не до того было, но иногда экспедиции, попавшие в глубь острова, наткнулись на этих японцев. Если удавалось убедить их, что война кончилась и бояться им нечего, они возвращались домой, где их рассказы попадали в газеты. В 1960 году из Токио отправилась специальная экспедиция на Новую Гвинею. Удалось отыскать около тридцати бывших солдат. Все они жили среди папуасов, многие были женаты, а ефрейтор медицинской службы Кэндзо Нобуяма занимал даже пост шамана племени куку-куку. По единодушному мнению этих людей, прошедших огонь, воду и медные трубы, путешественнику на Новой Гвинее (при условии, что он не нападет первым) не грозят со стороны папуасов никакие опасности. (Ценность показаний



японцев состоит еще и в том, что они побывали в самых разных частях гигантского острова, в том числе и в Асмате.)

...В 1958 году на реке Сепик перевернулась лодка австралийской геологической экспедиции. Спасти удалось только коллектору Килпатрику, молодому парню, впервые попавшему на Новую Гвинею. После двух дней блужданий по джунглям Килпатрик вышел к деревне племени тангавата, записанного никогда не бывавшими в тех местах знатоками в самые отчаянные людоеды. К счастью, коллектор не знал этого, поскольку, по его словам, «знай я это, я бы умер от страха, когда меня положили в сеть, прикрепленную к двум жердям, и понесли в деревню». Папуасы же решили нести его, потому что увидели, что он еле движется от усталости. Только через три месяца удалось Килпатрику добраться до миссии адвентистов седьмого дня. И все это время его вели, передавая буквально из рук в руки, люди разных племен, о которых единственно известно, что они каннибалы!

«Эти люди ничего не знают об Австралии и ее правительстве, — пишет Килпатрик. — Но разве мы знаем о них больше? Их считают дикарями и людоедами, а между тем я не видел с их стороны ни малейшей подозрительности или враждебности. Я никогда не видел, чтобы они били детей. Они не способны к краже. Мне иной раз казалось, что эти люди гораздо лучше нас».

Любая экспедиция стирает с карты «белое пятно», и зачастую в местах, обозначенных коричневым цветом гор, появляется зелень низменностей, а кровожадные дикари, немедленно пожирающие любого чужеземца, при ближайшем рассмотрении таковыми не оказываются. Назначение любого поиска и состоит в том, чтобы разрушать незнание, в том числе и то незнание, которое делает людей дикарями.

Но кроме незнания существует еще и нежелание знать истину, нежелание увидеть перемены, и это нежелание порождает и пытается сохранить самые дикие, самые каннибальские представления...

## Глава VII Живущие в домах из глины и из шерсти



Можно враждовать друг с другом, но при этом никак друг без друга не обойтись. — Печальное приключение доктора Ту и г-на Куак. — Автор на собственном опыте убеждается, что сварить плов очень трудно

**Л**ет сто пятьдесят назад миссионеры, рассеянные среди племен и народов почти всех широт и долгот, начали активно переводить на местные языки Библию и молитвы. Среди них было очень много талантливых лингвистов, и многими лучшими словарями и грамматиками почти исчезнувших ныне языков мы обязаны им. Зачастую и сейчас, занимаясь возрождением и развитием своего языка, нынешние филологи в третьем мире (употребим этот, кажется, выходящий из употребления, но всем понятный термин) обращаются к составленным в прошлом веке фолиантам — богатство их словарного запаса впечатляет. Не грех вспомнить, что в Европе местные языки вытеснили латынь и заняли почетное место после того, как на них прямо с языка оригинала перевели Библию. Так что

миссионерская работа была весьма полезной. Но требовала исключительной тщательности: ведь каждое слово Божьего вдохновенной Книги должно было быть переведенным очень точно и четко передавать все смысловые оттенки.

Неожиданную трудность представил перевод одной из важнейших молитв: «Отче наш». Там есть слова — очень важные и ставшие расхожим выражением: «хлеб наш насущный даждь нам днесь». Далеко не всем народам Земли слово «хлеб» так же близко и дорого, как нам. Чукчи, к примеру, и эскимосы, узнавшие хлеб только от европейцев, очень его полюбили, но полюбили как лакомство, которое очень вкусно, но без которого можно и обойтись. В отличие от моржового мяса, без которого обойтись нельзя, свежего, не соленого и кровавого.

Но можно ли в молитве на этих языках заменить слово «хлеб» на слово «морж»? Морж наш насущный?

А что переводить для оленеводов?

Соответственно для китайцев, вьетнамцев, японцев нужно употребить «рис наш насущный», для полинезийцев — вспомнить кокос и рыбу, а для индейцев прерий — насущного бизона.

Не стоит удивляться, благосклонный читатель: если разобратся внимательно в смысле слова «хлеб», то оно заключает в себе и рис, и моржа, и кокос с рыбой. И даже бизона. Дело в том, что «хлеб» в данном случае не обязательно хлеб. Просто мы, произнося сейчас это слово, представляем себе буханку с поджаристой корочкой, хотя за обедом мы едим не так уж много хлеба (а кое-кто, стремясь сохранить фигуру, и вообще не ест). Хлеб скорее дополняет еду. Зато еда может быть каждый раз другая — сегодня котлеты с вермишелью, завтра рыба с картошкой, а хлеб — каждодневен, обязателен. Он — насущный.

В оригинале молитвы на древнееврейском языке эта фраза звучит: «лахмену лейом-йом тэн ляну гайом» ... «Ллахмену» — «хлеб наш», корень здесь «лахм» — падеж от слова «лэхем», собственно, «хлеб», и так оно переведено на русский, латынь, греческий. Но посмотрим в словарь наиболее близкородственного к еврейскому языку — арабского. (Тому, кто знаком с ближневосточной историей только по газет-



ным сообщениям о современных конфликтах, информация о близком родстве обоих языков покажется странной. Но они действительно очень близки, а в далекой древности эти народы составляли один, говоривший на общем прасемитском языке.) Как известно, различия в родственных языках увеличиваются, чем далее отходят этносы от общего ствола. И слово, звучащее одинаково или почти одинаково, приобретает разный смысл.

Так вот, арабское «лахм» значит «мясо». Я не знаю, как звучит оборот о хлебе насущном в арабском переводе «Отче наш», очевидно, там употреблено другое слово, но дело не в этом. Арабы, в узком смысле имени этого народа, оставались, прежде всего, кочевниками, скотоводами, перегонявшими с пастбища на пастбище стада овец и коз. Евреи перешли на оседлость значительно раньше, и основной едой для них стали плоды земли.

И очевидно, первоначальное значение слова «лахм — лэ-хэм» было — основная, главная пища. Соответственно мясо — у кочевников, хлеб — у оседлых. Род человеческий и в этом очень разнообразен: все зависит от условий, в которых живет тот или иной этнос. Поскольку необъятное объять невозможно, не будем задаваться решением этой заведомо безнадежной задачи. И все же хотелось бы показать хотя бы наиболее необычные виды насущного хлеба. Возьмите, к примеру, саговую пальму. Она растет на островах Индонезии, Меланезии, на Новой Гвинее. Сердцевина ее — саго, крахмалистый продукт, из которого пекут хлеб, делают кашу, кисели и много другое. Но получить саго из пальмы — работа не менее напряженная, чем труд пекаря. То есть библейское выражение «в поте лица своего будешь добывать хлеб свой» подходит к добывателям саго ничуть не меньше, чем к земледельцу. Ибо хлеб его — саго. А также абрикосы, финики, баобаб и — в каком-то смысле — селедка. Не каждая, однако.

#### Четвертый секрет плова

**М**ногие в городе уже знали, что я ишу казанчик. Знакомые таджики в парикмахерской сказали мне, что



маленькие казанчики для плова есть в явинском сельмаге, и если я поспешу, то успею туда до обеденного перерыва. Я побежал на автобусную станцию: завтра улетать, а казанчика так и не купил. До этого излазил весь город. Магазины были завалены котлами — из черного чугуна и из белого, с плоским дном и с круглым, гигантскими казанами, из которых можно накормить целый квартал, и казанами поменьше — на обширную семью. Не было только таких, как мне надо, — маленьких, чтоб сунуть в авоську, взять в самолет и поставить в Москве на газовую плиту...

От парикмахерской до станции порядочный отрезок, и я почти перешел на рысь, когда с противоположного тротуара меня окликнул усто Файзулла:

— Слышал, в явинском сельмаге казанчики есть? С тобой поеду, а то еще не то купишь, все смеяться будут.

Мы пошли вместе. Я подумал, что надо взять такси: мастер Файзулла человек пожилой и уважаемый в городе, бегать по улицам ему не пристало.

На углу нас попытался остановить знакомый сапожник.

— Уважаемый! — закричал он издали. — В явинском сельмаге...

— Знаем, знаем, почтенный, — сдержанно ответил усто, давая понять, что нечего тозакунаку — холодному сапожнику — вмешиваться в дела, касающиеся только его, моего учителя, и меня, его ученика.

Учеником усто Файзуллы я стал всего три дня назад. Мне очень хотелось научиться варить плов. Настоящий среднеазиатский плов, в котором каждая рисинка отдельно, — ароматный плов, пропитанный золотым жиром. Рази, местный краевед, с которым я заговорил об этом, посоветовал обратиться к усто Файзулле Негматову. Самый известный, самый старый ошпаз! Плов варить в Средней Азии умеет любой мужчина, но как усто — никто. Ошпаз — это значит профессионал, его приглашают по самым торжественным случаям, когда большой той — свадьба на сто, а то и на двести человек. Его и зовут усто — как мастера, который режет по ганчу или по дереву, как мастера, который кует ножи или делает посуду. Рази был так добр, что сам договорился с мастером и отвел меня к нему.

Усто встретил меня недоверчиво:

— Плов варить? Это хорошо. А какой плов? Красный плов или белый? Может быть, свадебный, с кишмишем? А может, плов без мяса и без риса?

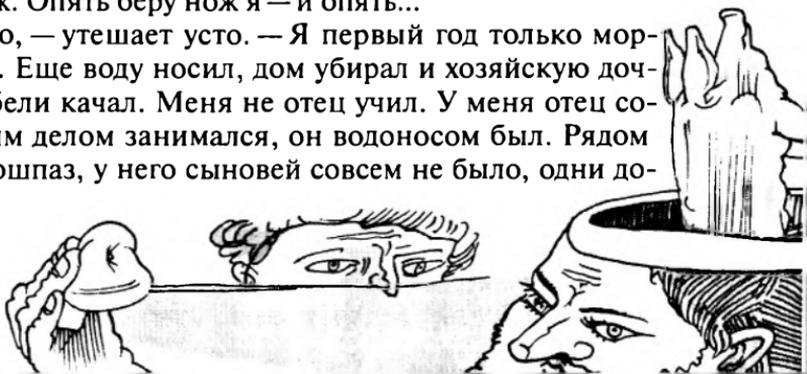
И, увидев мой растерянный взгляд, пояснил:

— Это когда к Ходже Насреддину пришли гости, а у него дома пусто было. Ходжа ведь Насреддин бедный человек, он их спрашивает: «Чем вас угостить? Может, плов сделать?» Гости говорят: «Конечно, плов, Ходжа». Ходжа говорит: «Ладно, сделаю особый плов». Сварил Ходжа чай и подал. Гости пьют и ждут, когда плов будет. А Ходжа пьет и причмокивает: «Ах, какой вкусный плов! Вай, какой плов!» Гости терпели, терпели, потом спрашивают: «Ходжа, вы все хвалите плов, а где же он?» Тогда Ходжа делает вид, что удивился: «А вот же он, — и показывает на чай, — это и есть особый плов: без риса и без мяса». Ну как, будем плов Ходжи Насреддина готовить?

Нет, за этим пловом не стоило ходить к мастеру. Подумав, усто согласился научить меня делать простой красный плов. Только, предупредил он, ученик должен во всем слушаться учителя и не бояться никакой работы. И сразу поставил меня резать морковь. Морковь — толстая, желтая! Весь секрет хорошего плова — в хорошей моркови, сказал усто. Точнее, первый секрет. Морковь скользкая, крутится под ножом. Когда мне удастся попасть по ней, а не по пальцам, нож застревает и от моркови летят безобразные ошметки. Тогда я стараюсь работать медленно — получаются толстые пластины, годные, может быть, для борща, но никак не для плова.

Усто смотрит на мою работу, потом, вздохнув, отбирает у меня нож — и раз... Морковь мгновенно превращается в аккуратную кучку тонкой соломки. Усто не отнимает кончика ножа от доски, а морковь, как мне кажется, сама лезет под нож. Опять беру нож я — и опять...

— Ничего, — утешает усто. — Я первый год только морковь резал. Еще воду носил, дом убирал и хозяйскую дочку в колыбели качал. Меня не отец учил. У меня отец совсем другим делом занимался, он водоносом был. Рядом жил один ошпаз, у него сыновей совсем не было, одни до-



чери. А в старое время ведь как было — женщин к этому делу никто не допускал. Отец договорился с соседом, хотел, чтоб у меня хорошая специальность была. Принес соседу четыре шелковых платка вышитых и меня привел. «Вот, — говорит — усто, мой сын»...

Хорошо, хоть мне удалось развести огонь под котлом. Мы налили в казан хлопкового масла, когда оно задымило, бросили туда нашинкованного лука. Если котел прикрыть крышкой — масло подгорит, и не получится настоящий палауви сурх, красный плов. Узбеки его называют по-своему: кызыл палаув. Для него масло должно быть прозрачное. Крышку в сторону положи, чтоб не мешала. Лук подрумянился, и мы стали аккуратно укладывать в котел баранину.

— Кстати, кости не забудь, — напомнил усто. — От них самый цвет.

Рис, залитый холодной подсоленной водой, ждал своей очереди рядом. Полными горстями мы кидали в казан морковь. Вскоре красновато-желтым конусом она поднялась высоко над краями котла. И когда этот конус осел, я по знаку усто опрокинул в казан полную кастрюлю риса.

— Воды всегда пусть будет на палец над рисом, начнет выкипать — долей. Это тебе второй секрет.

Усто ходит вокруг очага. То воды дольет из овтобы, узкогорлого кувшинчика с длинным тонким носиком, то вдруг проткнет рис острой ручкой шумовки — кафгира, — и из прокола метнется крошечный гейзер морковных стружек. Время от времени он плашмя ударяет кафгиром по рису, и в котле раздается всхлипывание.

Засыпаю в фарфоровый чайник горсть зеленого чая и заливаю кипятком. Потом мою пару пиалушек и подношу мастеру.

— Ладно, — говорит усто, — теперь сам дойдет. Это вон полешко бери, сильный огонь теперь не надо. Чайку попьем... Когда мой учитель решил — это через шесть лет случилось! — что могу теперь сам работать, он пригласил других мастеров и разных уважаемых людей, старшину квартала, например, каландара. Я должен был достархан делать: и плов, и халву, и разные другие угощения. Всё на свои средства. Потом при уважаемых людях мастеру

преподнес чапон — халат и легкий тоже халат, платки потом, еще тубетейку, сапоги. Знаешь, в какие долги влез? Своих денег нет, отец — водонос — чем поможет? Мой мастер добрый старик был, он мне тут же все назад подарил, на старшей дочке женить хотел. Женил, слава Богу... Мастера покушали, что я сделал, — это как экзамен по-нынешнему. С тех пор сам работаю. Здесь, в городе, без меня еще ни одной свадьбы не было. Из центра если кто приезжает, тоже меня зовут...

Усто поднимается, снова берет в руку кафгир и с размаху опускает его на рис. Рис отзывается глухо.

— Слышал? Значит, готов... Вот тебе и третий секрет. — Он накрывает казан крышкой и полотенцем. — Сейчас первый раз своего плова поешь.

Три дня я варил плов у усто Файзуллы Негматова. Даже морковь получаться стала. Все три секрета помню, а плов все равно какой-то не такой.

— Ничего, — сказал усто на третий день. — Я смотрел все, как ты делаешь: знаю, что тебе нужно. Покупай казанчик, а я тебе главный секрет скажу.

...До автобусной остановки мы так и не дошли, потому что за полквартила до нее столкнулись с Рази. В его руках матово поблескивало нечто похожее на батырский шлем. Рази торжествующе поднял шлем обеими руками: то был казанчик! Рази крутанул им в воздухе, и от этого казанчик приобрел неожиданное сходство со спутником.

— В явинском сельмаге достал, — сказал он. — Как тебя в Москву без казана отпускать?

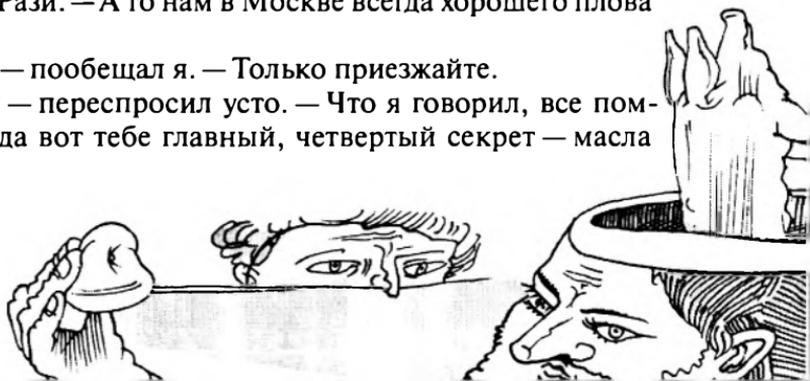
Усто придиричиво осмотрел котел. Простукал крепким ногтем. Отдал мне.

— Этот ничего. А то знаешь, как теперь делают — «давай-давай»! Только маслом его обожги. Всё в порядке будет.

— Будем теперь к тебе в Москву ездить плов кушать, — засмеялся Рази. — А то нам в Москве всегда хорошего плова не хватает.

— Будет, — пообещал я. — Только приезжайте.

— Будет? — переспросил усто. — Что я говорил, все помнишь? Тогда вот тебе главный, четвертый секрет — масла не жалеЙ!



...Но плова делать не умеют

Задолго до того, как я поступил в ученики к мастеру Файзулле, я, конечно же, ел плов неоднократно. Теперь-то я понимаю, что подаваемая нам каша с редкими кусочками жестковатого мяса даже отдаленно не напоминала не только файзулловское произведение высокого искусства, но и тот обычный плов, который умет сварить любой таджик или узбек. Но даже в детском саду, куда я ходил в середине войны, хоть раз в неделю в меню был псевдоплов. На этой неглубокой мисочке комковатой рисовой каши можно было бы построить и развить теорию о культурном взаимовлиянии народов, но сейчас мы не будем этого делать. Когда уже значительно более взрослым я познакомился с таджиками и вел с ними беседы о жизни и быте народов Средней Азии, тема плова всплывала неоднократно. Упоминали, скажем, казахов и киргизов. Отзывались о них в целом положительно: «По-узбекски с ними договориться можно» или: «Он тебе на барана посмотрит, сразу скажет, где пасли, хорошее мясо или нет». Однако тут же на лицах моих собеседников появлялась как бы сожалеющая улыбка: «Плова они делать не умеют». А другой добавлял насмешливо: «У них бешбармак».

Бешбармак мне есть тогда не доводилось, но оставалось ощущение, что это нечто абсолютно несравнимое с пловом и, уж конечно, не равное ему. Когда же я впервые попробовал бешбармак и он мне весьма понравился, мысль о плове мне в голову не пришла: совсем другое блюдо. Чего там сравнивать? Наверное, хороша банановая каша с арахисом и жареной саранчой, которую любят люди племени каква в Уганде, но хороша и картошка с подсолнечным маслом и соленым огурцом, которую люди каква не едят, зато немало съел каждый из нас.

Разница была (не говоря обо всем остальном) в том, что бешбармак состоит в основном из мяса, а плов, в котором мясо тоже нужно, но не необходимо, содержит в себе прежде всего рис и приправы, а также и прочие ингредиенты, производимые земледельцами.

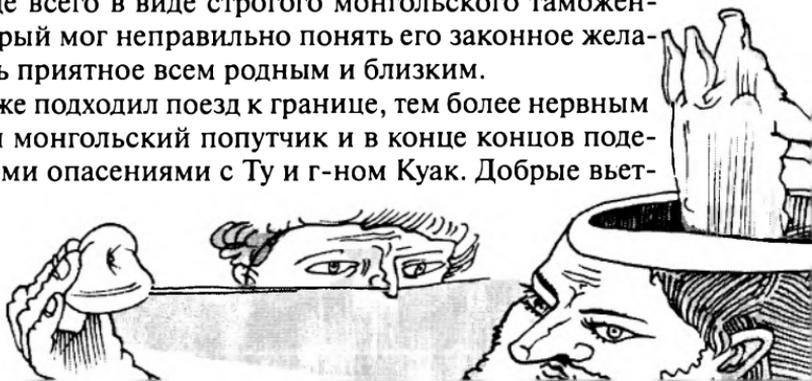
Так ведь таджики и были спокон веку земледельцами, а казахи и киргизы — скотоводами-кочевниками.

Оседлый и кочевой миры... Веками они сосуществовали, враждуя и мирясь, противостоя и объединяясь. И дополняли друг друга. Кочевники нуждались в хлебе и овощах, в тканях и квалифицированных изделиях ремесленников. Земледельцы приобретали у кочевников шкуры и шерсть, мясо и все, что можно сделать из молока. А любой кочевой народ особо изощрен в приготовлении молочной пищи. Причины тому простые: производя в обилии молоко, кочевники не могли просто по условиям своего существования хранить его в свежем виде, а потому изобрели множество способов переработки: чтобы удобнее было перевозить и чтобы молочное съестное не портилось. О молоке у кочевников мы еще поговорим подробнее ниже. Сейчас нас интересует лишь тот факт, что земледельцы и горожане пользовались продуктами труда кочевников, и наоборот.

Это, впрочем, отнюдь не исключает и того, что ряд собственных одним привычек и обычаев оставался чужд и даже неприятен другим. И даже сейчас, когда некоторая стандартизация образа жизни человечества сгладила во многом разницу между двумя мирами.

Много лет назад мой вьетнамский друг Ле Суан Ту и с ним его соотечественник ученый Куак Данг Чеу ехали из Москвы в Ханой. Из-за обилия перевозимого ехали они по железной дороге, и многодневный путь их лежал через Монголию и Китай. С ними в купе ехал монгол, выпускник московского института, деликатный и воспитанный человек, намеревавшийся по приезде вступить в законный брак. Это обстоятельство вынудило его купить в Москве магнитофон для подарка уважаемым родителям невесты. Но так как он купил магнитофон и своим почтенным родителям, а также еще один для будущей семейной жизни и еще один — для брата, он с беспокойством ждал первого свидания с родиной. Родина должна была предстать перед ним прежде всего в виде строгого монгольского таможенника, который мог неправильно понять его законное желание сделать приятное всем родным и близким.

Чем ближе подходил поезд к границе, тем более нервным становился монгольский попутчик и в конце концов поделился своими опасениями с Ту и г-ном Куак. Добрые вьет-



намцы, прошедшие школу интернационализма в московских студенческих общежитиях, согласились прийти ему на помощь. Они договорились, что часть багажа объявят своей. Напоминаю, что это было много лет назад, когда в Москве можно было свободно приобрести советский магнитофон, а вьетнамцы, страна которых вела героическую борьбу, были любимцами всего социалистического лагеря и даже таможенников на братских, но зорко охраняемых границах.

Итак, таможенно миновали благополучно и прибыли в Улан-Батор, где на перроне монгола-выпускника ждали папа, мама и невеста — все в нарядных национальных халатах-дели. Этого требовала традиция. Традиция требовала и соответствующих даров, приличествующих встрече долго отсутствующего сына. И почетное место среди этих даров занимала вареная баранья голова, которую счастливые родители и с ними невеста внесли в купе. Дивный аромат баранины наполнил тесное пространство, и, несомненно, был он приятен и радовал ноздри скитальца, как признак того, что наконец-то он вернулся в отчий дом.

К сожалению, обоняния обоих вьетнамцев он не веселил: баранина мало распространена во Вьетнаме, а уж если ее и едят, то свежую. Как известно, стоит баранине постоять, как она начинает издавать резкий запах. Родители же варили барана где-то в степи в юрте, потом добирались загодя до Улан-Батора да еще ждали на вокзале. Но это еще было не все. Когда мои вьетнамские друзья любезно и почтительно поздоровались со встречающими, а сын быстро рассказал им о братской помощи, отец-монгол не мог их не отблагодарить. Кроме того, он регулярно читал газету «Унэн» (монгольскую «Правду»), и ему было приятно сделать приятное представителям борющегося народа. Короче говоря, с поклоном и улыбкой он вручил голову им.

Счастливая семья оставалась на перроне, а поезд тронулся в многодневный свой путь. Голова на столике осталась с нашими путешественниками. До китайской границы оставалось не менее двух суток. Время было летнее, и аппетитный запах баранины усиливался с каждым часом. Аппетитным он был для монголов, которых в вагоне было

много, и они часто проходили мимо купе, заглядывали туда и дружескими улыбками и жестами подбадривали моих друзей и призывали их приступить к пиршеству, а также всячески изображали удовольствие на своих добродушных широких лицах и даже причмокивали. Бедных же вьетнамцев, вообще-то весьма привычных к резким запахам, именно этот кочевой бараний и очень чуждый вьетнамскому обонянию аромат вынуждал все чаще стоять в коридоре. Есть голову они себя заставить не могли, но выбрасывать тоже не могли себе позволить: люди, видевшие, как досталось им лакомство и очень его ценящие, этого бы не поняли.

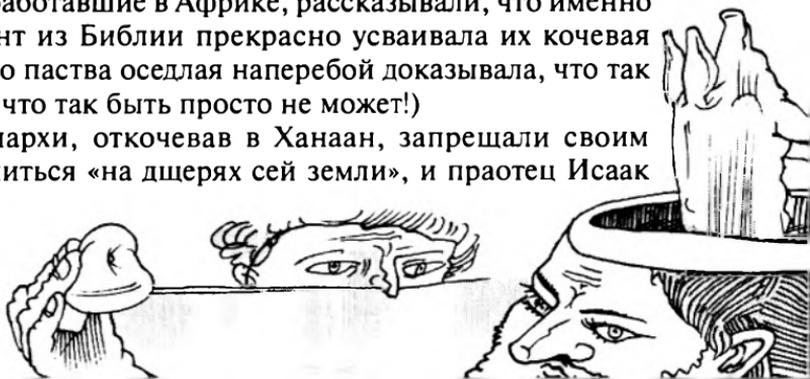
Два дня и две ночи до границы Ту вспоминал потом как кошмар. По счастью, монгол-пограничник на китайской границе кидал на голову такие вожделеющие взгляды, что нельзя ему ее было не преподнести. Как дар одного братского народа друтому.

Но и атрибуты жизни оседлых могут вызывать у кочевников неприятные ассоциации. Арабы-бедуины называют себя «живущими в домах из шерсти», шатрах, естественно, удобных, проветриваемых и полезных для здоровья. Жителей же городов и деревень именуют «живущими в глине», и это звучит отнюдь не как похвала.

Кстати, об отношении кочевников к оседлым много можно вычитать в Ветхом Завете.

Я отнюдь не собираюсь подвергать сомнению Боговдохновенность Библии и тем оскорблять чувства верующих, Боже упаси! Но Книга содержит в себе и поэзию древних, и обычаи их, и мироощущение. Нас в данном случае интересует то, что народ Израиля времен патриархов был народом бедуинов, кочевников. Именно об этом речь. Даже в легенде о Каине и Авеле кроткий и миролюбивый Авель — скотовод, а коварный братоубийца Каин — земледelec. (Миссионеры, работавшие в Африке, рассказывали, что именно этот момент из Библии прекрасно усваивала их кочевая паства, зато паства оседлая наперебой доказывала, что так не бывает, что так быть просто не может!)

И патриархи, откочевав в Ханаан, запрещали своим сынам жениться «на дочерях сей земли», и праотец Исаак



отправил сына своего Иакова жениться к кочевнику — Лавану-арамейцу, своему родственнику.

Пусть это не покажется странным благосклонному читателю, но я напомнил ему все это для того, чтобы подойти к одному пищевому запрету, широко распространенному на Земле, но берущему начало от кочевников песчаных пустынь Ближнего Востока.

Я имею в виду запрет на свинину — верующие евреи и мусульмане (а также некоторые христиане) считают это мясо нечистым и поганым. Вообще пищевые запреты вещь нередкая. Для индуиста корова священна, убивать ее и есть ее мясо великий грех; молоко же ее благотворно, и в некоторых ритуалах его необходимо пить, принимая из рук брахмана в собственные сложенные лодочкой ладони. Даже навоз ее целителен. Индейцы некоторых племен Северной Америки, возводившие свой род к тотемному предку — какому-нибудь животному, не смели ни убивать его, ни есть его мяса. Но он не был поганым для них, как раз наоборот — святым, родным, и есть его мясо — все равно что предаваться каннибализму, поеданию себе подобных.

А как же обстоит дело со свиньей? Существуют талмудическая и кораническая легенды, абсолютно сходные, согласно которым свинину есть нельзя, ибо пророк Моисей (Муса в Коране) превратил в свиней грешников, нарушивших святость субботнего дня. И таким образом, есть свинину все равно что есть человечину.

Не вступая в дискуссию со Святыми книгами — мне ли тягаться с пророками! — приведу сугубо материалистическое объяснение этого запрета, уныло опровергавшее клерикальную версию, кочуя со страниц одного атеистического издания на другое. Свинина, писали научные атеисты, «не может быть потребляема в странах с жарким климатом, каковым несомненно является Ближний Восток, за способностью вышеупомянутой быстро портиться в условиях последнего и тем самым представлять собой опасность для человеческого здоровья».

Настоящим я обязуюсь принять правоту этого утверждения, если кто-нибудь из легиона его авторов докажет мне, что климат Папуа — Новой Гвинеи или Соломоновых ост-

ровов — а там свинья ценнейшее и единственное домашнее животное — благодатнее и прохладнее климата Палестины и Падан-Арама, откуда вышел в путь свой патриарх Авраам — родоначальник евреев и арабов! Признаю публично и принесу извинения.

Пока же этого не произошло, позволю себе выдвинуть собственную скромную гипотезу.

Выше мы уже упоминали о не всегда дружелюбном отношении кочевников и земледельцев друг к другу. В историческом плане, само собой. Так вот, среди набора скота кочевника — корова, овцы, козы — свинье места нет. Не склонно это животное к путешествиям в силу своих физиологических особенностей — от коротких ног до пристрастий в еде. Зато в крестьянском хозяйстве человека, имеющего свой дом и двор, нет стада баранов и коз: все мигом съедят вокруг и останутся голодными. Зато свинья здесь находит и стол, и дом — в самом буквальном смысле слова.

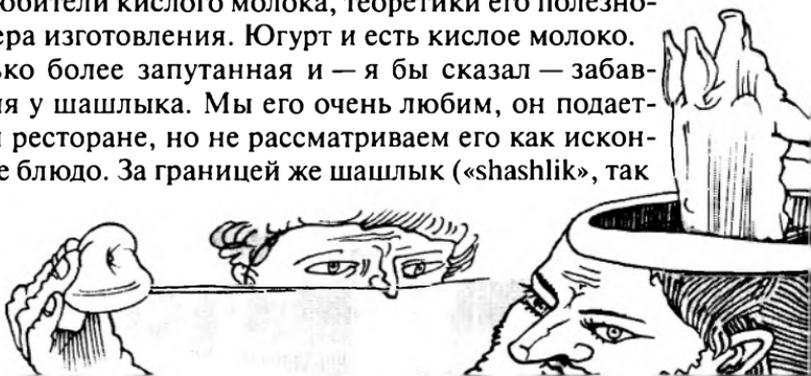
Не могла ли стать свинья в глазах кочевника живым и несомненным признаком оседлого — а потому и запретного — образа жизни? Отсюда уже недалеко и до запрета есть ее мясо. Этот запрет в очередной раз должен был отвращать бедуинов от соблазна породниться с оседлыми и поселиться среди них.

Повторяю, это не больше, чем мое предположение, но, как и каждая гипотеза, оно имеет право на существование.

Тем не менее стол кочевников немислим без хлеба, овощей, фруктов, а дают их крестьяне, жизнь кочевника была бы еще трудней без изделий оседлых земледельцев.

А наш стол? Разве он мыслим без того, что изобрели за тысячелетнюю свою историю кочевые народы? Сейчас во все языки мира (с недавнего времени и в русский) пришло слово «йогурт» (югурт) — совершенно тюркское по происхождению. А тюрки — в историческом плане — кочевники, большие любители кислого молока, теоретики его пользы и мастера изготовления. Югурт и есть кислое молоко.

Несколько более запутанная и — я бы сказал — забавная история у шашлыка. Мы его очень любим, он подается в любом ресторане, но не рассматриваем его как исконное русское блюдо. За границей же шашлык («shashlik», так



и пишется латинскими буквами) — обязательная принадлежность русских ресторанов и целая глава в книгах о русской кухне. Еще страннее было мне узнать, что восточные люди — завзятые шашлычники, по нашему мнению, — тоже держат это слово за русское и именно им обозначают шашлык, приготовленный не по вековым восточным правилам.

Дело здесь в том, что у тюркских народов любое жаркое называется персидским словом «кебаб». Рубленый кебаб — люля-кебаб, куриный — тавук-кебаб, а приготовленный на вертеле — шиш-кебаб, шешли-кебаб, то есть вертельный кебаб. Ибо «шиш» обозначает вертел. (Вспомните, как мы показываем «шиш тебе».) Как это часто бывает, попав в Россию и завоевав популярность, шешли-кебаб утратил вторую часть составного своего названия и стал — с более привычным для русского уха окончанием — шашлыком. Каковое слово, если попадает на зуб иностранцам, считается уже русским.

Однажды я шел возле станции метро и услышал запах жареного мяса. Этот запах меня прельстил. Я оглянулся и увидел «лицо кавказской национальности» — в мятых джинсах, — стоящее у длинного и дымящегося железного ящика. Это был несомненно шашлычник из тех, кого сейчас так много в любом скоплении народа в Москве. Я направился к нему.

На металлических шампурах (шишах) нанизаны были кусочки полуобугленного мяса. Цена обозначена не была.

— Почему кебаб? — осведомился я, пытаюсь родным термином вызвать расположение продавца.

— Какой кебаб, какой? — нервно отвечал он вопросом. — А-а, это... — И, очевидно предположив во мне человека, выдавшего шиши и получше, доверительно махнул рукой: — Кебаб, что ли? Какой кебаб? Обыкновенный шашлык, слушай...

## Глава VIII Человек вступает в брак



Человек научился добывать хлеб насущный — обзавелся хозяйством, следующий шаг — обзавестись семьей. — Брачные приключения пары серьезных ученых. — Брак дело настолько серьезное, что доверять его одним молодым невозможно. — Ничего лишнего и случайного, от костюма до еды

**М**ы намеренно выбрали для нашего рассказа несколько официально звучащее название. Ведь если бы мы сказали «человек женится», это имело бы отношение лишь к одной части рода людского, а «человек выходит замуж» — к другой. Так что лучше уж остановимся на солидном, строгом заглавии, тем более что и само вступление в брак — вещь весьма и весьма серьезная.

Много лет назад пара французских этнографов — муж и жена — Теодор и Брижит Картье решили изучить брачные обычаи разных народов нашей планеты опытным путем. Супруги Картье объездили множество стран и во многих из них сочетались законным браком согласно местным обычаям, самым, понятно, древним, сложным и т. д., — иначе что это были бы за эт-

нографы! (Свадьбы же в тех районах, где не побывали пытливые супруги Картье, мы описали по другим источникам.)

Самая простая из их свадеб сыграна на острове Калимантан в племени пунанов, охотников и собирателей. После того как супруги-этнографы долго объясняли, что они собираются делать и зачем, старый пунан, самый уважаемый в роду, спросил:

— Ты хочешь взять эту женщину в жены?

— Да, — ответил Теодор.

— И она согласна? — осведомился уважаемый пунан.

— Согласна.

— Ну и живите вместе! — отвечал уважаемый пунан, и на том церемония окончилась.

Однако в других местах земного шара свадьбы были куда как пышнее.

### Индия. Перстень под водой

Этнографам повезло: над их свадьбой взял патронат махараджа Джайпура (махараджа, конечно, бывший, но и по сию пору обладающий немалым богатством).

Прежде всего надо было — без этого не обойдется ни одна индуистская свадьба — умиловить бога Ганешу, покровителя добрых начинаний. Ганеша присутствует, где должно быть (современным языком говоря) паблисити. Молодые преподнесли богу рис, сахар, кокосовые орехи и полили его статую водой. После этого их развели по разным помещениям, чтобы они отдохнули и морально подготовились к предстоящему важному жизненному шагу.

На следующий день невеста примеряла свадебные платья. Брижит получила их напрокат от сестры махараджи. Праздничный костюм весил 15 килограммов (так что отдых перед примеркой был отнюдь не лишним). Вечером последнего перед свадьбой дня невеста принимает участие в обряде «мехнди»: на ее руках и на ногах рисуют сложный орнамент.

А сразу после «мехнди» пришла очередь следующего обряда — может быть, самого древнего из всех: окраски ладоней. Ладони Брижит натерли ярко-желтым порошком, а потом



плотно прижали к свадебной фате. Остались два ярко-желтых следа — две растопыренные пятерни. Жених сравнит эти оттиски с руками невесты, чтобы удостовериться в том, что ему не подсунули в последний момент другую девушку. Обряд появился за несколько тысяч лет до того, как в первом полицейском участке сняли первые оттиски пальцев! Нет, действительно, все гениальные изобретения придуманы были не один раз!

Жених (мсье Теодор Картье, доктор антропологии) приехал к своей избраннице на слоне, окруженный пышной свитой. Избранница (магистр Брижит Картье) ожидала его на самом верхнем балконе дворца. Ее окружали девушки, которые пели грустные песни, шептали ей слова ободрения, целовали, натирали руки и шею духами и благовонными маслами.

Жених (если бы это был настоящий индийский жених) со своей невестой до этого момента не встречался ни разу. А самого жениха никто не смел коснуться. Будущая свекровь набрасывает ему на шею шаль и, держа концы ее в руках, ведет его на женскую половину дома. И только тут мог жених увидеть свою избранницу. Если, впрочем, слово «увидеть» тут подходит: с ног до головы невеста закутана в черное покрывало. Лицо открывают лишь после обряда бракосочетания — джахау-джахау, говоря на хинди.

Перед женихом и невестой ставят огромный серебряный сосуд, до краев наполненный водой. На дне его лежит обручальный перстень, а поверхность воды закрыта листьями лотоса. Нареченные шарят в воде руками — и так впервые соприкасаются пальцами. Перстень найден!

С этой минуты Т. и Б. Картье стали полноправными мужем и женой — в Раджастане. Но сама свадьба не кончилась: она продолжается восемь суток, и в первую ночь муж имеет право поцеловать жене ногу, а она ему — руку.

Через восемь суток начнется их совместная жизнь...

### Пакистан. Свадьба в Гималаях

**К**алáши — один из наименее известных в мире народов. Живут они в трех долинах в пакистанской части Гима-



лаев. Происхождение калашей окутано тайной, но сами они утверждают, что их предки — дезертиры из армии Александра Македонского. Александр был здесь в 325 году до нашей эры, и с тех пор никому не доводилось заниматься происхождением этого народа вплотную. Во всяком случае, калашаши не мусульмане, а религия их связана со многими таинственными обрядами, в которых главную роль играет кровь. Кровь, в представлении калашей, есть начало всего сущего, носительница жизненного начала.

Единственное имущество калашей (единственное ценное имущество) — козы. Козы дают калашам все: молоко, мясо, шерсть, шкуры. Шесть месяцев в году калашаши отрезаны от всего мира: снег запирает ведущие в долину тропки.

В наиболее доступную калашскую деревню этнографы попали через пять дней пешего пути. Причем попали не вовремя: была первая половина марта, когда калашаши празднуют чайтрамас — калашский Новый год. А в Новый год они предпочитают не пускать к семейному очагу чужих людей. И ученым пришлось пройти через двенадцать обрядов очищения.

Утром следующего дня супругов Картье привели в деревенский храм к алтарю самого почитаемого божества. Мужчины встали полукругом вокруг жреца и затаили монотонную длинную песню. Пылал огонь, и калашаши бросали в него куски хлеба. Жрец окропил голову жениха водой. Потом Теодору сунули в руки нож и подвели козленка.

Кровь брызнула в огонь. Туда же последовало правое ухо козленка, а затем и его голова.

После этого жених и невеста считались готовыми к свадьбе.

За день до свадьбы к невесте приходят подруги с подарками: сыром, хлебом, пирогами, медными чайниками и разными деревянными блюдами.

На следующий день с утра пожилые женщины одели магистра Брижит Картье в разноцветную тунику и опоясали длинным, богато вышитым поясом бежевого цвета. На шею, в уши и ноздри ей навесили бронзовые и серебряные украшения. Наконец, голову невесты покрыли маленьким мягким чепцом и закутали ее в гигантское покрывало темного цвета.

Жених появился перед домом невесты, окруженный свитой. Опять принесли в жертву козленка, и Теодор смазал

лицо Брижит кровью. То же должны сделать и родители молодых (в данном случае староста деревни и хозяйка дома, где невеста провела последнюю ночь). Запылали костры, и флейта повела нескончаемую мелодию, веселую и приятную для слуха. Но молодожены не могли наслаждаться музыкой, так как их отвели во двор женихова дома, а все гости приходили к ним и дарили разные нужные в хозяйстве вещи: ножи, перстни, плотницкие топоры, меховые шапки и деревянные блюда, изукрашенные резьбой.

Последними приходят родители жениха. Они целуют невесту, приносят в жертву двух козлят, и невеста входит в дом жениха.

### Афганистан. Восемь суток со свекровью

**К**огда в Кабуле, столице Афганистана (дело было незадолго до войны в этой стране), узнали, что неутомимые исследователи брачных обычаев отправляются к людям племени коши, всяк старался отговорить. «Коши — люди дикие, разбойники. Если хотите унести голову на шею, и не думайте о том, чтобы к ним ехать, — убеждали знакомые афганцы. — Да и как вы их найдете? Ведь это кочевники, на месте не сидят».

И верно, длинные верблюжьи караваны коши странствуют вдоль Амударьи.

...Свадебный церемониал у коши длится два дня. На рассвете первого дня к невесте приходят ее подруги и пожилые женщины. Они приносят свадебный наряд: белую рубашку и очень широкие брюки, натирают руки и ноги невесты особым кремом. Через два часа руки и ноги невесты приобретут ярко-красный цвет, который продержится еще месяца два после свадьбы.

Самая старшая в племени женщина займется после этого прической невесты. Она втирает в волосы смесь смолы с медом и за два часа работы создает сложную, матово поблескивающую прическу.

Девушки поют хором приличествующие случаю песни, и под их пение невеста покидает родную юрту, направляясь к жилищу жениха. Тот ждет ее на пороге.



В жениховой юрте расстелен на полу ковер, и в огромных бронзовых мисках дымится угощение — вареная козлятина, творог, рис. Весь вечер гости едят, пьют, танцуют и поют. Но свадьба еще не состоялась, лишь назавтра молодые официально станут мужем и женой — после странноватого и своеобразного турнира, в котором примут участие все мужчины племени: каждый должен одним ударом сабли обрубить торчащий всего на несколько сантиментов из земли стебель.

\* \* \*

Когда-то предки коши закапывали в землю по шею пленных ханов враждебных племен. Одним ударом надлежало снести врагу голову. Не так уж часто попадали в плен именно ханы, и, уж во всяком случае, не каждому воину-коши доводилось хана-врага полонить, но готов к этому должен был быть каждый. И вот упражнялись коши от мала до велика, а среди соседних народов шла о них молва: страшны коши и жестоки. Причем слава дурная так и осталась, а рубкой коши занимаются только во время свадеб...

По окончании турнира молодожены на законном, так сказать, основании могут уйти в свою новую юрту. Однако не так это легко: на пути молодых стоят стеной друзья жениха. Они тащат его за платье, пытаются оторвать от него жену, они издеваются над ним, гримасничают, подвергают сомнению все его высокие качества.

Стоит дружкам оторвать новоиспеченную жену от супруга, как она попадает в руки своих подруг, а те кричат, плачут и всячески убеждают «отказаться от этой затеи». Весь кавардак длится до тех пор, пока не появляется мать молодого (она же свекровь молодой). Она берет сноху за руку, ласково ее обнимает, в другой ее руке ворот рубашки сына. И так она ведет обоих в юрту. Никто уже не мешает молодым на их пути.

Впрочем, почему же только молодым? Свекрови тоже никто не мешает, и она входит с ними в юрту, а выйдет оттуда только через восемь дней, когда окончательно убедится, что сын сделал правильный выбор...

Бали. Похищение Сарны

**Х**отя обитатели индонезийского острова Бали ездят на велосипедах, а дети в аккуратной форме бегают каждое утро в школу, хотя телевизором на Бали никого не удивишь, а холодильником тем более, традиции здесь (свадебные, в частности) успешно борются с духом времени, стремящимся сделать все и вся на земном шаре одинаковым.

И каждый год в тысячах балийских храмов играют тысячи свадеб — свадеб по старому ритуалу и древним традициям.

А традиции требуют обязательно похитить невесту! И — ничего не поделаешь! — балийские женихи, вздохнув, берутся за это рискованное дело.

Так вот и молодой человек по имени Сианг из деревни Бакопанг похитил свою возлюбленную Сарну. Это, правда, не было очень уж трудно: «жертва похищения» заранее собрала в узелок все вещи, не забыв и кусок материи «батика» на свадебную юбку-саронг. С похищенной невестой вместе Сианг еще пошел помогать своему приятелю Раке, который в поте лица своего похищал приятную девушку Аню (по счастливому стечению обстоятельств — близкую подругу Сарны).

...Утром страшный крик разбудил деревню Бакопанг. То кричали и плакали матери Сарны и Ани. И разбуженные сельчане, переворачиваясь на другой бок, думали: «На две свадьбы, значит, подарки готовить надо!»

Впрочем, кричать матерям долго не пришлось, ибо похитители явились еще до обеда с повинной. Педанда, деревенский брамин-жрец, был уже предупрежден, и, когда родители и друзья вносили на богато украшенных носилках Сианга и Сарну, Раку и Аню в храм, там уже все было готово.

Сарна и Аня одеты в фиолетовые саронги, в волосы их вплетены цветы. Надо сказать, что путешествовать в храм подобным образом для обеих девушек не ново: несколько лет назад, в день совершеннолетия, их уже туда носили. Сарну и Аню такой почет ждет и еще раз: когда родится у них первый сын.



Женихи тоже одеты празднично: на них белоснежные короткие штаны, шеи обвиты гирляндами цветов. Они первыми входят в храм. Бьют барабаны, звенят гонги.

И начинается церемония — столь же торжественная, сколь и неприятная: подпиливание зубов. За операцию берется сам педанда. Сначала подпиливает верхние клыки. Крошки зубной эмали тщательно собирают в золотую чашу, потом пересыпают в скорлупу кокосового ореха, а скорлупу сожгут перед алтарем предков. Подпиливание продлится несколько дней: верхние и нижние клыки должны быть спилены почти до половины.

Когда-то давно балийцы были, как и положено ревностным индуистам, строгими вегетарианцами, и подпиливание зубов служило обетом отказа от мяса. Теперь на Бали едят мясо все (кроме жрецов-браминов), а традиция приобрела новый характер: считается, что будущие супруги, стойко пройдя вместе через мучения, приобретают силу против всего, что им может помешать в совместной жизни: нерешительности, эгоизма, слабости, зависти и ревности.

Подпилены зубы, сожжена перед алтарем предков кокосовая скорлупа. Педанда надевает на шеи молодоженов общую гирлянду белых цветов. Брак заключен.

Отныне Сианг имеет право заседать в банджаре — деревенском совете, который решает все вопросы общественной и хозяйственной жизни.

А Сарна? Сарну ждут домашние заботы. Говорит ведь педанда, надевая гирлянду на шеи молодоженов:

— Жена должна чтить своего мужа, как бога Раму...

---

### Япония. Рассказ об Эцуко и Хиросио

**Х**иросио и Эцуко познакомились во время отпуска на острове Хоккайдо. Знакомство продолжилось в Токио, и через некоторое время родители Хиросио попросили у отца Эцуко руки его дочери. До свадьбы, впрочем, было еще далеко: надо было накопить деньги на праздничное кимоно.

...Подготовка невесты к обряду начинается с грима — другим словом и не назвать сложнейшую раскраску японской

невесты. Согласно японской традиции, лицо невесты должно быть снежно-белым и чуть-чуть розоватым.

Как нежный иней  
 На ранних склонах Фудзи —  
 Лицо невесты, —

писал поэт и каллиграф Нансэй Кубори.

Готов парик, взят в руки зонтик, надеты два кимоно: нижнее — белое, хлопчатобумажное, опоясанное широким оби — поясом, и верхнее — из красно-тяжелого шелка, все расшитое золотом. Жених одет куда прозаичнее: в строгий черный европейский костюм — дань современности.

В день свадьбы Эцуко и Хиросио встретились у алтаря, на котором стоят миски с рисом, рыбой, сушеными водорослями и сакэ.

Новобрачные обменялись кольцами — еще одна дань западным влияниям — и выпили по чашечке сакэ.

...В храм Эцуко вошла первой, а вышла, приотстав от супруга на два шага, как и полагается японской жене...

## Мексика. Серенада Матео

**И**ндейцы — народ меланхолический, а грусть индейцев из Теуантепека, самой южной части Мексики, вошла в поговорки. Грусть эту можно понять, стоит лишь увидеть окрестности Теуантепека — пустыню, где растут одни кактусы. Но когда в пустынной этой местности играют свадьбы, куда девается грусть?

Обычно жениха здесь девушка выбирает себе лет в 13–14, зато уже менять свое решение за те несколько лет, что отделяет момент выбора до свадьбы, ей не дано.

...Модеста выбрала себе в женихи Матео, когда в одну прекрасную ночь тот явился к ней под окно в сопровождении небольшого, но шумного оркестра народных инструментов. Если бы Модеста не заметила молодого парикмахера Матео еще раньше, окно ее осталось бы темным. Здесь же, однако, зажглась свеча, и Модеста, отворив



ставни, выглянула из окна. А до Модесты, естественно, в шелку ставней глянули ее папа дон Ригоберто и мама донья Долор; мама держала свечку, а папа зажигал.

Получив знак одобрения, Матео начал собирать деньги на свадьбу — меньше чем пятью тысячами песо не обойтись. Как ни беден теуантепекский индеец, а свадьбу он сыграет пышно: чем богаче свадьба, тем счастливее семейная жизнь. Накануне свадьбы донья Долор вынесла из дома статуэтку Мадонны и поставила ее на табуретку перед домом. Через некоторое время стали приходить друзья и родственники. Каждый приносил с собой подарки и аккуратно раскладывал их вокруг табуретки. Чего тут только не было! Горшки, тарелки, косынки, блузки и даже шкаф. Потом появился восьмилетний братишка Модесты и зазвонил в колокольчик. Присутствующие построились в небольшую колонну и отправились по городу. И везде, где они проходили, люди выходили из домов и преподносили молодым подарки — кто что может: хоть цветок гвоздики, хоть веточку ванили.

Обойдя город (благо много времени это не занимает), процессия возвратилась к дому Модесты. Запели фанфары, зарыдали гитары, начались танцы, а из окон окрестных домов полетели всевозможные (но не опасные для жизни!) предметы.

Молодые побывали уже в церкви, но для индейцев брак считается заключенным лишь после благословения отца невесты. Отец Модесты окропил молодым головы кактусовой водкой — текилой, и они вошли в круг танцующих. Танцы, впрочем, тут же кончаются: новобрачной завязывают глаза платком, и в таком виде она должна гоняться за незамужними девушками, которые, естественно, от нее разбегаются. Разбегаются, правда, не очень проворно, потому что, по здешнему поверью, та девица, которую молодая поймает первой, выйдет замуж еще до конца года.

Танцы и песни продолжаются целую ночь, в промежутках между танцами гости едят и пьют до отвала — еще бы, ведь не каждый день теуантепекскому индейцу такое выпадает, разве что свадьба у кого-нибудь из друзей.

А уходя утром, каждый гость прощается с Матео и Модестой; у тех в руках глубокие миски, и гости кладут в них кто сколько может.

Веселье ведь кончилось, надо помочь молодоженам в их будущей семейной жизни...

### Македония. Борьба за шапку и ботинки

**В** македонском районе Галичник свадьба, согласно обычаю, длится четыре дня. Лишь на пятую ночь новобрачные идут отдыхать в подвал, где постель постелена прямо на земле.

Македонские женщины жалуются: тяжело им замуж выходить! Мало того что надо своими руками и белье шить, и вышить, прежде чем на голову тебе наденут чепец замужней женщины, нужно пройти через множество испытаний. К примеру, требуется отлично скакать на коне, а то, если невеста не умеет гарцевать или, скажем, упадет с коня, в замужестве у нее счастья не будет. Но всего этого мало: надо еще знать наизусть весь сценарий четырехдневной свадьбы!

Весь сыр-бор начинается в четверг. Молодые с друзьями идут вместе в лес за лапами хвой и яворовыми ветками. Из них построят шалаш для барабанщиков, которых приглашают из соседнего села. Пока одни строят хижину, другие сносят в дом жениха бочонки с вином.

В пятницу с утра жених с невестой, дружками и подружками идут на луг, где пасутся овцы. Здесь отбирают для свадебного пира лучших барашков.

Тем временем самая молодая замужняя женщина в деревне ходит по домам и приглашает сельчан в гости. Вечером того же дня жених с друзьями прощается со «свободой».

В субботу рано утром музыканты на деревенской площади начинают играть коло — нескончаемый македонский танец. Так, играя, идут они к дому жениха. Оттуда выходит мать жениха с караваем хлеба на голове и присоединяется к танцующим.

Вечером друзья жениха верхом отправляются за невестой. В руке у каждого — горящий факел. Девушка, с кото-



рой при этом нельзя никому говорить, вспрыгивает на коня и устремляется за всадником. В молчании кавалькада объезжает три деревенских колодца, откуда невеста набирает в огромное медное ведро воды. В этой воде она вымоется вечером, а ее подруги зажгут под окнами каганцы — светильники: в их огне сгорают все грехи юности.

Вечером у жениха снова собираются гости, но предмет, так сказать, их собрания весьма серьезен: будущая теща присылает испеченный ею хлеб, который быстро ломают на куски, и тот, кто найдет в нем серебряную монету, женится раньше всех. Ровно в полночь над жениховым домом вывешивают флаг.

Главное начинается в воскресенье. Сначала это бритье жениха. Бритье как бритье, только вместо воды и мыла пользуются вином. Всадники меж тем отправляются за невестой. Подъехав к дому жениха, она должна перепрыгнуть на коне через плетень, а потом соскочить, не касаясь ни узды, ни стремян. На пороге стоит свекровь и зорко следит, чтобы невестка не перешагнула порог левой ногой. Свекровь три раза легко ударяет ее караваем хлеба по голове, приговаривая: «Хлебом будешь жива, а меня слушать должна!»

Вечером друзья отвезут молодых в подвал, пол которого выстлан хвоей. Шелкает за спинами молодых замок, и...

...И оба бросаются к лежащим в углу шапке и ботинкам. С шапкой дело просто: по поверью, если жена отнимет шапку у мужа, то будет в замужестве счастлива. Так что муж, посопротивлявшись для вида, уступает шапку жене.

А вот с ботинками куда сложнее: ведь тот из супругов, кто их упустит, будет ходить под каблуком у другого всю жизнь...

## Глава IX Шоп слово держит



«Этнос» — слово общее, а чем отличаются народы от племен? — Таинственное племя. — Автор забирается в дебри Шоплыка, чтобы найти ответ. — Поскольку в этнографии нет ничего однозначного, нет и ответа. Но племя есть

**Н**а площади играл оркестр. Играл громко и слышен был издали, так что уже на окраине города Елин-Пелин мы поняли, что не промахнулись.

Оркестрантов было трое: скрипач, барабанщик и кларнетист, смуглые, черноволосые мужчины. Центральная фигура — конечно, кларнетист, Кара-Асен, известный по будним дням как Асан-буклукджия, работник городской коммунальной службы. Он раздувал чуть недобритые щеки от удовольствия, вскидывал лицо к небу, пританцовывал, кланялся и подмигивал собравшимся вокруг. Человек двенадцать плясали рученицу — танец, в котором, скрестив руки, правой соединяешься с левым соседом, а левой — с правым. Мужчины и женщины — через одного, посередине невеста в белом платье до пят и жених в черном бархатном костюме. Первый

в перебирающей ногами шеренге держал трехцветный болгарский флаг, в такт музыке поднимая его и опуская.

В быструю, хотя несколько однообразную мелодию врезались время от времени гудки: подъезжали машины со следующей свадьбой, напоминая, что площадь и услуги трио понадобятся и им тоже. Из окон машин выглядывали национальные флаги. А из дверей городского совета уже выходила только что сочатавшаяся пара с многочисленными сопровождающими. Впереди шел байрактар-знаменосец. Отплясавшие садились в машины и, отчаянно гудя клаксонами, убывали. Их тут же сменяли новые. Оркестр работал, как на конвейере, не прекращая мелодии ни на миг.

В городе Елин-Пелине шли свадьбы. Осень, воскресенье — все, как и должно быть. Собственно, мы и приехали сюда, чтобы посмотреть свадьбу. Мою спутницу, коренную болгарку из Софии, однако, удивили флаги во главе каждой свадьбы. В Родопах, где живут ее родственники, она не раз гуляла на свадьбах в деревнях и маленьких городках, но там со знаменами не танцуют. Очевидно, инициатива местного Гименя и горсовета: теперь ведь повсюду стараются придумать какие-то новые обряды, и иногда получается совсем неплохо.

Прислушавшийся к нашей беседе невысокий человек из свиты невесты вдруг отрицательно кивнул:

- Нет. Это наш обычай. Шопский.
- Вы из какого села?
- От Григорево.
- Шопское село?

Он смерил нас глазами, как бы удивленный нелепостью вопроса, и ответил решительно и гордо:

- Най-шопското! Самое шопское!

И это был ответ, которого мы ждали.

### Шоп и шоповеды

---

Каждый день в Болгарии я ел к обеду шопский салат — прекрасные помидоры, посыпанные отличной брынзой, и слушал истории о шопах. Мало того, буквально каж-



дый болгарский знакомый, желая подкрепить свою мысль, начинал: «Приходит один шоп...», или: «У одного шопа спросили...», или: «Однажды нане Вуте...»

Слово «нане» можно перевести как «дядя», но не в значении родства, а как вежливое деревенское обращение к старшему, уважаемому селянину. В данном случае эти два слова слились в единое имя собственное и раздельно не употребляются. Нане Вуте в устном фольклоре — символ шопы. Таково, каким представляют его соседи. У него есть жена по имени Пена и друг Геле. Жизненное кредо нане Вуте несложно, но основательно: «Чего волноваться, все ведь пройдет!»

Нане Вуте хитер, никому не верит на слово, прижимист, но при этом прост, доверчив, очень трудолюбив. Все зависит от того, кто рассказывает анекдот.

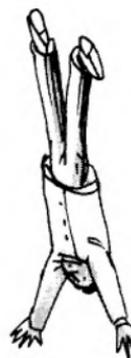
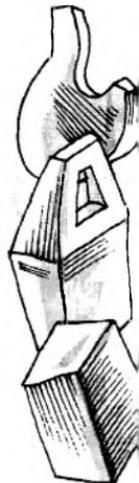
Вообще о ком обычно рассказывают анекдоты? В любой стране, у любого народа есть или любимый герой анекдотов — Молла Насреддин, хитроумный Уинь, Тиль Уленшпигель — или целые этнические либо географические группы, отличающиеся от окружающих манерой поведения, образом мышления, а то и набором специфических черт — зачастую приписываемых им, а иногда реальных. Наверное, анекдоты есть даже в малоисследованных горных районах Новой Гвинеи, и рассказывают их, скорее всего, о прибрежных жителях, попадающих в горную глушь, — торговцах, чиновниках, дорожных рабочих. Весь вопрос в том, как сами герои анекдотов воспринимают их. Если сами рассказывают их с удовольствием, значит, они люди с юмором, и анекдотам о них предстоит долгая жизнь. Ибо герои анекдотов везде и всегда — люди с хорошим чувством юмора.

Шопы рассказывают анекдоты о себе с удовольствием, даже гордятся своими специфическими чертами. И всегда дают им объяснение.

Шоп прижимист? А вы поживите на бедной его земле, поймете, почем стотинка!

Шопы не проведешь? Никогда не проведешь, если только за дело не возьмется другой шоп!

Однажды нане Вуте шел вдоль реки и увидел лягушку. Нане Вуте ее поймал, хотя и не знал зачем, ну да не пропадать же ей, когда сама в руки дается. Но поскольку с лягуш-



кой делать нечего, а выбрасывать жалко, он решил разыскать своего друга Геле.

— Геле, — говорит нане Вуте, — съешь лягушку!

— Да ни за что, — говорит Геле.

— А я тебе десять левов дам! (По тем временам — большие деньги.)

— За десять левов? — Геле морщится, но лягушку глотает.

Нане Вуте отдает ему десять левов, и они продолжают свой путь. Но мысль о потерянных деньгах не дает нане Вуте покоя, и тут опять лягушка попалась. Нане Вуте ее — цап — и обращается к Геле:

— Спорим, съем и не поморщусь?

— Не съешь, — говорит Геле, — не решишься!

— Даже за десять левов?

— Даже за десять левов!

— Давай, — говорит нане Вуте, хватает деньги и глотает лягушку.

Дальше они идут вполне удовлетворенные: Геле тем, что не один он лягушку глотал, а нане Вуте тем, что такие деньги заработал. Постой-ка, постой-ка, что значит заработал? Ведь я же ему их и отдал. А он мне отдал. А они и так мои были. Где же заработок?

И, потрясенный этой мыслью, нане Вуте хлопает себя по лбу, горестно восклицая:

— Оти ги ручахме жабоците? Чего же мы лягушек-то ели?

Это к вопросу о шопской расчетливости.

И тем не менее: заставил нане Вуте своего друга сделать так, как он хотел? Заставил. Деньги себе вернул? Вернул. Ну, а что и самому пришлось лягушку проглотить — неприятность не такая уж и большая...

Один мой болгарский знакомый, говоря о другом всеобщем знакомом, известном тем, что ничего не делает зря и все у него продумано, добавлял обычно: «Хитрый шоп!» — с таким видом, что становилось ясно: «Куда же нам до них? Мы-то люди простецкие...»

К моему удивлению, он же, как-то говоря о себе, сказал: «Как истинный шоп, я...» Его тут же перебила приятельница:

— С каких это пор ты шоп? — В вопросе звучала ирония. — Твой же отец из Велико-Тырнова.

— Отец да, но мать зато — настоящая шопкиня из-под Софии. Вот это ты из Родоп! — И он с такой страстностью принялся доказывать свою принадлежность к шопам, что я понял: вопрос этот нешуточный.

С одной стороны, во всех историях Пена вечно упрекает нане Вуте за то, что тот вместо работы предпочитает сидеть в трактире-механе. С другой — нане Вуте просто не может видеть необработанного клочка земли, он его тут же возделает и засеет. Так же поступит и Геле. Но оба при этом будут бдительно следить за тем, чтобы не переработать больше друга-соперника. В конце концов Геле даже отказался разделить жизненные радости с Пенной, зайдя к ней домой и узнав, что нане Вуте в механе:

— Ну вот еще! Он там гуляет, а я за него домашнюю работу буду делать!

Я совершенно запутался: кто же такие шопы, чем отличаются от других болгар, где границы Шоплыка — края шопов?

Где, в конце концов, кончаются шопы и начинаются нешопы?

Все давали разные ответы. Например, что шопы говорят на «е». Там, где другие болгары скажут «хляб» и «мялко», шопы произнесут «хлеб» и «млеко» и тем себя немедленно выдадут. Впрочем, они своего шопства и не скрывают. Более того — гордятся им.

В рассказе болгарского писателя Елина Пелина, прочитанном в детстве, я впервые столкнулся с шопами и с тем, что их сразу можно отличить по выговору. Там человек, пришедший в село, спрашивает о чем-то деревенских ребятишек и обещает им «левчик» за ответ. А дети разносят по селу весть: «Шоп пришел!» Сноска в книге — «шопы — группа болгар» — проясняла очень мало.

Во всех странах есть этнографы, и Болгария не исключение. Более того, болгарские этнографы стараются подробно и в деталях изучить каждый уголок родной страны со всем присущим ему общим и частным.

Я был уверен, что есть специалист и по шопам, и оказался прав. Что там прав! Мне устроили встречу не просто со специалистом. Правильнее будет сказать, что человек,



который уделил мне внимание, — крупнейший шоповед страны, а может быть, и всего мира. Вынужден назвать его так скрытно («человек», «ученый»), потому что он просил не называть его, не вникать в суть его работы, не стараться публиковать выводы до поры до времени, ибо то, чем он сейчас занят, по всей вероятности, потрясет не только отечественную науку, но, судя по всему, и мировое шоповедение. Я обещал и держу слово.

Встретились мы в одном дворе — половину его занимает учреждение, которым ученый до недавнего времени ведал. Ныне он намерен возглавить «Шопский музей» в городе Е.-П. (город тоже не называю по понятным причинам). У него было очень мало времени, а беседа наша как-то сразу застопорилась: это часто бывает, когда один собеседник знает все или почти все, а другой — не знает ничего. Они просто говорят на разных языках. Я спросил:

— Кого можно называть шопами?

— Конечно же, шопов, — отвечал ученый.

Я поставил вопрос иначе:

— А кто такие шопы?

Он посмотрел на меня, как будто я спросил, что такое день или ночь.

— Так ставить вопрос нельзя. Можно выделить их по лингвистическому принципу, можно — по этнографическому. Каждый раз мы получим разные результаты.

— Хорошо, — не сдавался я, — может быть, поставить вопрос иначе? Где живут люди, которые сами себя считают шопами, и другие тоже считают их таковыми?

— На это тоже можно взглянуть по-разному, — парировал мой собеседник. — Что вам, короче говоря, нужно?

Силы наши были слишком неравны. Я поставил свой вопрос по-другому:

— Где живут люди, о которых рассказывают шопские анекдоты? Так сказать, где живет нане Вуте?

Ученый вздохнул облегченно, но, как мне показалось, не без разочарования:

— Вы это имеет в виду? Тогда — это жители Софийской области. Кроме самой Софии: в столице, как водится, все перемешано — выходцы со всех концов страны. В недале-

ком прошлом шопы приходили сюда по утрам с тележками, запряженными осликами. Они привозили кислое молоко, зелень и прочие продукты пригородного хозяйства.

Земли вокруг Софии всегда были бедными, и здешние люди по сей причине слыли бедняками, готовыми взяться за любую работу, от которой отказывались другие. Может быть, этим и объяснялось несколько специфическое отношение к ним. Наверное, в этом повинна тоже бедность. У них был более отсталый уклад жизни. Зато сохранились в культуре древние черты, исчезнувшие у других болгар. Но ведь сохранение патриархального уклада обязательно рождает гордость у людей, особенно перед соседями, его утратившими. Шопы всегда этим гордились. Когда же жизненный уровень выровнялся, патриархальность не пропала: шопы стали беречь ее уже сознательно, она-то во многом основа шопской гордости. Так же как упрямство и стойкость. Ведь на бедных землях Шоплыка мог выжить и пустить корни только упрямый человек.

Как жаль, что я не могу поделиться всем, что услышал в тот день на левой половине дворца! Но будет ведь опубликована работа ученого, и тогда каждый сможет найти для себя в ней полезное и поучительное.

Все же вкратце я изложу то, что узнал от него сам. Скорее всего, среди предков шопов кроме славян, тюрков-протоболгар и фракийцев были и тюрки-огузы, кочевники. Так считает ученый. Само название «шоп», очевидно, родственно слову «чабан», звучащему в некоторых языках как «чупон» и «шопан». С этим, правда, не все согласны, но, когда будет опубликована его работа, кое-кому придется пересмотреть свои взгляды. Предки шопов могли перейти к оседлой жизни позже, когда удобные и плодородные земли были уже заняты. Этим тогда объясняется их недавняя бедность.

Главное сейчас — получше организовать музей в городе Е.-П. Там можно будет развернуть систематические исследования в нужном направлении. Хорошо, что к этому делу подключаются местные лингвисты. Исследования зачастую приносят неожиданные результаты. Можно сказать, удалось уже выяснить, откуда в славянских языках появилось



такое важное слово, как «писать». Ответ на этот вопрос тоже дало шоповедение.

— Рассказал бы вам больше, но — еще не пришло время... — И ученый глянул на часы.

— Жаль, — искренне сказал я, — так хорошо разговор шел. Ну да у всего на свете есть конец.

— И только у суджука их два, — отвечал ученый. — Так говорит нане Вуте. Суджук — это плоская твердая колбаса, свернутая подковой. Характерный элемент шопского питания.

— Простите, — полюбопытствовал я, — а вы сами — не шоп?

— Увы, — вздохнул исследователь, — я из совсем другой части страны. Но, видите, уже шучу по-шопски...

Мне оставалось одно — совершить экспедицию в Шоплык.

### В глубь таинственного Шоплыка

Мы выехали из центра Софии на такси часов в десять утра и в начале одиннадцатого въехали в Шоплык. Голубое небо в эту пору поздней осени побледнело, но солнце изрядно припекало. Земля вокруг была рыжевато-серой, горы — темно-рыжими, а поля — безлюдными.

Горна Малина, Долна Малина. Мы добирались в деревню Буйлово, на родину Елина-Пелина, знатока и бытописателя шопов, первого болгарского писателя, прочитанного мною в детстве. Там, в селе Буйлове, сохранился его дом и на площади построен музей.

Я с интересом всматривался в окружающий меня мир, отмечая, что ни пейзаж, ни люди ничем особенным не отличаются. А кого я, собственно говоря, мог увидеть? Нане Вуте с Пеней и Геле в грубошерстных длинных чулках-чорапах и сыромятных царвулях, идущих по обочине дороги? Конечно же, нет. В конце концов, каждый из нас видит то, что способен видеть.

Улицы села Буйлово были почти безлюдны. Чисто подметенные тротуары, гладкая асфальтовая мостовая, — следуя рельефу, улицы перекрещивались и вели то в гору,

то под гору. Музей Елина-Пелина оказался закрыт, и мы, решив не прибегать к чьей-либо помощи, отправились на поиски дома писателя.

Аккуратные, очень ухоженные двухэтажные дома села Буйлова производили впечатление обжитых и законченных жилищ. Тем не менее в каждом дворе копошились люди: укладывали кирпич, катили тачки с бетоном, что-то копали. Каждый был занят строительством своего дома или его усовершенствованием. Сквозь ограду видны были виноградные лозы и кое-где крупные желтоватые грозди.

У первой же встречной женщины — это была плотная старушка с тяжелыми сумками — мы спросили, как выйти к дому Елина-Пелина. Она тут же вызвалась его показать и, круто изменив маршрут, пошла с нами. Сначала под горку, потом наверх — и мы вышли к невысокому белостенному дому.

Бабка покликнула кого-то, никто не отозвался, предложила поискать, но согласилась с нами, что не стоит людей беспокоить в воскресенье. Они, наверное, заняты на строительстве своего дома. Мы вышли на улицу, к окнам, чтобы рассмотреть внутренность жилища. Белые стены, крашенные в темно-коричневый цвет потолочные балки. Низенький круглый столик, за которым обедали еще в начале века болгарские крестьяне. В таком доме мог жить сельский учитель.

Бабка говорила о потомках писателя, причем — насколько я мог разобрать — совершенно так, как говорят об односельчанах: кто где сейчас живет, как часто тут бывает, кто за кем замужем. Создавалось впечатление, что дом этот для нее — не музей, а часть буйловской жизни. Я молчал, а она не догадывалась, что имеет дело с заезжим иностранцем. И, лишь услышав, что мы обменялись фразами по-русски, спросила, откуда я. Выяснилось, что она каждый вечер смотрит наше телевидение и, хотя не все понимает, очень его любит, особенно фильмы, которые все хорошие, а актеры — все красивые. «Побывайте в Елин-Пелине, — порекомендовала она, — там по воскресеньям съезжаются расписываться со всей округи».



---

## Все пройдет, а Шоплык останется

---

**А**сан-буклукджия на секунду остановился промочить горло. Отплясавшая свадьба садилась в машины, вышедшая из городского совета строилась перед фотографом, а новоприбывшая поднималась в церемониальный зал.

Впереди невеста — Анна Энджева и жених — Валерий Петков, женщины со сладостями в руках, мужчины с сосудами-«бъклицами». Одна из женщин постарше держала поднос с какими-то тюлевыми мешочками. Оказалось, что в каждом из них конфеты, пшеничные зерна и монеты. Когда молодые выйдут, эти мешочки-«кошницы» будут раздавать гостям и вообще всем, кто попадется навстречу. У входа собирала дань с каждой свадьбы толпа чернявых ребятишек, похожих на оркестрантов. «Вам тоже достанется», — пообещала мне женщина.

Наверху было тесновато: зал проветривали, и мы остались в коридоре. Фамилия здешнего ангела-хранителя домашних очагов, как следовало из таблички на стене, была Бонев. Ангел Бонев. Его помощница Росица Георгиева суежилась, как ассистент телевизионного режиссера перед съемкой концерта участников художественной самодеятельности. Вновь и вновь показывала она, куда надо стать, говорила, что и когда сказать. Молодые послушно повторяли.

Тут заиграли марш Мендельсона, и двери зала распахнулись. Официальная церемония не слишком отличалась от тех, что приняты у нас, и мы вышли на воздух.

Как водится в небольших городах, здесь все знали друг друга, и наш приезд не остался незамеченным. Подходили люди, жали руки:

— Жаль, что вы весной не приехали. Тут проводил шопский фестиваль, такие танцы, такие песни! Вон там скульптура стояла: идут нане Вуте и Геле, а на пьедестале надпись: «Оти де се косим, както че ми мине!» Как это по-русски? «Чего огорчаться, ведь все пройдет!»

— Нет, это они не вместе, а один нане Вуте. Это его лозунг.

— Все пройдет, а Шоплык останется. Шопы знаете какие — упорные!

Ребятишки, вертевшиеся у оркестра, вдруг разом ринулись к выходу из городского совета. Анна Энджева и Валерий Петков, теперь уже — официально — семейство Петковых, выходили на улицу. В воздухе замелькали конфеты и тюлевые кошницы. На мою долю их уже просто не могло хватить. Асан-буклукджия с удвоенным усердием раздул щеки, еще сильнее зазвучал кларнет, загудел барабан... Над толпой поднялся трехцветный флаг. Молодые пошли фотографироваться и потянули нас с собой. Анна оказалась учительницей русского языка, только что побывала у нас на стажировке и прекрасно говорила по-русски. Однако утруждать ее расспросами было неудобно.

Кто-то тронул меня за локоть. Я обернулся: передо мной стояли невысокий мужчина и женщина, перед свадьбой несшая поднос с кошницами. На раскрытой ладони она держала тюлевый мешочек с конфетами, зернами и монеткой.

— Это ваш.

А мужчина добавил:

— Шоп слово держит. Зато всегда подумает, прежде чем его дать.



## Глава X Ложкой, лепешкой и просто рукой



Что такое этикет? — Есть можно по-разному, главное, не чем, а что. — Застольный этикет, или Так говорил Ту. — Страхи доктора Кришнамурти

**В** июне 1954 года мы с моим другом Костей кончили школу и стали официально взрослыми. Так, по крайней мере, казалось нам. Правда, мы подозревали, что окружающий мир нас таковыми еще не признает. Но некоторыми атрибутами взрослости мы могли уже наслаждаться открыто, не опасаясь родительских преследований.

Мы встретились у булочной на углу Лялина и Большого Казенного переулков, закурили и стали обсуждать, как отпраздновать прощание с детством. Хотелось провести время между школой и подготовкой к экзаменам в институт так, чтобы впоследствии не было мучительно стыдно за бесцельно проведенные несколько дней.

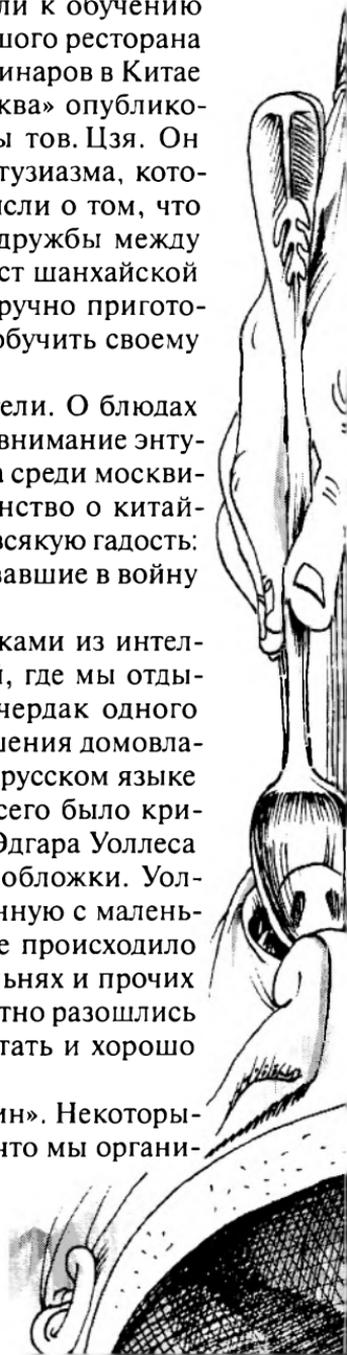
Погода была чудесная, в такую бы — будь мы еще маленькие — самый разгулять

на каникулах. Цвела весна советско-китайской дружбы, по радио по нескольку раз в день бодро пели «Москва—Пекин», и в столице открылся первый в стране китайский ресторан «Пекин». Здание гостиницы еще не достроили, но уже приехали китайские кулинары и приступили к обучению наших поваров в помещении не очень большого ресторана у Парка культуры и отдыха им. Горького. Кулинаров в Китае отобрали лучших, и газета «Вечерняя Москва» опубликовала интервью с руководителем их группы тов. Цзя. Он с глубокой радостью отмечал то чувство энтузиазма, которое охватило китайских товарищей при мысли о том, что их скромный труд послужит укреплению дружбы между нашими народами. Так, опытный специалист шанхайской кухни тов. Ся Вэйхун обязался собственноручно приготовить 1000 изысканных блюд из свинины и обучить своему искусству десять советских товарищей.

«Вечернюю Москву» читали наши родители. О блюдах газета не распространялась, уделив большее внимание энтузиазму и дружбе. Статья, однако, энтузиазма среди москвичей не вызвала, ибо подавляющее большинство о китайской кухне знало лишь то, что китайцы едят всякую гадость: червей, лягушек и даже, как говорили побывавшие в войну в Маньчжурии, — мух.

Мы с Костей были начитанными мальчиками из интеллигентных семей. Года три назад под Ригой, где мы отдыхали и познакомились, вместе очистили чердак одного частного дома от книжных завалов (с разрешения домовладельца, разумеется). Книги были изданы на русском языке в буржуазной Латвии. Среди них больше всего было криминальных романов английского писателя Эдгара Уоллеса с портретом автора в нижнем правом углу обложки. Уоллес держал в зубах трубку для опиума — длинную с маленькой чашечкой. Во многих романах действие происходило в китайском квартале Лондона, в опиекурильнях и прочих зланных местах. Прежде чем книги безвозвратно разошлись по нашим приятелям, мы их успели прочитать и хорошо запомнили.

Поэтому решение пришло быстро: в «Пекин». Некоторыми средствами нас снабдили родители, кое-что мы органи-



зовали себе тайно от них. Тогда во множестве существовали скупочные пункты букинистических книг, где паспорта не спрашивали, а при больших библиотеках в родительских домах исчезновение двух-трех томов в глаза не бросалось.

Что было приятно — никто не спросил нас при входе, зачем это мы сюда пришли. Народ не очень стремился познакомиться с мастерством группы, руководимой тов. Цзя, среди которой особенным искусством выделялся тов. Ся. Нас усадили и подали меню.

Ни до, ни после я никогда не встречал такого изобилия! И таких низких цен. Но если бы там встретилось хоть одно название, которое мы могли бы понять. Мясо с корнем «фушоу», грибами «муэр» и цветами «хуан-хуа». Пурпурная свинина «хун-лон». Мясо пяти ароматов.

— Представляю себе эти китайские ароматы, — сказал Костя.

Я согласился. В зале действительно витали ароматы весьма непривычные, хотя и не неприятные.

Целую страницу занимали бульоны. Мы поинтересовались, что такое бульон «хашима».

— Из лягушачьих лапок, — отвечал с гримасой официант.

Молодой парень, он только что начал свою китайскую работу и тоже к ней не привык.

— Воздержимся, — твердо сказал консервативный Костя.

В конце концов мы набрали обед из нескольких блюд: первое, два вторых, хлеб. На вкус все оказалось просто отвратительным, и, поковыряв вилками, глубоко разочарованные, мы покинули «Пекин» с намерением никогда не посещать его вновь, но с убеждением, что слухи о китайской кухне справедливы, а мы ее теперь знаем.

Завершили мы день в гэдээровской пивной, только что открытой в парке Горького, где стояла огромная очередь. Мы отстояли ее, на вопрос милиционера о возрасте пытались выдать себя за студентов, были — из-за незнания реалий студенческой жизни — разоблачены конкурентами, но не обиделись, были впущены и безобразно завершили день, не отличаясь этим от сотен поколений сопляков, только что сменивших штанишки с ляжками на мешковатые брюки. И об этом — все, к нашему дальнейшему рассказу это отношения не имеет.

Отношение имеют, однако, те ошибки, которые мы совершили, принявшись за китайский обед. Узнал я об этом несколько позже, в университете.

На следующем за нами курсе училось много китайцев. Два первых ряда в большой аудитории всегда были темно-синими: их плотно занимали китайцы в аккуратных темно-синих мундирчиках. Среди них учился плечистый парень по имени Шэн Цзянпин, очень культурный и деликатный юноша. С ним можно было поговорить на разные темы — этим он приятно отличался от многих китайских товарищей. Родом он был из Шанхая, и, когда рассказывал о родном городе, я вспомнил о мастере шанхайской кухни тов. Ся и поделился с Шэном воспоминаниями о нашем с Костей походе.

— О-о, шанхайская кухня, — произнес Шэн Цзянпин, мечтательно прикрыв глаза. — Мне ее не хватает не только в Москве. А даже в Пекине. Целый год учил там русский язык. Но отъедался, только когда вырывался домой. Мама всегда делала... — И он начал рассказывать о маминном столе так увлеченно, что разжег у меня аппетит и такое любопытство, что я напрочь забыл о своих предрассудках насчет пяти ароматов и прочего «фушоу».

Короче говоря, мы договорились, что в ближайший свободный день вместе ходим в «Пекин». Я брал на себя финансирование, а Шэн Цзянпин — научное руководство. Кроме того, он попросил меня не рассказывать о нашем мероприятии его землякам: подобный несанкционированный поход в ресторан они могли расценить как рецидив буржуазных нравов.

К этому времени «Пекин» покинул помещение у ЦПКиО и обосновался на полпути ко все еще не достроенной гостинице «Пекин» — в ресторане «Будапешт» (урожденная «Аврора»). Мы заняли столик на галерейке, и Шэн, прилежно изучив иероглифическую часть меню, приступил к заказу. Меня еще удивило, что, кроме риса, ни одно блюдо не заказывалось в двух экземплярах. Даже бульон он попросил один — и чтобы в самом конце. Официант кивнул.

— Палочки, пожалуйста, — добавил мой спутник, — сою тоже.

О том, что китайцы едят палочками, я, конечно, знал. Не знал только — как. Подобно большинству только слышавших, я предполагал, что по палочке нужно держать в каждой



руке и, орудуя ими, зажимать куски пищи. Хорошо, что я еще никогда не пытался применить свое полужнание на практике. Заодно я был уверен, что концы палочек острые и большие куски — вроде отбивной — протыкают ими и, держа у рта, откусывают. Естественно, что в моих представлениях палочки заменяли и ложки, но как есть ими суп я даже и не думал.

Пластмассовые палочки оказались с тупыми, слегка закругленными концами. Шэн Цзянпин изящным, почти незаметным движением взял их правой рукой и слегка пошевелил указательным пальцем. Концы палочек чуть раздвинулись и тут же сомкнулись. Я тоже взял палочки. У меня они как-то не умещались в руке. Я попытался разомкнуть концы, но мне мешал средний палец: он то попадал между палочками, то не давал им разойтись. Мой наставник терпеливо повторял свои движения. Я повторял нелепую пародию на них. Шэн положил одну палочку на стол и показал мне оставшуюся. Одним концом она плотно лежала в ложбинке между большим и указательным пальцами, опираясь почти посередине на последнюю фалангу среднего. Большой палец косо лежал на палочке, твердо прижимая ее левым краем подушечки. Шэн взял вторую, задав ее правым краем подушечки большого пальца и вытянутым указательным. Повел указательным: первая палочка осталась неподвижной, а вторая словно приросла к указательному пальцу и покорно следовала его движениям.

Я постарался повторить его действия, и мне почти удалось это. Захотел взять спичечный коробок, но он никак не захватывался: палочки как-то косо шли, как параллельные линии в долобачевской геометрии, никак не пересекаясь. Когда же пересекались, то зажимали не коробочку, а мой ближайший палец. Шэн деликатно взял мою руку в свою и постучал кончиками палочек по столу: длина палочек тут же сравнялась. Я вновь попробовал захватить коробок. К моему восторгу, он схватился, и довольно прочно. После нескольких удачных опытов я почувствовал себя увереннее.

И очень вовремя. Подали заказанные блюда. Перед каждым поставили по пиалушке с белым рассыпчатым рисом, а все остальное — тарелочки четыре — в центре и тут же мисочку с остропахнувшей черной жидкостью, соей. Далее мне оставалось следовать за своим наставником, который сперва

налил немного сои в блюдечко рядом с рисовой пиалой, потом, ухватив чуть-чуть еды из первой тарелки, ловко умакнул в сою, положил на рис, чуть помешал и, ухватив уже с рисом, отправил в рот.

Потом он благожелательно улыбнулся мне. Я с меньшим успехом повторил его действия, не очень-то веря, что смогу схватить и рис. Но к моему удивлению, вершина рисовой горки в пиале мгновенно пропиталась соусом и как бы склеилась, а потому взять ее оказалось не очень трудно. Но конечно, половина той щепоти с блюда, которую я уцепил и опустил в сою, осталась там. И все же процесс пошел.

Шэн попробовал из каждого блюда, потом стал варьировать их сочетания, любезно объясняя мне, как все это делается. Получалось очень вкусно, более того, создавалось впечатление, что мы едим не четыре скромных порции, а минимум — шестнадцать, и все разного вкуса. Сытость создавал рис, хотя мы съели его по малой пиале — из таких узбеки пьют чай. Соя же не только создавала соленость, но и подчеркивала вкус.

Вспомнив, как мы проходили курс молодого китайца с Костей, я понял, что насытиться порциями такой величины, орудуя привычной вилкой, мы и не могли. А главное — вкус хлеба, кисловатый и такой родной, никак не сочетался с жирными и слизистыми подливками, полусырыми овощами и неожиданно сладковатым мясом.

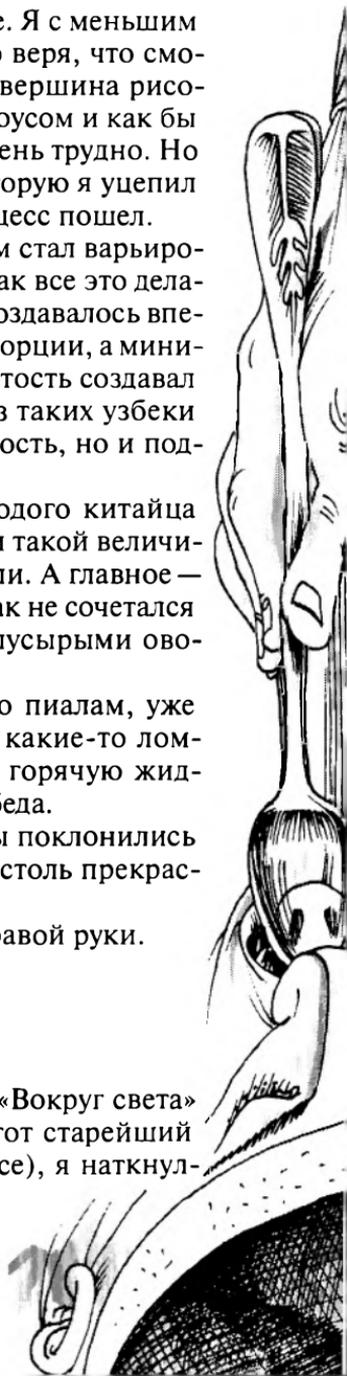
Когда подали бульон, мы разлили его по пиалам, уже освобожденным от риса, палочками съели какие-то ломтики мяса и овощей и выпили ароматную горячую жидкость с привкусом всего съеденного нами обеда.

Сытые без тяжести и очень довольные, мы поклонились друг другу, поблагодарив за ценный вклад в столь прекрасно проведенное время.

Но еще два дня у меня сводило пальцы правой руки.

И едят-то...

Как-то просматривая подшивку журнала «Вокруг света» за 1897 год (надо сказать, что журнал этот старейший в России и найти в нем можно буквально все), я наткнул-



ся на очерк о Японии. Европа и российское просвещенное общество тогда с трудом привыкали к откровенно неевропейской Японии, все более уверенно занимавшей место среди развитых держав мира. И автор статьи, г-н Н. Г., описывал страну, не скрывая своего удивления. Он встречался с японцами, получившими образование в Европе, с интеллигентными дамами, рассуждавшими о творчестве и идеях графа Льва Толстого — «конту Торустой!» — и не находил в них разницы с нашими соотечественниками и другими европейцами, если не считать лиц, само собой. И, потрясенный этим, он записал: «Эта дама глубоко и с таким знанием дела судила о гр. Л. Толстом и о новинках парижских журналов, что с трудом можно было себе представить, как, придя домой, она будет поклоняться сделанному из глины Будде, сидеть на полу и есть палочками...»

Оставим в стороне рассуждения о Будде, как не имеющие отношения к нашей теме. Однако заметим, палочки вместо вилки тоже представляются образованному, но глядящему на мир с европейской точки зрения автору признаком дикости и нецивилизованности. Почему? А потому, что мы так не едим. И больше нипочему.

Еще более резкое отношение встречается к тому, что многие народы едят руками. Совсем недалеко, кстати, — в Средней Азии, на Кавказе. И вообще в огромной части Азии и Африки. Автор этих строк не столь, в общем-то, давно разделял такие же взгляды, не задумываясь совершенно над тем: а что же в этом плохого? Впрочем, так воспринимается все непривычное.

Московский университет времен нашей молодости — середина 50-х годов — был тем местом, где мы — продукт раздельного обучения и изолированного общества — впервые столкнулись носом к носу с ровесниками из разных стран, зачастую весьма экзотических и далеких. Мы с моим другом Володей Кузнецовым, помнится, допытывались у бирманского студента У Тин Мъя, как его фамилия.

— А никак, — отвечал Тин Мъя, — У — это «господин», сразу видно, что я мужчина, женщина была бы «До». А дальше только мое имя.

— Да, — говорили мы, — но как же узнать, кто твой отец, из какой ты семьи?

— А зачем? — искренне удивлялся Тин Мья. — Кому это нужно? А вдруг мой отец — преступник, зачем же мне стесняться?

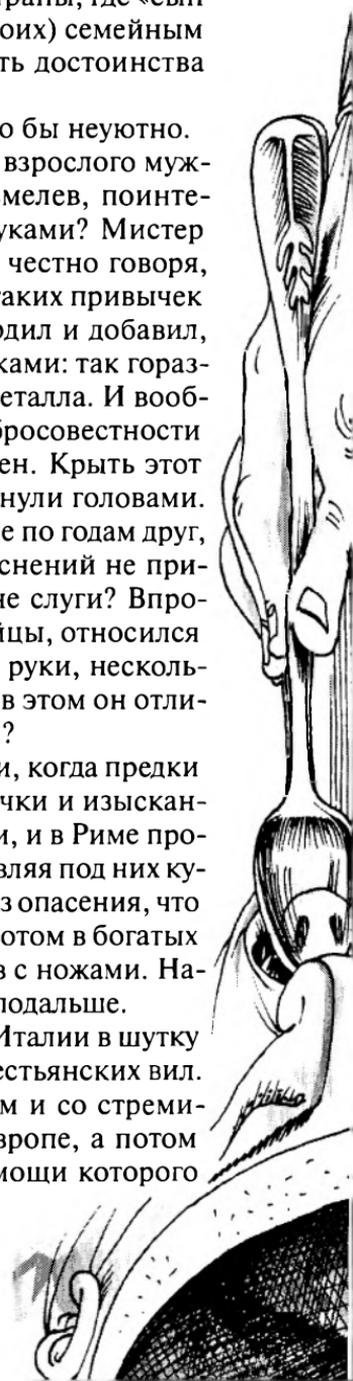
Ответить «зачем» мы не могли, но, дети страны, где «сын за отца не отвечает», да и с некоторым (у обоих) семейным опытом по этой части, не могли не оценить достоинства бирманской антропоники.

Но все же остаться без фамилии нам было бы неуютно.

А у индийского стажера Пратапа Сингха, взрослого мужчины, тепло к нам относившегося, мы, осмелев, заинтересовались: верно ли, что индийцы едят руками? Мистер Сингх окончил университет в США, и мы, честно говоря, ожидали, что, признав этот факт, сам он от таких привычек отмежуется. Но мистер Сингх факт подтвердил и добавил, что дома, в Индии, он предпочитает есть руками: так гораздо вкуснее и не ощущаешь во рту привкус металла. И вообще, руки он моет сам, а ложки — слуги, в добросовестности которых он не может быть полностью уверен. Крыть этот аргумент было нечем, и мы неуверенно кивнули головами. Слуг в наших семьях не было. Наш мудрый не по годам друг, вьетнамский студент Ле Суан Ту, этих объяснений не принял. А кто ему готовит, спросил он, разве не слуги? Впрочем, сам Ту, как и многие вьетнамцы и китайцы, относился к народам, употребляющим вместо палочек руки, несколько свысока. Не будем судить его строго: чем в этом он отличался от нашего соотечественника г-на Н. Г.?

Кстати, в самой Европе всё еще ели руками, когда предки Ту давно употребляли покрытые лаком палочки и изысканные фарфоровые пиалы. И в Древней Греции, и в Риме просто держали куски мяса в руке, иногда подставляя под них кусок хлеба. Ножи были запрещены за столом из опасения, что перепившиеся гости перережут друг друга. Потом в богатых домах за спинами гостей стали ставить рабов с ножами. Нарезав еду, они тут же убирали ножи от греха подальше.

И лишь во времена Возрождения где-то в Италии в шутку разложили на столе миниатюрные копии крестьянских вилок. Неожиданно шутка пришлась по вкусу всем и со стремительной скоростью распространилась по Европе, а потом и по всему миру. Удобный прибор, при помощи которого



можно было есть даже жирную и сочную пищу, не рискуя запачкать ни рук, ни кружевных манжет. Но еще в нашем веке вилка зачастую оставалась принадлежностью «культурного» — господского и городского обихода. Крестьяне во многих частях Европы пользовались вместо нее ножами и носили их, нужные для любого жизненного случая, за голенищем. Традиции эти сохраняются даже сейчас.

Как-то в Венгрии я поехал с большой компанией за город. Консервы, сало и хлеб, а также стручковый перец-паприку взяли с собой. Разожгли костерок, подогрели консервы. Все были возбуждены ожиданием простецкой еды на свежем воздухе, немножко выпили — прямо из горла, подогрели в большой консервной банке какое-то мясное блюдо с обильной подливкой. Запах разлился дивный, легкий осенний холодок распалаял аппетит. С шутками и прибаутками, приличествующими мужской трапезе у костра, все присутствующие достали из карманов складные ножи и приступили было к трапезе, как кто-то заметил, что я сижу без ножа. Это всех удивило, ибо в Венгрии мужчина без складного ножа из дому не выйдет. Кто-то сбегал к машине и принес мне нож. Это мне помогло мало: я проявил завидную неспособность есть ножом. Куски падали с лезвия еще раньше, чем я мог приблизить их ко рту. Мои же спутники орудовали ножами столь сноровисто, что у них не проливалось ни капли подливки. Старая пастушеская традиция, сказали мне, как бы объясняя разницу в нашем умении исконным кочевым наследием венгров. Насколько я знал присутствующих, предки их если и были когда пастухами, то, уж во всяком случае, не на обозримом отрезке истории. И тем не менее пастушеские, а скорее крестьянские традиции стойко держатся в Венгрии даже среди людей умственного труда.

Я все же вышел из положения: тем же ножом срезал две кривоватые, но прочные веточки и, мысленно воздав хвалу своим азиатским учителям, быстро догнал, если не перегнал, вооруженных ножами центральноевропейских сотрапезников.

А давно ли появились палочки? Очень давно. Тем не менее сделана попытка выяснить, откуда они пошли. Видный этнограф Ян Чеснов, опираясь на гигантский запас знаний, выдвинул гипотезу, согласно которой палочки разви-

лись их двух палок, которыми выхватывали из костра раскаленные камни. Камни потом бросали в горшок с пищей, и, шипя, они отдавали ей свой жар. Так поступали в те времена, когда не умели делать жаропрочную посуду, которую можно ставить на огонь. Еще не очень давно такой способ можно было наблюдать на Меланезийских островах. Потом кто-то сообразительный понял, что маленькими палочками очень удобно брать пищу, не обжигая рук.

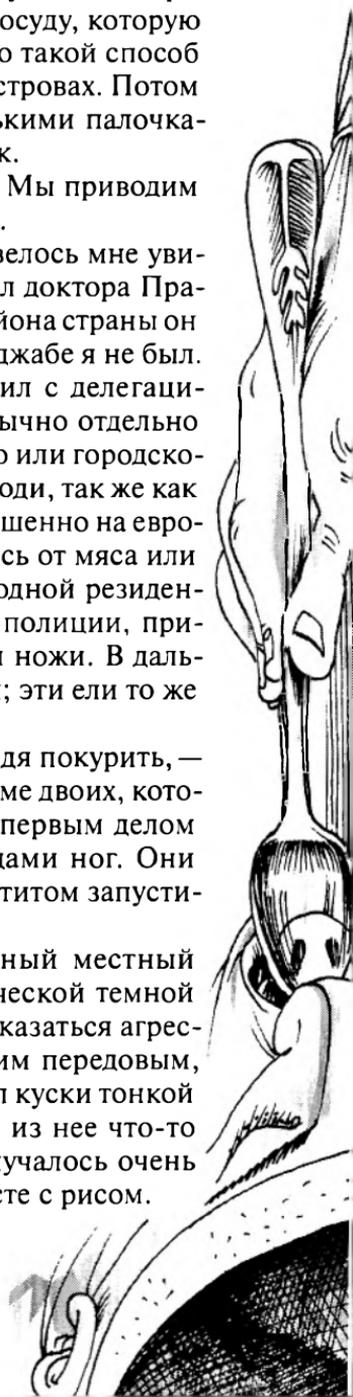
Возможно, что появятся и другие теории. Мы приводим чесновскую, как наиболее логичную из всех.

Полное же разнообразие методов еды довелось мне увидеть в Индии. Вообще-то, когда я вспоминал доктора Пратапа Сингха, надо было указать, из какого района страны он родом. Кажется, он был пенджабцем. В Пенджабе я не был.

А вот на юге Индии, который я объездил с делегацией по культурному обмену, нас кормили обычно отдельно от хозяев. Разве что кто-нибудь из районного или городского начальства разделял с нами трапезу. Эти люди, так же как и сопровождавший нас доктор Рао, ели совершенно на европейский манер — ну разве что воздерживались от мяса или хотя бы только от говядины. В одной загородной резиденции мы сидели в зале, и с нами начальник полиции, прилетевший из Дели. В зале мелькали вилки и ножи. В дальнем углу, стоя, ели полицейские лейтенанты; эти ели то же самое, но ложками.

Личный состав охраны — я увидел их, выйдя покурить, — получил пищу отдельно. Нижние чины — кроме двоих, которые, очевидно, бдительно несли службу, — первым делом разулись и с облегчением шевелили пальцами ног. Они сняли фуражки, расселись на земле и с аппетитом запустили кончики пальцев в общее блюдо.

В другом штате — Керале — прогрессивный местный министр, плечистый мужчина в демократической темной юбке, с резкими жестами, которые могли показаться агрессивными, не будь содержание его слов таким передовым, не переставая излагать свои взгляды, отрывал куски тонкой лепешки-чапати, движением пальцев делал из нее что-то вроде совочка и зачерпывал им карри. Получалось очень удобно: совсем как ложка, но съедается вместе с рисом.



## Так говорил Ту

С тех пор как мы с Шэн Цзянпином вкусили от щедрот пекинских, прошло много лет. Шэн вернулся в Китай, стойко вынес бури «культурной революции», трудясь не по специальности, но теперь он профессор в Шанхае и снова побывал в Москве.

Ресторан «Пекин» благополучно въехал в свое специальное помещение, где и находится по сей день. До повышения цен я иногда захаживал туда, особенно когда нужно было встретиться с гостями столицы и покормить их. Рука больше не немеет, потому что палочки с ней сроднились.

Заслуга в этом моего вьетнамского друга Ле Суан Ту. Он тоже профессор, только в Ханое. Но когда мы познакомились, он только что приехал к нам в МГУ, где помещались Курсы вьетнамской молодежи, на которых экзотические тогда вьетнамцы осваивали азы русского языка. Мы же, комсомольцы-интернационалисты, помогали им в этом в свободное от основной учебы время. С Ту мы быстро подружились, и я иногда норовил провести у него время, даже предназначенное для других занятий. Благодарные вьетнамцы, особенно перед контрольными и зачетами, часто готовили нам скромный обед из подручных продуктов и доброжелательно смеялись, видя наши старания ухватить палочки. Через некоторое время они переставали смеяться: этому, очевидно, способствовали наше возросшее умение и молодой аппетит. Потом они стали угощать только избранных.

Палочки теперь сами ложились в руку. Так уж получилось, что Ле Суан Ту провел в Москве времени гораздо больше, чем средний вьетнамский студент. То уезжая на родину, то вновь возвращаясь, он прошел через все этапы научной карьеры и окончательно покинул Москву доктором наук.

Искренне восхищаясь его кулинарным искусством, я попросил его научить и меня. Тем, чему научился, поделюсь с читателем в заключительной главе этой книги. Сейчас не об этом разговор. Освоив искусство Ту, я стал угощать своих друзей и близких, а также детей вьетнамскими обедами. Они были вполне по карману молодому специали-

сту: посудите сами, в какой другой кухне можно накормить четырех человек ста пятьюдесятью граммами мяса, тремя луковичками и тремя морковками и, конечно, горсткой риса. Да так еще, что все остаются сытыми и довольными.

Но при этом я ставил одно условие: только палочками! «Ты с ума сошел, — говорили мне. — Дай что-нибудь человеческое, хоть чайную ложку. Что это за обед журавля с лисицей!»

Мой метод обучения прост и суров. Когда вы голодны, вид блюд веселит глаза, а запах — нос, а рядом с вами одни только палочки, вам ничего не остается, как научиться.

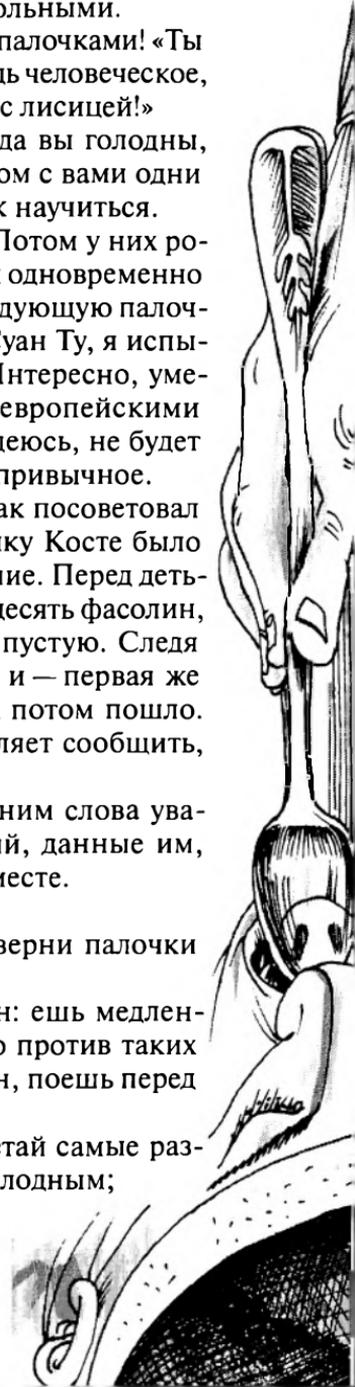
Дети это освоили просто и естественно. Потом у них родились свои дети, а те овладевали палочками одновременно с вилкой и ножом. И, глядя на малышку, орущую палочками не хуже внуков Шэн Цзянпина и Ле Суан Ту, я испытывал чувство глубокого удовлетворения. Интересно, умеют ли маленькие Ле и Шэн пользоваться европейскими приборами? Во всяком случае, всем им, надеюсь, не будет казаться единственно «человеческим» свое привычное.

Кстати, девочку Ксению мы учили так, как посоветовал наш дорогой учитель Ту. Когда ей и мальчику Косте было по четыре-пять лет, мы устроили соревнование. Перед детьми поставили по две пиалы, в одной лежало десять фасолин, и нужно было палочками переложить их в пустую. Следя друг за другом, дети взяли в руки палочки, и — первая же фасолина от спешки выскочила у обоих. А потом пошло. Свойственная мне объективность не позволяет сообщить, кто победил, осталось научить их готовить.

И вообще, за азиатским обедом мы помним слова уважаемого Ту и соблюдаем семь его указаний, данные им, когда он неоднократно руководил нами на месте.

Дорогой учитель Ту говорил:

- 1) когда берешь из общей тарелки, переверни палочки обратным концом;
- 2) никогда не показывай, что ты голоден: ешь медленно, смакуя, как бы показывая хозяевам, что против таких яств не устоит и сытый (если в себе не уверен, поешь перед выходом из дому);
- 3) попробуй всего понемногу, потом сочетай самые разные блюда: горькое со сладким, горячее с холодным;



4) веди при этом учтивую беседу; очень хорошо вспомнить стихи древних поэтов, приличествующие случаю;

5) не забывай во время еды отпивать маленький глоток чая: он очищает рот и создает приятное настроение;

6) помни, что суп — такое же блюдо, как и все остальные, у вьетнамцев его подают среди прочих кушаний; китайцы же считают нужным завершать им обед — не удивляйся этому: всякий обычай заслуживает почтения;

7) не вздумай, когда в конце обеда тебе положат рису, коснуться его: это значит, что ты голоден, и воспитанные люди тут же подадут весь обед снова; вежливый человек с любезной улыбкой положит палочки поперек пиалы;

7а) тут вежливому и воспитанному человеку надлежит легко рыгнуть, подтверждая свою сытость, но в специфических условиях Европы этот совет неприменим, и мы приводим его на тот случай, если кто-нибудь из читателей отправляется в Восточную Азию.

Мы следуем мысли: учиться у уважаемого Ту, следовать «семи хорошо» дорогого учителя Ту! Этот путь — правильный путь.

### Свет учения

---

**О**днажды Ту позвонил мне в страшном волнении: в Москву прилетела его жена Ха, а он, засидевшись в лаборатории, не успел приготовить обеда к встрече.

— Значит, так, — взволнованно говорил Ту, — я купил мяса и курицу, но мне не успеть в аэропорт. А девочек никого нет — ни Бить, ни Нгы. Можешь ты приготовить что-нибудь простое: сау, мен-тао, а? Где все лежит — знаешь. За два часа справишься?

Я был польщен. Такое предложение свидетельствовало по меньшей мере о признании моих кулинарных способностей и доверия со стороны безусловного авторитета, каким был в моих глазах Ту. Я согласился. Но — в лучших вьетнамо-конфуцианских традициях просил быть ко мне снисходительным, не судить строго и больно не наказывать.

— Только рисухвати, — обрадовался Ту. — Ключ в семидесятой квартире.

Когда супруги появились, я приветствовал их с должным смирением. В отличие от русской жены, Ха не стала подавать советов и критиковать все, сделанное мною, а также и общий порядок в квартире. Но ненавязчиво не позволила мне носить с кухни на стол.

Обед прошел прекрасно. Я ел с большим удовольствием.

Когда мы прощались, Ха очень благодарила меня. Она сказала, что теперь ей будет спокойнее, когда она знает, как я в Москве забочусь о ее одином и брошенном муже. Она часто с грустью думала о том, что он вечно сидит голодный. Теперь эта забота с нее снята.

Не успел я ответить, что лучшим во мне я обязан Ту, как она с ласковой улыбкой пояснила причину своих волнений:

— Ведь он же, бедняжка, ничего не умеет. Даже чаю заварить...

Так и не знаю до сих пор: может, это была вьетнамская вежливость?

...Мой рассказ о привычках разных народов за столом был бы неполон, если бы я не вспомнил в завершение о докторе Кришнамурти, враче нашей делегации в Индии. Тот обедал с нами редко (обычно вставал пораньше), но пользовался только ложкой. Решив, что застенчивый доктор стесняется взять полный прибор, я положил ему вилку. Доктор тихо поблагодарил, но вилку не взял. Я не стал приставать с расспросами.

Однако доктор Кришнамурти сам решил расставить точки над «i». Он подождал, пока мы останемся одни.

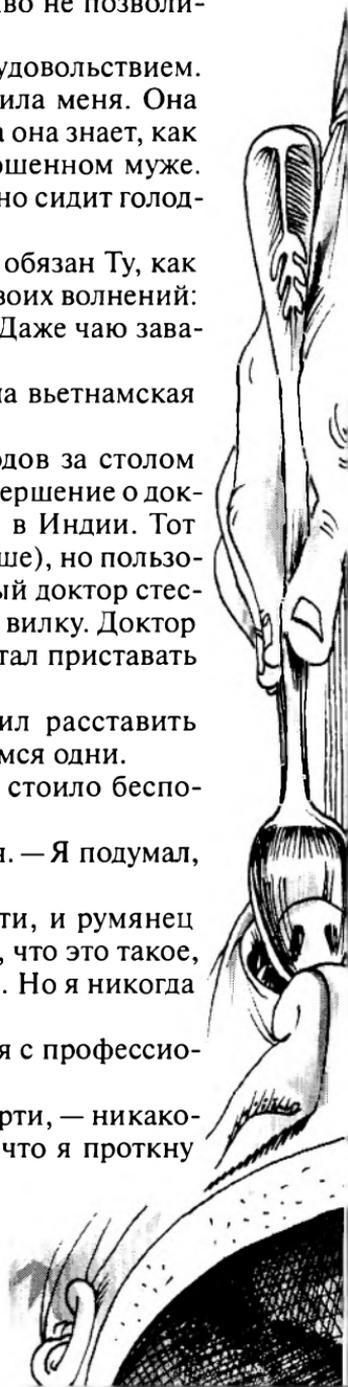
— Спасибо вам, — сказал доктор, — но не стоило беспокоиться.

— Что вы, доктор, — добродушно отвечал я. — Я подумал, что вам неудобно.

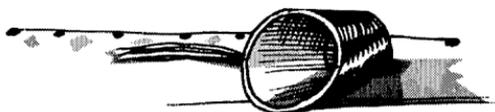
— Нет, нет, — живо возразил Кришнамурти, и румянец пробился сквозь его черный загар. — Я знаю, что это такое, в университете в столовой я видел эти вилки. Но я никогда не пользуюсь ими.

— Кастовый запрет? — бестактно спросил я с профессиональным интересом.

— Что вы, — смущенно сказал Кришнамурти, — никакого запрета. Просто мне все время кажется, что я проткну ею язык...



## Глава XI Красная Шапочка



Как возникают традиции. — О практическом применении этнографии. — А также о том, что экзотику иной раз придумывают в местах, от экзотики весьма далеких. — Автор приносит извинения за то, что откровенно рассказывает, откуда могут браться точные данные о питании средневековых горожан

**В** самом начале сентября семьдесят...ого года люди, проезжавшие по шоссе Прага — Страконице, могли заметить стоящую у обочины черную «татру», в моторе которой копался шофер, а рядом с ней двух граждан в фесках. Одним из этих граждан был пражский журналист Петр Коуделка, другим — я. Фески мы надели, чтобы дорогой не помять их в руках. Потом мы немножко помогли шоферу, руки у нас были грязные, и нам тем более пришлось остаться в фесках. Честно говоря, меня сначала не очень смущало это обстоятельство, потому что я предполагал, что в окрестностях Страконице феска вряд ли привлечет к себе излишнее внимание.

Я ошибся, и в этом мне очень скоро пришлось убедиться. Не было никого, кто бы не оглянулся на нас, а проезжавшие в автобусе школьники крикнули нам хором что-то похожее на «селям алейкум!».

В конце концов нам пришлось спрятаться в автомобиле, что было очень обидно, поскольку день был на редкость приятный и солнечный.

Конечно, я понимал, что для Европы феска — вещь экзотическая, примерно так же, как ятаганы, кальяны и боевые слоны с окованными медью бивнями. Мало того, мне было точно известно, что в Страконице не делают ятаганы, кальяны и не оковывают медью бивни боевых слонов.

Но фески, фески-то делают именно здесь, в Страконице — уютном городке среди невысоких холмов Южной Чехии. В Страконице есть и готика, и барокко, но вот о Востоке там решительно ничто не напоминает. Ничто, кроме эмблемы предприятия «Фезко»: красной фески с черной кистью.

### Красная Шапочка и гроссмейстер

**В** 1482 году гроссмейстер Мальтийского ордена Ян из Швамберка пригласил мастеров и основал в Страконице ремесленные цехи. Городок принадлежал ордену уже 250 лет и за это время вырос из деревушки при храме в довольно большой по тем временам и процветающий город на перепутье дорог. Указом гроссмейстера Яна права и привилегии даны были цехам шорников, златокузнецов, портных и сукновалов.

Для нашего рассказа важен один из этих цехов — цех сукновалов, потому что в недрах его зародился, а потом и выделился из него цех чулочников. А именно благодаря ему появилось в Страконице производство фесок, которое и прославило скромный город в самых экзотических местах нашей планеты.

Так уж получилось, что время поставило традиционный для Страконице промысел — да простят нам это выражение! — с ног на голову.



Дело в том, что в Страконице вырабатывали красные чулки, которые носили тогда — с короткими штанами — крестьяне во всей Центральной Европе — в Чехии, Германии, Австрии, Швейцарии. Такой чулок имел мало общего с нынешними чулками-паутинками, разве что название да назначение. Нагляднее всего было бы сравнить его с очень тонким и очень длинным — до пупа — валенком, плотно облегающим ногу. Только валенки — в Европе неизвестные — из шерсти катают, а красный чулок вязали, потом подвергали длительной обработке, так что сам рисунок вязки становился не виден, будто сделан чулок из фетра. (Эти чулки и по сей день можно увидеть в Чехии, Австрии и Германии в дни праздников, когда люди надевают национальные костюмы.) Чулки расходились из городка в сопредельные области, где на них был постоянный спрос. Так что нет ничего удивительного в том, что в 1716 году из сукновального цеха выделился особый цех чулочников. Его признали городские власти, и он получил все права самостоятельного цеха: цеховой совет, цеховую печать и цеховую хоругвь. Уже к середине XVIII века цех чулочников стал самым процветающим и самым многочисленным в городе. Однако к концу того же столетия чулочный промысел стал перед проблемой: спрос на красный шерстяной чулок заметно уменьшился. Виной тому был хлопок. Чулки из него были куда дешевле, а потому беднота отдавала им явное предпочтение. Богатые же люди могли позволить себе сапоги.

Каждый мастер — член цеха держал свою мастерскую, в которой работали его помощники — «товарищи мастера», ученики и подсобные рабочие. Готовую продукцию скупали у мастера перекупщики-форманы, которые перепродавали чулки в местах, зачастую от Страконице весьма удаленных.

Форманы, как правило, были людьми ушлыми, много чего выдавшими, много где бывавшими. Один из них, некий Браун, постоянно проживавший в австрийском городе Линце, по торговым делам исколесил добрый кусок Европы — от Венеции до Вены. Он-то и заказал впервые мастерам-чулочникам Шустру и Петрашу первую в истории Страконице партию фесок.

Было это в 1807 году, и с этого года ведут свое начало страконицкие фески. До того здесь феску никто и в глаза не видел. Ведь не носили их и не носят не только во всей Чехии или Моравии, но и ни в одной из соседних стран.

Зато их носили в весьма обширной в те времена Оттоманской империи, куда кроме собственно Турции включались почти вся Северная Африка, Аравийский полуостров и значительная часть Балкан. Верующие мусульмане стараются не обнажать голову, во время же молитвы головной убор просто обязателен, и в нем надо совершить предписанное количество поклонов.

Попробуйте-ка несколько раз низко поклониться в европейской шляпе на голове! Бьюсь об заклад — она у вас слетит. Попытайтесь обернуть шляпу тюрбаном — у вас опять ничего не получится. Кроме того, даже сама мягкая из шляп все-таки жестковата, и ходить в ней все время — дело обременительное.

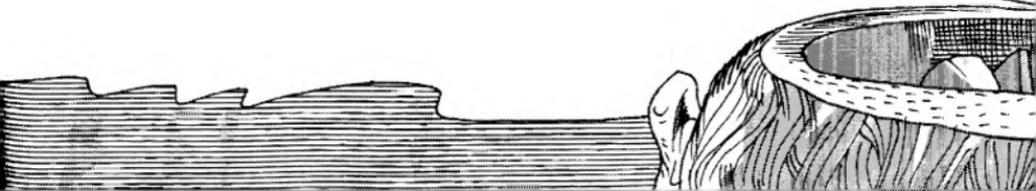
По всем этим причинам в исламских странах распространение получила конусообразная мягкая шапочка, известная как тарбуш, шашия или феска. Этим последним названием она обязана марокканскому городу Фес, где ее впервые начали делать.

Но в Фесе делали фесок слишком мало в сравнении с потребностями огромной империи, ведь феска стала обязательным головным убором, по крайней мере для военных, чиновников, а также всех тех, кто хотел подчеркнуть свою лояльность к султану.

Это заметили венецианские купцы. И через некоторое время Венеция стала производить фесок куда больше, чем Фес.

У турок, правда, были некоторые предрассудки: на голове можно было носить шапку, изготовленную лишь в мусульманской стране. Но бакшиш делал султанских чиновников сговорчивыми, и они смотрели на венецианскую коммерцию сквозь пальцы. Торговля фесками стала прибыльной, и вскоре такое же производство открылось в других итальянских городах — Пизе и Ливорно, а оттуда перекинулось на юг Франции: в Марсель, Тулон, Авиньон и Орлеан.

Перекупщик же Браун в это время ломал голову над тем, как поправить свои дела, ибо торговля красными чулками



приходила в упадок. В Венеции ему приходилось видеть отправляемые в Турцию фески, а беседы с итальянскими коммерсантами навели его на мысль, что всем требованиям, предъявляемым к фескам, как ничто лучше соответствует страконицкий чулок. Весь вопрос заключался лишь в том, смогут ли страконицкие чулочники переквалифицироваться?

И вот в 1807 году мастера Шустр и Петраш получили первый заказ на небольшую партию фесок. Фески получились на славу — мягкие, податливые и в то же время хорошо сохранявшие форму. Обрадованный Браун немедленно заказал новую партию. Собственно говоря, это еще не были фески, а всего лишь их заготовки — некрашенные и без кисточки. Их везли в Венецию, там доделывали и отправляли в Турцию.

Через некоторое время большинство мастеров чулочного цеха переключилось на фески. В 1838 году фесками занимались уже 226 мастеров, всего, с помощниками и учениками считая, 640 человек. А народу в Страконицах жило меньше трех тысяч.

В год они выпускали свыше 174 тысяч дюжин фесок (считали, как видите, по-старому, по-чулочному) и чуть больше тысячи дюжин красных чулок.

Цех по-прежнему еще назывался чулочным, но уже появилась на его хоругви, с которой мастера гордо вышагивали в процессиях по большим праздникам, фесочка с кистью. Маленькая, красная, турецкая.

Узнай об этом прежний хозяин города — гроссмейстер Мальтийского ордена Ян, он перевернулся бы в гробу. Как-никак, а главной задачей ордена была борьба «с турками и иными неверными»...

---

## Красная Шапочка и Серый Волк

Страконицкие мастера привыкли относиться к своему делу серьезно. В этих местах, как, впрочем, и во всей Чехии, всегда старались работать так, чтобы никто не мог с ними сравниться, никто не мог их заменить. Наиболее

уважаемым мастерством было всегда мастерство уникальное, особое.

И вправду, какое ремесло ни возьми в Чехии, оно всегда уникально: шлифуют ли тут стекло, варят ли пиво — всегда это делают так, как нигде. Страконицкие фесочники не представляли собой исключения.

Довольно скоро фески местного производства перестали отправлять «на доводку» в Венецию, а еще через некоторое время фесочный промысел в Италии и Франции пал, не выдержав соревнования.

Почти в каждом страконицком доме стоял вязальный станок, а на улицах перед домами вытянулись шеренги форм, на которые натянута была для просушки готовые фески. Работала вся семья, каждый делал что мог: кто крутил барабан станка, кто подравнивал петли, кто натягивал феску на форму.

Через некоторое время появились в городе первые фабрики фесок — мелкие предприятия, где те же деревянные станки стояли в одном большом сараеобразном помещении. Таких фабрик было четырнадцать. Потом их стало девять. Потом три крупных. Эти три напоминали уже современное производство. Время деревянных станков кончилось, а с ним и время цеха чулочников — вольного объединения самостоятельных мастеров.

В 1899 году страконицкие фабрики объединились в акционерное общество «Фезко». Эмблемой его была красная феска с кистью. Наверное, поэтому рабочие называли фабрику «Красная шапочка».

Впрочем, особой ласковости они в это название не вкладывали: АО «Фезко» было нормальным капиталистическим предприятием, которое вряд ли могло в те времена вызвать у его работников теплые чувства.

Прозвище это оказалось необычайно верным и точным. Нет, конечно, нужды напоминать сказку о Красной Шапочке. Сюжет ее несложен и всем хорошо известен. Так же всем хорошо известны главные действующие лица: Красная Шапочка и Серый Волк.

Волк вошел в конфликт с Красной Шапочкой (имеется в виду АО «Фезко») в 1925 году. Хотя к тому времени Отто-



манская империя уже не существовала, Турция по-прежнему оставалась самым крупным заказчиком фесок. Так было до 1925 года, когда Кемаль Ататюрк, борясь с феодальными пережитками, запретил ношение фесок.

Ататюрк был очень популярен в народе, об этом говорит его прозвище — Отец турок. Было у него и другое, менее известное в Европе, прозвище: Серый Волк. В устах турок это звучало любовно и почтительно: ведь по легендам Волк был прародителем тюркских племен.

Но для страконицкой «Красной шапочки» прозвище это звучало зловеще. Как в известной сказке.

На складах задержали готовые уже к отправке партии фесок. Над АО «Фезко» нависла угроза краха. Положение спас заведующий отделом сбыта. После срочных консультаций в Этнографическом музее в Праге он предложил дирекции свой план. С тех пор отдел сбыта стал в компании одним из ведущих. Именно он занимается изучением вкусов покупателей на огромном пространстве — от Южной Африки до Северной Индии.

Считают, что восточная мода консервативна и не меняется веками. При более подробном знакомстве выясняется, что это не так. Действительно, фески носили на Востоке и сто, и двести лет назад. Но была за то время мода на фески высокие и фески низкие, на зеленые и красные, на гладкие и шитые золотом. Фески распространились за пределами мусульманских стран и стали популярны во многих странах Африки. Вкус новых покупателей принес необычайное разнообразие цветов и форм.

...Раньше я не думал, что фабрика, где делают головные уборы, может быть так похожа на фарфоровый завод. Здесь тоже из бесформенного комка после многочисленных, непонятных непосвященному операций появлялось изящное, законченное произведение.

Феска, которая еще не была феской, больше всего напоминала кусок грязного старого свитера или толстый вязаный деревенский носок из неочищенной шерсти, только без пятки. В следующем цехе этот «носок» на специальном станке принимались бить и уминать. Ячеи становились совсем не видны, а потом и вовсе исчезали. Получался очень

пушистый колпак. Следующий станок, где колпак вертелся так стремительно, что нельзя было разобрать, какого он цвета, сбрасывал с него пух, и колпак становился уже почти феской. Из очередного цеха колпаки выходили разноцветными, но цвет этот был неровный и сыроватый. Их натягивали на болванки — в цехе стояло множество болванок разных размеров. Натягивать надлежало так, чтобы не было ни складочки. Занимались этим несколько мускулистых мужчин. Болванки направлялись затем в сушильную печь.

Из печи фески вынимали почти совсем готовыми — красными, вишневыми, зелеными. К одним оставалось пришить длинную шелковую кисть — черную или синюю; других ждала золотошвейная мастерская.

Сразу за цехом, где придают фескам окончательный лоск, узкая дверь вела в обширную комнату — музей предприятия «Фезко». Вдоль стен комнаты тянулись невысокие шкафы, где за стеклами выстроились в строгом порядке высокие красные тарбуши, широкие зеленые шашии и черные, красные, зеленые фески с кисточками и без оных. А со стен над шкафами глядели неотразимые восточные красавцы с подкрученными усиками и в красных фесках, сдвинутых чуть-чуть набекрень. На других плакатах толпились люди в бундусах; они гарцевали на лебедино-изящных жеребцах, восседали на верблюдах и стреляли во львов. На голове у каждого красовалась аккуратная красная фесочка. А на заднем плане виднелись пальмы, минареты, коричневые горы и синее море — словом, не окрестности Стракониц.

Извилист путь к сердцу заказчика. Для стран к югу от экватора нет зверя милее льва. По этой причине страконицкие фески для тех районов так и называют: «симба Истракониц» — «Страконицкий лев». Взор ливанца ничто так не радует, как «Вид Парижа» и «Вид на Босфор», иранцам же, гордым своим прошлым, особое удовольствие доставляет вид грозного Надир-Шаха (голову которого при жизни, впрочем, вряд ли когда украшала феска).

Но ни в одной из стран не возьмет требовательный заказчик феску, если не будет на этикетке четкой надписи: «Изготовлено в г. Страконице. Чешская Республика...»



## Город на Кутной горе

С доктором Проузой, известным чешским путешественником, мне посчастливилось вести долгие беседы на разные темы, интересовавшие нас обоих. Среди них, помнится, была одна совершенно неисчерпаемая: географические названия, их смысл и судьба. Как известно, твердого принципа передачи их на карте нет, и одни названия, как, скажем, мыс Доброй Надежды, переводят, а другие, например Дармштадт, пишут, стараясь сохранить их звучание. При этом смысл названия непонятен людям, не владеющим языками. Иногда это даже и лучше. К примеру, Оксфорд значит всего-то «Бычий брод». Но разве выражения «оксфордское образование», «оксфордское произношение» можно заменить на «бычьебродский акцент» или, скажем, «бычьебродский университет»? Конечно же, нет: Оксфорд стал понятием, утратившим связь с первоначальным смыслом.

Иногда же непереуведенное название стоило бы и перевести, такое, к примеру, как Градец-Кралове. Что говорит это название русскому уху? Ничего, в лучшем случае ассоциируется с географической справкой: город в Чехии, населения столько-то, промышленность такая-то. Переведите же его, и получится совсем другая картина: «Маленький замок королевы». Сразу ощущаешь ветерок истории: замок, королева, рыцари, пажи... Даже загадка какая-то: почему это понадобился королеве свой особый маленький замок?..

— А возьмите, — говорил доктор Проуза, — Кутну Гору. В этом названии всё: и взлет, и падение, и нынешнее состояние...

Поскольку мне было неясно, почему в этом названии заключено все, доктор объяснил:

— Гóра бýла тáка кúтна... — Пан Проуза задумался на мгновение и добавил: — Тáка кúтна — аж з лишкeм...

Впоследствии выяснилось, что пан доктор полагал, что говорит по-русски. Я же в простоте душевной думал, что недостаточно понимаю по-чешски. Так или иначе, но смысл, заключенный в имени города, тогда ускользнул от меня.

И, лишь порывшись в словарях, я смог уяснить себе смысл докторских слов. «Кутна» — прилагательное от глаго-

ла «кутати» — извлекать из земли руду; «кутна гора» — местность, богатая ископаемыми. В словарь я полез незадолго до того, как попал в Кутну Гору, и, наверное, если бы я не увидел города сверху и снизу — в буквальном смысле, — то вряд ли мне помог бы лексикон.

Места эти богаты серебряной рудой: для добычи и обработки серебра и был основан город. Впрочем, тут надо задержаться. Дело в том, что город Кутна Гора никогда не был основан и долго одновременно существовал и — официально — не существовал. Его могли не признавать, но он не мог не возникнуть: гора, как верно заметил доктор Проуза, и вправду была очень уж «кутна».

В 1132 году был основан монастырь. Заложили его потому, что в самом начале XII века брату Антонию, бродячему монаху, приснился сон...

### Сон брата Антония

...И увидел брат Антоний во сне: лежит он в лесу, а у головы его вырастают из земли три серебряных прутика.

Мало ли что снится измученному анахоретской жизнью монаху, но, если этот монах — цистерцианец, на его сон стоило обратить внимание. Ибо сам орден занимался прежде всего делами мирскими и реальными. То был, современным языком говоря, своего рода геологический НИИ. С центром во Франции и широко разветвленной сетью филиалов. Бродячие монахи, расхажившие по всей Европе, несли в своих котомках образцы минералов. Монастыри ордена находились в богатых рудами местах, а разработки, как правило, начинались вскоре после основания монастыря. Изрядная доля дохода шла в орденскую казну.

Брат Антоний, несомненно, был квалифицированным геологом, ибо даже сон ему приснился с точки зрения минералогии грамотный: самородное серебро встречается в природе в виде именно таких прутиков, которые узрел благочестивый монах. Руководство ордена увидело во сне брата Антония перст Божий и в 1132 году, купив землю, основало монастырь. Как раз там, где находится нынешняя Кутна Гора.



Цистерцианцы сами стали вести разработки лишь на одном участке (как мы увидим дальше, и в этом проявилась их геологическая квалифицированность), а остальные сдавали за восьмую часть дохода предприимчивым людям. В рудокопах недостатка не было: все знали, что цистерцианцы действуют наверняка.

С того времени и начинается Кутна Гора. Долгое время город числился поселением на монастырских землях, и, следовательно, горожане платили монастырю за все: за право открыть лавку или мастерскую, за постройку моста, за выпас скота. Изобретательность средневековых крючкотворов была поистине неисчерпаемой, и список этот можно продолжать бесконечно.

Кутногорское серебро покупали феодальные владельцы, которых немало было тогда в Королевстве Чешском. Из серебра каждый из них чеканил свой минц — монету в собственных мастерских-минцовнах. Горожане богатели на добыче и обработке серебра, и зависимость от монастыря тяготила их все больше и больше. И так же все больше мешало чешским королям своеволие феодалов. В 1300 году король Вацлав II провел реформу: все мастерские из шести городов он собрал в Кутну Гору, в единый «комбинат» — Влашский двор, во главе которого поставил своего чиновника — королевского министра. Над входом в каждую мастерскую вытесан был ее прежний герб; но монета, выходящая из-под чекана, была одинаковой: серебряный пражский грош.

В 1327 году король прислал в Кутну Гору рихтара — королевского чиновника, ведающего городскими делами независимо от церкви. А через некоторое время, все еще не объявляя Кутну Гору городом, король пожаловал ей городскую печать.

Через некоторое время и монастырские шахты отошли в королевскую казну. Но чуть ли не до середины XIX века восьмая часть доходов выплачивалась монастырю.

Двадцать пять чеканщиков работали на Влашском дворе, и каждый из них чеканил в день 850 серебряных монет, тяжелых, полновесных пражских грошей! Кажется, что лозунг «время — деньги» родился именно здесь, ибо все подчинено было производству монет. Даже часовня Влашского двора об-

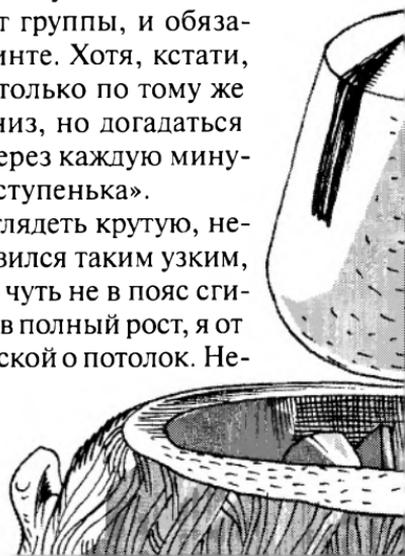
рашена не на восток, как все католические часовни, а на запад: войти в нее можно прямо со двора, что давало экономию драгоценного (в буквальном и переносном смыслах) времени минут в десять. Вот вам небольшая задача по арифметике: сколько монет можно было отчеканить за это время, если продолжительность рабочего дня составляла примерно 10 часов? Король Вацлав II, лично распорядившийся о строительстве «часовни наоборот», в арифметике разбирался...

### Жалобы о кожаных штанах

**В** «Средневековые серебряные копи» — филиал Кутногорского городского музея — входить разрешается только группами, по несколько сеансов в день. Нас собралось человек десять. Для начала всех повели на склад. Там аккуратно, как шинели в казарме, висели светлые брезентовые плащи, над ними пластмассовые коричневые каски. На столе стояли большие квадратные фонари. Плащи и каски мы должны были надеть на себя.

Мы долго спускались вниз по почти отвесным лестницам; сверху виден был бледно-голубой кусочек неба, а внизу еле заметно светился фонарь экскурсовода. Потом гуськом двинулись по какому-то узкому коридору. Я посветил на стену и увидел, что проход вырублен в камне. То и дело спина человека, шедшего передо мной, исчезала — коридор круто сворачивал в самых неожиданных местах, и становилось на мгновение жутко. Я убыстрял шаги, потому что казалось: отстань хоть на минуту, и оторвешься от группы, и обязательно заблудишься в подземном лабиринте. Хотя, кстати, лабиринта не было, а идти можно было только по тому же виляющему коридору. Он вел куда-то вниз, но догадаться об этом можно было лишь по тому, что через каждую минуту по цепи передавалось: «Осторожней, ступенька».

Тогда мы светили под ноги, чтобы разглядеть крутую, неровную ступеньку. Иногда коридор становился таким узким, что приходилось идти боком, а иногда мы чуть не в пояс сгибались. Но и тогда, когда можно было идти в полный рост, я от двух до пяти раз в минуту глухо стучался каской о потолок. Не-



умолчный стук сопровождал нашу группу по всему пути. Наверное, моему спутнику инженеру Бенде, могучему человеку почти двухметрового роста, приходилось еще труднее. Мысль о том, как трудно Бенде, делала как-то легче мой путь.

На широкой площадке нас ждал экскурсовод. Вынув из кармана бечевку, он привязал к ней горящий фонарь и начал опускать его в какую-то дыру в полу. Внизу блеснула вода. Щелкнул выключатель, и мы увидели, что дыра пробуравлена человеком: она широка и почти правильной формы.

Мы шли все время по самому верхнему коридору, а там внизу был такой же, и еще множество коридоров, и площадка, и дыр в полу. Лет триста—четыреста назад между ними ставили деревянные желоба, по ним вытаскивали в корзинах руду, и по ним же спускались в шахту и поднимались на свет рудокопы. Спуск занимал минут двадцать — с самого верха до нижних горизонтов. Рудокопы попросту съезжали вниз. Раз в полгода им выдавали широкие короткие кожаные штаны, которые надевали поверх одежды. Спецодежды хватало месяца на два. Треть сохранившихся в архиве прошений рудокопов содержит в себе жалобы на то, что кожаные штаны слишком быстро изнашиваются. Остальное, очевидно, казалось нормальным — десятичасовая работа, скорчившись в сырости и почти полной темноте. Дорога наверх занимала часа три: измученным людям приходилось пробираться по тем же желобам.

Когда группа двинулась дальше, инженер Бенда бросил в дыру камешек. Я успел досчитать до восемнадцати, прежде чем послышался плеск.

И некоторое время я ощущал между лопаток холодок, когда мы вылезли из шахты и грелись на залитой солнцем бетонной площадке у входа в «Средневековые серебряные копи».

---

### Построено на глине

**К**ак мы уже говорили, геологическая квалификация братьев-цистерцианцев сказалась даже в выборе участка для разработок. Дело в том, что руда подходит в Кутной Горе довольно близко к поверхности в одном месте —

там, где и стоит теперь город. Перекрыты выходы руды толстым слоем лёссовой глины, которую нетрудно копать даже самой примитивной средневековой техникой. А рядом над рудой выпирает мощный слой известняка, придавленный еще более толстым слоем песчаника. (Они-то, кстати, и образуют ту самую «гору, которая „кутна“».) И к руде надо пробираться сквозь камень.

Казалось бы, легче заложить копи на низине, где до серебра рукой подать. Тем не менее святые отцы, оставив за собой трудный участок, раздали участки на низине всем желающим. Та шахта, по которой мы прошли с инженером Бендой, поминутно стучаясь касками о низкий потолок, принадлежала монахам.

Низина, где достаточно было раскопать податливую лёссовую почву, чтобы начать добывать серебро, ископана была сотней шахт. Небольших, ибо каждый владелец обходился силами своей семьи да троих — пяти наемных рабочих. Землю было настолько жалко использовать на что-либо другое, что дома строили прямо тут же, иной раз на месте выработанных крошечных шахт, засыпанных чем попало. Подвалы домов зачастую соединены с шахтами, и, когда те заливало водой, это было даже удобно — не надо ходить далеко по воду. Практически под всем городом земля была изъедена, как головка лимбургского сыра. Подпочвенные воды и прорывали иногда тонкие перемиčky между разными шахтами, так образовывались обширные каверны.

Тут-то я и понял смысл слов пана доктора Проузы: «Была така кутна, аж з лишком». Земля была настолько «кутна», так богата серебром и так это серебро было нужно, что люди продолжали разрывать неустойчивое лёссовое основание.

Лёсс, размываемый водой, превращался в кисель. И на этом киселе держалась тонкая корка, а над ней — богатый каменный город Кутна Гора.

Вода несколько раз прорывалась, грозя затопить город, и в городском уставе есть пункт, принятый во время наводнения 1547 года: «Коли грозит городу затопление водами от разлива рек, сильных дождей, а и от вод подземных, каждому дому надлежит выставить для работ общественных справный насос, а к нему одного здорового мужчину».



## Явление падающей башни

... Падающая башня появилась в городе Кутна Гора весной 1965 года. То была не очень высокая башенка лет семисот, и в ней некогда помещалась домашняя часовня богатого и уважаемого гражданина. Башенка была пристроена к так называемому Санттуриновскому дому XIII века, отмеченному на всех городских планах как достопримечательность. Дом стоит на одной из главных площадей, а город, в общем-то небольшой, и вскоре уже все знали, что башня Санттуриновского дома начала отклоняться от основного здания. Сначала это дало пищу для разговоров горожан и излюбленную тему для шуток: «Наконец-то у нас есть своя Пизанская башня». Археологи и архитекторы отнеслись к событию иначе: «Только Пизанской башни нам не хватало!» Они лучше, чем кто-либо, знали, на каком зыбком основании покоится город...

Когда же разрыв между верхней частью башни и домом достиг 80 сантиметров, стало не до шуток. Меры следовало принять в пожарном порядке.

Первые открытия ждали в подвале: оказалось, что дом построили в XIII столетии на засыпанном сортире XII века.

Я приношу извинения читателям, но это действительно был сортир, из тех, что называется на учено-сантехническом языке «гравитационным», что следует понимать как полное отсутствие канализации и наличие выгребной ямы. Я бы с удовольствием обошел эту тему, если бы не чисто научный интерес, который, как надеюсь, разделит со мной и благосклонный читатель: ведь такой возможности обследовать содержимое желудков средневековых бургеров не представлялось никогда ни до того, ни после. А ведь аромат эпохи (в данном случае прошу не понимать как сарказм) и состоит из таких мелких подробностей частной жизни, не попадающих ни в хроники, ни в летописи.

Сортир впоследствии засыпали всем, что под руку попало, и многие сотни лет использовали это вместилище под домом как свалку. Все, что накопилось за семьсот лет, нужно было извлечь из-под дома, для того чтобы начать реставрационные работы. Поскольку содержимое напоминало по консистенции кисель, его отсасывали специальными

ми насосами, вывозили за город и разбрасывали по полю, чтобы просушить на солнце. Каждую «порцию» проверяли в бактериологической лаборатории: мало ли какие вирусы могла таить грязь раннего Средневековья! Но эта самая грязь таила в себе такие находки, что археологи глазам своим не верили: почти целые фарфоровые блюда, кубки, стеклянную посуду... Владельцы Санттуриновского дома — богатые бюргеры богатого города — немедленно выбрасывали любую утварь, стоило ей получить какой-нибудь изъян. В лаборатории обследовали содержимое выгребной ямы. Надо сказать, что тот материал, который обычно содержится в выгребных ямах, великолепный консервант, и за многие сотни лет в нем сохранилось то, что ели кутногорские горожане. Оказалось, что в пищу они потребляли заморские фрукты (сохранились косточки), овощи, птицу.

Ближе к нашему времени — это хорошо известно — пища стала беднее: появились знаменитые чешские «кнедлички» из хлеба или картошки, создающие ощущение сытости, но птицы, мяса и заморских фруктов стало куда меньше...

В постепенно освобождающуюся яму сбрасывали щебень, а потом стали нагнетать туда бетон. Затвердев, бетон намертво схватывал щебень, и Санттуриновский дом приобрел основание, не уступающее твердостью горной породе.

Все-таки спасибо кутногорской «Пизанской башне»: она привлекла внимание к той угрозе, которая таилась под городом. Было проведено обследование, выявлены наиболее опасные места, составлен план спасения.

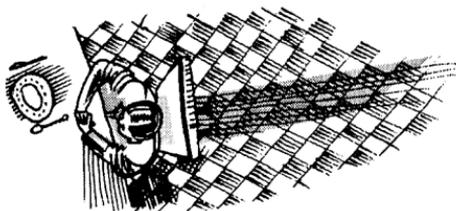
Конечно, тому, как быстро был составлен план и отпущены средства, помогло то обстоятельство, что опасность грозила не чему-нибудь, а городу Кутна Гора, прочно записанному в историю чешского народа.

...А «Пизанской башни» в Кутной Горе больше нет. Лишь железный пояс, стягивающий ее, да сырая полоса бетона, скрепляющая башню с домом, выглядят значительно моложе строения.

Да говорят еще, что теперь шаги прохожих не отдаются по тротуару так гулко, как раньше, когда стоял Санттуриновский дом на выгребной яме, заложенной в те времена, когда, по словам доктора Проузы «гора была така кутна»...



## Глава XII Дожить до ужина



Обед не всегда бывает в обед. — Дожить до ужина. — Три  
раза мамалыга. — Этикет — вещь важная, но организму  
от этого не легче. — Когда вы идете в гости, надо  
заранее знать, как вас примут

**К**огда я был маленьким, мама часто рассказывала мне разные истории из времен своего детства. Истории были интересными и казались несколько фантастическими: к примеру, у деда в квартире было семь комнат, а в гимназию мама и тетя ездили далеко, потому что тогда учились не по месту жительства, а по выбору родителей.

У деда были друзья-поляки, люди милые и почти по-иностранному забавные. Они очень смешно приглашали в гости. Если «на обяд», это значило, что ждут всю семью и одеться надо соответствующе, а когда говорили: «проше по коляции», значило: дети остаются дома, а едут только взрослые. При этом дед с бабушкой ужинали дома и довольно поздно отправлялись. Маму с тетей удивляло, что родители, собираясь в гости, едят дома, но бабушка объяснила,

что на Западе — а Польша, хотя тогда и была частью России, все же почти Запад — часто приглашают после ужина и ставят на стол только сладости, вино и чай. «Коляция», кстати, и значит по-польски «ужин», а «по коляции» — «после ужина», и зовут, чтобы посидеть поговорить и поиграть в карты.

Меня этот рассказ тоже удивлял, потому что, когда в наш дом приходили гости, стол накрывали совсем не так, как в обычный день. Это бывало довольно редко. Обычно на ужин мы пили чай. Но если дома оказывался любой посторонний, его старались накормить, на столе должна была быть еда. А вечерняя еда — ужин. Так как же приглашать в гости «после ужина»?

Одна из самых больших трудностей, когда вы опрашиваете людей о том, как они едят в течение дня, заключается в том, что это представляется любому человеку настолько обычным и не заслуживающим детального рассказа, что сообщает он об этом очень скупое:

— Ну, встаем, завтракаем и на работу.

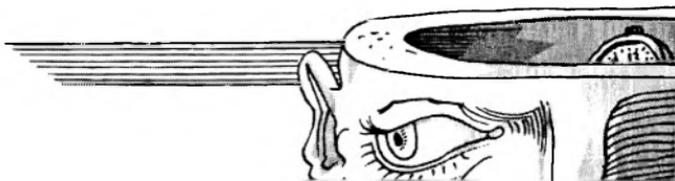
— А как завтракаете?

— Как все.

При более настойчивых расспросах выясняется что «как все» может значить: а) только чашечка кофе; б) стакан чая и два бутерброда; в) овсяная каша с молоком, чай и хлеб с вареньем; г) яичница с грудинкой; д) кусок сала с хлебом и стаканчик водки... Начав перечислять все виды завтрака рода людского, мы быстро исчерпаем буквы русского и латинского алфавитов и перейдем на греческий. Боюсь, впрочем, что и китайских иероглифов не хватит.

Мы привыкли к тому, что дневная еда бывает трех видов — состоит из трех трапез. Греческое слово «трапеза», означающее «стол», вошло в церковнославянский язык, а у этнографов обозначает несколько видов пищи, которые потребляют в определенной последовательности. При этом среди всех прочих различий между народами есть и такие: сколько раз едят в день, в какое время дня, чем отличаются, когда едят больше, когда меньше, что едят после чего. Кто сидит за столом, а кто стоит — и так бывает.

Так вот, мы обычно едим три раза — завтрак, обед, ужин. Иногда еще бывает полдник, но это так, что-то не очень серъ-



езное: стакан чаю с булочкой. Понятно, что жизнь вносит свои коррективы: если вы заняты на работе весь день, то едите еще что-то в течение дня, а потом, придя домой, обедаете — лучше всей семьей, а поскольку это уже довольно поздно, то иной раз не ужинаете или только пьете чай. В свободный день порядок меняется: во многих семьях предпочитают, чтобы собрались все домашние, пришли родственники.

Но — главное — порядок этот кажется нам общечеловеческим и вечным. Так, наверное, едят все, и так было всегда. Любые отклонения воспринимаются, как экзотика, а то и способствует усилению национальной гордости: «Да у них и не поешь по-человечески! То ли дело у нас!» Или наоборот: «Ну разве же можно столько есть, а они все едят и едят. То ли дело у нас!»

Вообще следует отметить, что ничто так не укрепляет национальный дух, как этнические различия, причем все, отмеченные у других отличия, пойдут им в минус, ибо за абсолютный и не подлежащий обсуждению плюс принято то, что привычно для нас самих.

Я это испытал на себе.

### Дожить до обеда!

**М**не довелось прожить пару недель в английском загородном доме, и смею вас заверить, это было трудное испытание. Прошу меня понять правильно: я написал не фразу типа «Трудная журналистская судьба забросила меня в Париж» из тех, что мы часто слышали с экрана телевизора. Слушая подобное и глядя на прекрасно одетых мужчин, взявших на свои плечи столь тяжкий труд — потратить лучшие годы жизни в омерзительном капиталистическом окружении, я испытывал те же чувства, что и другие зрители, имевшие возможность жить на Родине спокойно и счастливо, потому что самое трудное за нас приняли на себя эти скромные герои. Я даже представлял себе, как скромный герой перегрызет горло всякому, кто захотел бы облегчить его ношу, подставив свое плечо. Даже самое дорогое — своих детей — они также стремились принести



на алтарь отечества и обречь на такой же суровый подвиг. Однако сочувствия я не ощущал.

Так вот, и сам я не ищу сочувствия. Более того, я считаю, что мне очень повезло оттого, что я имел возможность прожить в английском доме и — видит Бог — добился этого немалым трудом, не перегрызая при этом ничьего горла.

И однако же, я настаиваю на том, что это было трудным испытанием. Хотя бы потому, что первое, что вспоминается мне, — постоянное чувство голода.

Я не случайно подчеркнул, что английский дом был загородным. Из этого следует, что он был очень английским, очень не бедным и до любого населенного пункта было изрядно далеко, то есть на машине доехать всего ничего, но машины у меня не было.

Принимали меня как доброго английского гостя; предоставили комнату с отдельной ванной и полную свободу. Никто не лез в мои дела, и я был волен делать, что мне заблагорассудится, вставать, когда хочу: завтрак ждал меня на столе. Овсяные или кукурузные хлопья с великолепным молоком, чай, пара поджаренных ломтиков хлеба и варенье. Это было не очень похоже на то, чем я завтракаю дома, но, поскольку я и дома утром ем мало, меня это не смущало.

Потом я садился редактировать хозяйский перевод на русский, отрываясь, чтобы размяться — сгребал скошенную траву в необъятном парке. Примерно в половине первого мы все встречались на кухне. Наступало время ланча. По-нашему — обеденный перерыв, но это был не обед, а именно английский ланч. Иногда какое-нибудь горячее, но легкое блюдо, чаще только чай с бутербродами, очень вкусными. У нас в это время едят куда плотнее.

Поболтав после ланча, мы опять расходились по своим делам. Часа через полтора я начинал ощущать легкий голод. Еще через час просто очень хотелось есть. Но до пяти часов — о, знаменитый файв о'клок! — на стол ничего не подавали. Вообще-то мне с британской тактичностью объяснили (как бы невзначай), что к привилегиям гостя относятся и то, что он, гость, может брать из холодильника все, что и когда ему хочется. Он может поставить себе чай, долить молока; может отрезать кусок окорока и поджарить его и тому



подобное. Будь я там дня два, может быть, я так бы и сделал. Но, согласитесь, готовить себе дополнительный обед в чужом, хотя и дружественном, доме, да к тому же иностранном, в течение полумесяца было как-то неудобно. Возможно, это лишь свойственные нашим землякам на чужбине опасения и неуверенность, а истинный бритт вел бы себя так, как ему угодно, при этом не обижая и не затрудняя хозяев. Но автор этих строк — не истинный бритт, а был бы бриттом, никогда не испытал бы неудобства от британского распорядка дня.

Итак, к пяти часам прибежал кто-нибудь из детей, многочисленных в этом доме, и звал снова в кухню. Мы пили отличный английский чай с молоком и съедали, лениво отщипывая, по кусочку кекса.

Чувство голода притуплялось, но не надолго. Очень скоро оно вспыхивало с особенной силой, наверное, потому, что неспешно приближалось время обеда, что настраивало меня на мысли о нем. И чем больше я о нем думал, тем сильнее мне хотелось есть, и я все чаще поглядывал на часы. Но даже секундная стрелка проходила свой путь с неспешностью джентльмена, прогуливающегося по Поплар-уок. (Это название пришло мне в голову, поскольку сочеталось в рассказе Диккенса с обедом — «Обед на Поплар-уок».)

Внимание мое обострялось, и я начинал замечать ряд примет, предвещавших приближение заветного часа. Одна из них была совершенно безошибочной: появление соседа, доктора Гопкинса. Он совершал прогулку от своего коттеджа до дома, где я жил, и неукоснительно появлялся в саду без четверти восемь. В это время все уже были дома, и можно было пропустить с хозяином рюмочку хереса и выкурить сигару. Не стану утверждать, что моцион доктора Гопкинса был намеренно приурочен именно к этому времени, но сигарную коробку ставили на каминную полочку как раз тогда. Завидев светлые штаны доктора из своего окна на втором этаже, я говорил себе: «Вот и доктор Гопченко явился, скоро поедим». И не ошибался.

Звонил колокол, и все вновь встречались в кухне. Обед состоял из сытного мясного блюда, с картошкой, салатом, из сладкого кушанья, тоже немножко тяжеловатого для столь позднего часа, чая, кофе. Но я, к сожалению, не при-

вык есть плотно в такой поздний час, и так получалось, что скорее не насыщался, а лишь приглушал голод.

Все написанное выше прошу не считать черной неблагодарностью моим гостеприимным хозяевам. Наоборот, я исполнен чувством признательности. Не виноваты же люди в том, что они англичане, в конце концов. У них свой распорядок дня, и это я приехал к ним, а в чужой монастырь, как известно, со своим уставом не ходят. Просто устав, которому я охотно подчиняюсь всю жизнь, так не похож на их!

Поздновато, однако, скажет благосклонный читатель, они обедают. Что это за обед в восемь вечера? А кто, кстати, вам сказал, что слово «обед» обозначает середину дня? Что общего между словами «полдень» и «обед»? Ничего, просто у нас обед бывает, когда день еще в разгаре. А вообще-то он может быть в самое разное время. Но об этом несколько ниже.

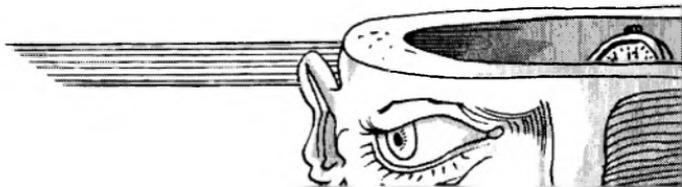
Сейчас же мы говорим лишь, что даже в том, в каком порядке едят люди, у разных этносов большие различия. И мы всегда предпочитаем тот, который нам привычен. Наш. Но это не значит, что другой хуже или лучше. Просто он — другой.

### Трижды мамалыга

**Н**аверное, справедливо было бы рассказать и о распорядке у народа, очень уж отличающегося от англичан. Мне опять придется обратиться к собственному опыту, в чем, в сущности, нет нескромности. Просто свои ощущения помнишь и передаешь куда лучше чужих.

Лет двадцать пять назад попал я в мегрельскую деревню на западе Грузии, недалеко от города Гали.

Семейство Чхвинджия, в доме которого я остановился, было для меня не совсем чужим: я дружил с их дальним родственником Леваном Амирановичем, жителем Москвы. Имел от него рекомендательное письмо. И попал, само собой, в застолье. Была ясная нежаркая осень, и в тостах справедливо отмечали: «Ты приехал в прекрасное время — свежее вино, свежая кукуруза, свежие цыплятки!» Описывать



грузинское застолье и особенно грузинские тосты — дело благодарное, но моя задача не в этом. Замечу только, что из-за обилия ярких и благодарных описаний у значительной части негрузин создается впечатление, что грузины вечно сидят за богатым столом и произносят длинные тосты, а если и не вечно, то уж за каждым обедом — наверняка.

Смею вас заверить, что обычный стол их более чем скромнен.

Но я бы никогда этого не узнал, потому что гостя угощают совсем не так, как едят сами. Даже есть понятие «этим гостей кормят», а «этим гостей не кормят». Однако в рекомендательном письме, которое написал Леван Амиранович, он очень просил, чтобы родня дала мне возможность просто пожить в семье. «Ему, — писал Леван Амиранович, — интересно посмотреть именно будничную жизнь. Это, — подчеркивал он, — необходимо для науки». Последний довод сыграл свою роль: Леван стал в Москве кандидатом гуманитарных наук, время от времени выпускал книги и не забывал прислать их родственникам с трогательной надписью, а потому служил в обширном семействе Чхвинджия предметом законной гордости и эталоном учености.

Так что, хотя Мамука Иванович и Манера Ипполитовна, честно говоря, не очень понимали, что это за наука такая — жить в их доме и смотреть, как они живут, они пошли на это нелегкое для них дело. Нелегкое оттого, что сильно противоречило всем их традициям, а также и оттого, что соседи бдительно следили за тем, как Чхвинджия принимают гостя, и все отклонения от нормы могли бы не понять. И до конца жизни терпеть шуточки соседей Мамуке с Манерой вовсе не улыбалось.

— Если ты к нам приедешь, я тебя не как Мамука Чхвинджия приму. У них гость из Москвы, а на столе — одна мамалыга вчерашняя с аджикой. Лобио и то не подали. Я понимаю, у них нет ничего, но почему ко мне не зашли? Разве я цыпленка бы пожалел?

— Не говори! За вином ко мне бы сбегали. Что же, я думаю, они сами едят, если гостю из Москвы вчерашнюю мамалыгу с аджикой подали?

— А теперь выпьем за то, чтобы мы почаще собирались. Так и наш Мамука хоть иногда сыру попробует!

Итак, семейство Чхвинджия приняло на себя тяжелый подвиг нетрадиционного приема гостя. Но, оговорили они, первый день не в счет, посидим по-человечески и позовем кое-кого из соседей. Последний не в счет тоже. И уж совсем Боже меня упаси помогать хозяевам в каких-нибудь работах по дому! Еще кто увидит! Пойдут разговоры:

— Смотрю я, кто это, думаю, у Чхвинджия во дворе дрова пилит? А это, оказывается, гость из Москвы!

— Наверное, железнодорожник. У него, значит, билет бесплатный, что прямо из Москвы приехал Мамуке Чхвинджия дрова пилить.

— Везет же людям! Тут все не переделаешь, а к ним прямо из Москвы приезжают двор подметать!

Все это могло навести меня на мысли об огромной роли общественного мнения в Гальском районе. И я согласился на все условия. Но всех деталей не обговоришь: слишком все кажется людям обыденным и самим собою разумеющимся, чтобы объяснить взрослому человеку. А ведь из деталей и мелочей состоит жизнь.

На второй день я поднялся часов в одиннадцать: больно уж хорошо посидели накануне. К своему удивлению, я обнаружил все семейство дома — я-то предполагал, что селяне начинают рабочий день спозаранку. Особенно есть не хотелось, но от чашки чая я бы не отказался, тем более что, как думал, все уже давно позавтракали. Но на террасе был накрыт стол, и за ним собралась вся семья.

Позавтракали тем, что осталось с вечера, а этого хватало. Хозяева занялись своими делами, я же, как мы и договорились, должен был быть представлен сам себе. Правда, ко мне все-таки приставили юного Ипполита Чхвинджия, которому по этому поводу предоставили увольнительную от школы. Ипо совсем неплохо говорил по-русски, но фонетика у него хромала, и он с удовольствием старался ее выправить. Выяснилось, что он ходит в русскую школу в Гали, но у тамошних учителей и даже у директора Ильи Зосимовича Куакуашвили фонетика тоже далека от совершенства. Более того, в их классе есть два русских мальчика — Шевчук и Потапенко, но они здешние уроженцы и предпочитают говорить между собой по-мегрельски, а с учителями — на ли-



тературном грузинском. Был один учитель, хорошо говоривший по-русски, даже комнату у них снимал, очень умный, и его отправили теперь в Москву учиться на профессора.

Так, с приятностью беседуя, мы обошли большую часть деревни, посидели в лесу, попили воды из ключа, и я, посмотрев на часы, предложил возвращаться. А то придем к пустому столу, сказал я.

— Не бойтесь, — засмеялся юный Ипо, — без вас не сядут. Без меня тоже.

На обед поели свежей мамалыги с сыром и кое-что из вчерашнего.

После обеда я поехал в город, задержался там и вернулся очень поздно. Меня это не очень беспокоило: ключ у меня был, а есть не хотелось, тем более что перекусил в Гали. Но стоило мне переступить порог дома, как Манера поставила на очаг котелок с мамалыгой. Ужинали мы поздно и плотно: мамалыга с сыром, травки, кислое молоко.

На следующее утро я встал опять поздно, во всяком случае по сельским привычкам, — часов в девять. И опять застал всех дома и ждущих меня, чтобы сесть завтракать: вчерашняя мамалыга с аджикой и кислое молоко. У меня создалось впечатление, что Мамука с Манерой торопятся, хотя мне они этого не показывали, но, лишь поев, тут же умчались. Хозяйка только спросила:

— Ты к обеду во сколько будешь? В час, да?

— В час, в час, — согласился я, потому что почувствовал, что она как бы назначает мне время. И ровно в час я был дома, через четверть часа вернулись хозяева.

Забулькал котелок для мамалыги, фасоль была сварена с утра.

— К вечеру, может, курицу зарезать? — спросила Манера.

Хозяин ожидающе посмотрел на меня.

— Не надо, — сказал я, — пусть все будет как всегда.

— Как всегда, как всегда, — взметнула руки хозяйка, — что, одну мамалыгу есть будешь? Травку? Хорошо, — пригрозила она, — мы к тебе приедем, с собой мамалыгу привезем...

Слово за слово я стал рассказывать, зачем мне все это нужно, и, желая сделать хозяевам приятное, перешел на расспросы: кто, как и что делает в этом многонациональном

краю. Мамука рассказал, что у соседних абхазов с приемом гостей все на высшем уровне (он это знал по собственному опыту) и что их пир может выдержать только очень сильный человек.

Если из-за стола встал, всё — можешь не возвращаться. А как не встанешь, когда пьешь за каждого и каждый за тебя? Большую силу воли иметь надо.

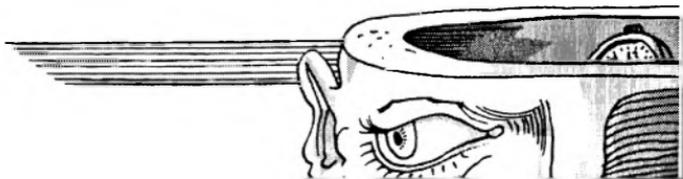
— У нас тоже воспитание имеешь, — добавила Манера, — даже маленьких детей учат: за стол только всей семьей. А пока все не сели, не хватай в промежутке. Неприлично, если между днем что-нибудь из чулана достанешь.

И тут до меня дошло, что претерпели хозяева, пока я валялся в постели и шлялся в шумном городе Гали. На следующее утро я вскочил в шесть и не был первым. Хозяева благодарно пожелали мне доброго утра.

До конца недели я вставал столь же рано. А в воскресенье, тепло попрощавшись и сославшись на срочные дела, уехал в Сухуми. Мне было проще уехать, чем вставать весь отпуск в шесть. Нарушать распорядок дня милого мне семейства Чхвинджия было бы с моей стороны откровенным свинством.

### Вполне ученый комментарий к слову «обед»

Задумывались ли вы когда-нибудь, почему «стол» называется «столом»? Задавшись таким вопросом, можно вполне свихнуться — если только думать и думать. Есть люди, однако, которые этим занимаются профессионально, — лингвисты, составители этимологических словарей, где происхождение каждого слова рассматривается в его истории и в сравнении с другими языками. И, порывшись в таком словаре — а, смею вас заверить, удовольствие это ни с чем не сравнимое, — вы обнаруживаете, какая история у самого простого слова и из каких совершенно неожиданных источников оно почерпнуто. Подобный алмазу среди драгоценных камней, блистает среди словарей «Этимологический словарь русского языка», составленный немецким ученым Максом Фасмером.



Насколько же можно полюбить чужой язык, чтобы так заботливо исследовать многие тысячи русских слов! Впрочем, можем ли мы считать, что для ученого, осуществившего такой труд, русский язык — чужой? (Кстати, потом я узнал, что Фасмер родился и кончил гимназию в Петербурге; так что не известно, какой язык ему более родной.)

Итак, мы уже писали раньше, что в слове «обед» нет никаких указаний на время, когда его едят, хотя в нашем сознании он связан с серединой дня. А возьмите «завтрак», «полдник», «ужин» — тут время дано точное, однако, как мы увидим, не всегда соответствующее нынешнему смыслу. Мудрый Фасмер возводит «завтрак» к слову «заутрок», то есть еда, следующая сразу за утром, за рассветом, за пробуждением. А у слова «ужин» — в древности «южина» — корень «юг», что в древнерусском языке значило «полдень». Чтобы все стало яснее, очень полезно посмотреть в словарь другого языка, лучше всего — близкородственного. Дело в том, что в близкородственных языках одно и то же слово, возникнув в древнем — общем — праязыке, даже может вести себя по-разному: в одном изменить смысл, а в другом, наоборот, сохранить свое первоначальное значение. Скажем, по-украински «юг» как раз и будет «південь».

А вот в слове «полдник» нет «юга», им просто именуется еда, перехватываемая между основными трапезами. Что же касается «обеда», то доктор Фасмер трактует это слово так: приставка «об» и корень «ед», то есть трапеза, когда обедаются, самая большая еда. Но из этого отнюдь не следует, что этим надо заниматься именно посреди дня.

Кстати, люди стали есть три-четыре раза в день не так уж давно. Связано это во многом с изменением образа жизни, с тем, что больше и больше народу селилось в городах, с совершенно отличным от сельского распорядком дня и ритмом жизни.

Надо сказать, что у крестьян в большей части Европы — и в России в том числе — год делился на две части: летнюю и зимнюю. И если в теплое время года крестьянин был занят с раннего утра до вечера, то зимой работы было существенно меньше. А потому и питался человек летом три раза, а зимой вполне сходило и два. Многочисленные опи-

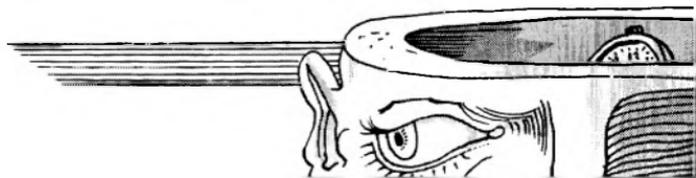
сания этнографов свидетельствуют о том, что летом крестьяне с утра ели суп, кашу, потом на поле съедали что-нибудь холодное, а вечером — свежую горячую еду. При этом плотнее всего ели утром, что и не удивительно, ибо человек, которого ждала тяжелая работа на чистом воздухе, должен быть сытым. А зимой обедали дважды (именно «обедали»). Поскольку можно было не торопиться, хозяйка каждый раз готовила свежую пищу.

В городах, где распорядок дня не зависел от времени года, ели три раза в день. Узнать об этом нам помогают многочисленные распоряжения, правила и установления, на которые щедра была бюрократия всех времен и народов. Кстати, ее принято везде и всюду ругать, но что бы мы делали, не будь этих педантичных и нудных записей, которые оставили нам бюрократы? Следующие их поколения бумаги подшили и сохранили для нас. И найти в них можно все, что ученой душе угодно.

Например, трудолюбивые трансильванские чиновники, разрабатывая установленный в 1700 году князем Ференцем Ракоци «Регламент предгорного виноградарства», записали: «Поденщики должны работать с восхода до заката солнца, а отдыхать могут в полдень один час, но не более того и притом завтракать; и еще во время полдника — полчаса. Хозяин же не должен переманивать работников от другого человека, обещая им ужин».

В другой части Венгрии дети «должны идти в школу в семь утра, а в десять их должны отпускать домой. Но в 13 часов они снова должны быть в школе, которую покидают к четыре часа пополудни. В это время они должны утолить голод с родителями». Кстати, в этих же краях, как вспоминает один государственный деятель XVII—XVIII столетий, «...будучи взрослым, я никогда не ел дома трижды, лишь маленьким ребенком получал я по утрам завтрак. Только в конце XVII века дворянство наших мест узнало, что в цивилизованных странах уже едят трижды, и многие переняли сей навык, но остальные не приняли, считая его французской манерой».

И наконец, для чиновников Королевского наместничества в Пожони был установлен распорядок работы, где содержится описание того, что надлежит делать, а еще более — что



не надлежит. Запрещается курить и музицировать во время работы (а также принимать личных знакомых мужеского, а паче женского полу и т. д. и т. п.). Так вот, есть нельзя тоже, ибо, работая с восьми до 11 и с 14 до 17 часов, налегать обедать в эти перерывы, до того же только пить восточные горячие напитки. Последнее означает чай и кофе. «Те же, кому эти восточные напитки не нравятся, должны вместо этого съесть суп. И так трижды в день». Написаны правила в 1763 году, а это значит, что в городах стало принято есть три раза в сутки.

### Но при чем здесь обед?

Существует еще один метод проверки исконного значения слов. Тут следует нырнуть в глубины не родственного, а, наоборот, очень далекого языка, где есть интересующие нас заимствования. В совершенно чуждой грамматически среде слово зачастую консервируется и сохраняется лучше, чем археологические предметы в торфянике болот.

Мы не случайно привели несколько примеров из быта и нравов венгерского народа в недалеком прошлом. Дело в том, что венгерский язык полон славянскими корнями — так получилось исторически, но в угро-финской грамматике они законсервировались. «Завтрак» у венгров — «рэггели», от слова «утро», но это единственный неславянский термин, ибо далее следуют «эбед», что, как вам ясно, «обед», и «вачора» — «вечеря», «ужин». Между эбедом и вачорой можно перехватить «ужону», что, впрочем, значит не ужин, а полдник. Но если учесть, что плотно ели утром и вечером, то «ужона» — как раз то, что имели в виду русские в древности.

Слово «эбед» встречается и в венгерских хрониках, и в фольклоре. Вот только никогда не написано, во сколько же часов его ставили на стол. Очевидно, что и тогда это считалось совсем уж обыкновенным и всем понятным.

Но читать надо внимательно. Есть такая средневековая «Легенда о Маргит»: Маргит это Маргарита, святая Маргарита в данном случае. В легенде много сюжетов, и среди них один о чудесном исцелении ребенка, которого счита-

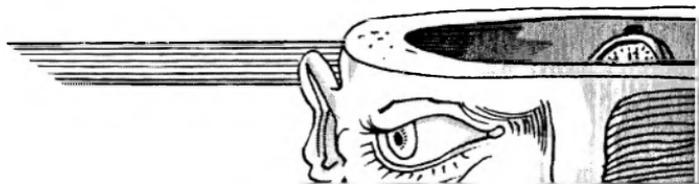
ли мертвым. Весть об этом разносится вскоре после восхода солнца, появляется священник и решает немедленно отвести дитя к могиле Маргит. «Перед пахаря обедом из дому семья вся вышла». Дело происходит весной, когда пахари все в поле, причем ушли туда спозаранку. Дитя проводит долгие часы у могилы святой, а когда возвращается домой, при входе в деревню «колокол на башне церкви полдень добрым христианам возвестил ударом звучным» (несовершенство перевода остается на совести автора этих строк).

Итак, от «обеда пахаря» до полудня прошло много часов. Так во сколько же был обед? Не кажется ли, что часов в шесть утра, то есть по-нашему это был завтрак? Нет. Мы же помним, что крестьянин уходил в поле на целый день, очень плотно поев. Это был именно обед — самая сытная и обильная еда за день. А в XVIII веке уже появляются словосочетания «полуденный обед» и еще «утренний обед».

Можно предположить, что утренний обед — в городах, у почтенных бюргеров и чиновников — это утреннее вкушение пищи сначала по привычке было обильным, как у их деревенских предков. Такова сила традиции. Но, согласитесь, одно дело работать после такой пищи на чистом воздухе, напрягая каждый мускул тела, а совсем другое — сидеть в закрытом помещении. В такой сон вгонит, что ни о какой производительности труда и речи быть не может. И утренняя трапеза становилась все скуднее и скуднее, докатившись до чашечки кофе с бутербродом. И из названия выпал сам «обед», а осталось только «утренний», что, как помнит читатель, по-венгерски и будет «рэггели», которое мы переводим на русский язык как «завтрак».

Полуденная же трапеза усилилась, увеличилась, познала собственную важность и отбросила за ненужностью эпитет. Обед он и есть обед, и ясно когда. Главное — что без него день — голодный.

С течением времени — а всего-то за прошедшие полтора-два столетия — городские привычки (куда как более престижные, чем мужицкие!) распространились шире, и постепенно все общество стало есть завтрак, обед и ужин. Или завтрак, ланч и обед. Каждый день. Но все-таки по-разному.



---

## Еще чуть-чуть о Манере

---

**М**анера Ипполитовна недолюбливала немцев. Она относилась к ним с большим подозрением. Вроде бы что ей с ними делить? Манера никогда не была в Германии, немцы не ездят в Гали. Тем не менее каждое упоминание о немцах вызывало у нее слегка презрительную усмешку.

И тому были причины. Когда учитель, уехавший учиться на профессора в Москву, снимал комнату в доме Чхвинджия, он готовился к экзаменам в аспирантуру и долбил немецкий язык. Причем вслух, чтобы лучше запомнить. И вот, когда он повторял с легким грузинским акцентом поговорку об утренних часах: «Морген штунде хат голд им мунде» — «У утреннего часа золото во рту», Манера, помешивавшая мамалыгу, резко к нему повернулась и, покраснев, спросила:

— Что это ты там говоришь? Золото во рту? А как по-немецки «рот»?

И, услышав, что «мунде», всплеснула руками:

— А еще говорят — культурный народ! Как такое можно ртом называть!.. Бесстыдники!

На беду, по-мегрельски похожим словом неприлично называется часть тела, функция которой прямо противоположна назначению рта. И как ее тогда и впоследствии ни убеждали, что уж в этом-то немцы не виноваты, она качала головой и не отступала от своего мнения.

Увы, при оценке других народов мы часто полагаемся на случайно услышанное да еще сравниваем со своим, к тому отношения не имеющим. Но стоит лишь углубиться в предмет — не углубляясь, лучше не делать выводов ни о своем народе, ни о чужом, ни о его происхождении, ни о своем благородстве, — как становятся ясны трудности, не преодолев которые не стоит даже браться за дело.

Даже за обед в чужом доме.

## Глава XIII В поисках кельтов



Что такое язык для этноса. — Можно ли говорить только на чужом языке, и чужой ли он тогда? — Самые длинные слова в мире. — Если все вокруг Джонсы. — Чем плох звук «ы»?

**В** Уэльс я поехал, не имея никаких адресов. Планов в полном понимании этого слова тоже не было. Все произошло несколько случайно: в университетском городе Эксетер подвернулась небольшая работа, которую там и тогда мог выполнить только я. Срочно готовили в Ленинград (тогда он назывался именно так) материалы на телевидение, и меня попросили отредактировать перевод. Полученных за это полутора сотен фунтов должно было с избытком хватить на небольшое путешествие, если, конечно, не жить в гостинице и тем более не ехать по железной дороге, безобразно дорогой в Великобритании, по мнению даже самих британцев.

От Эксетера — столицы юго-западного английского графства Девоншир — рукой подать до Уэльса: всего двумя автобусами — автобус в стране недорог и комфор-

табелен — с пересадкой в Бристоле. Последнее обстоятельство меня очень устраивало: можно было посмотреть город, который, очевидно, очень хорош, не зря же в городах континентальной Европы, не исключая Российской империю, лучшие гостиницы в свое время носили имя «Бристоль». Кроме того, мне уже приходилось проезжать через этот город, но, ограниченный четвертью часа стоянки, я прошелся лишь вокруг автовокзала и сразу же наткнулся на здание церковного вида, у входа в которое висела табличка «Annibyn pwug» и т. д. Надпись была на валлийском языке — а это и есть язык уэльсцев — и, как следовало из английского перевода, обозначала «Уэльская часовня».

Попасть в места, где говорят на одном из кельтских языков, мне хотелось очень давно. Я много о них читал, но никогда в жизни не слышал звуков живой кельтской речи. На Британских островах, если верить литературе, сохранились три кельтских языка: гэльский шотландский и гэльский ирландский, а также валлийский, более схожий с бретонским во Франции. Был еще четвертый — корнуоллский, но — опять же по литературе — он окончательно исчез, вытесненный английским\*.

У каждого человека есть какое-то любимое занятие, что-то вроде ниши, где можно отгородиться от окружающего и утомляющего мира. Страсть эта глубоко интимная, камерная, но именно она придает вашему существованию свою и очень неповторимую окраску. Если это занятие не коллекционирование скальпов врагов, оно никому не мешает, хотя и вызывает у других чаще всего улыбку. Иногда — насмешку.

Должен признаться, что у меня таким занятием всегда были языки. Чтение грамматики, сколько себя помню, было мне интереснее «Тайны двух океанов» (хотя и ее лет в двенадцать я прочитал с удовольствием). Даже в пятом классе я ждал уро-

---

\* Узнав о моих поисках, отставной полицейский мистер Питер Хэд из города Ашбертон, сообщил мне, что во вверенном ему околке он неоднократно общался по работе с носителями корнуоллского языка. Мистер Хэд любезно прислал мне пособие по грамматике этого языка, за что я выражаю ему искреннюю благодарность.



ков по грамматике — наиболее ненавистному предмету для пятиклассников всех времен и народов — с затаенным восторгом. Затаенным потому, что признаться в этом ровесникам никогда бы не решился. Меня бы попросту не поняли. С течением времени я обзавелся кучей разных грамматик и словарей. Заполняя полки и столы, они, конечно, создают в квартире некоторый беспорядок, зато вид их — а также содержание — приносит в душу радость и умиротворение.

Человек, интересующийся языками, как правило, не многие из них знает хорошо, зато имеет о большом количестве достаточно ясное представление. И этим отличается от человека, относящегося к языкам чисто практически: тот знает один язык, реже два, но превосходно — ему это нужно для дела. Сейчас чаще всего английский. Оттого-то трудно устроить в Москве или Питере ребенка в английскую спецшколу, но совсем не трудно, скажем, в индийскую. Если же место английского в международном общении, науке, технике почему-либо займет, к примеру, хинди, повсюду появятся хинди-спецшколы, и практичные родители поведут детей туда, сколько бы их ни заманивали оставшиеся вдруг без работы английские педагоги.

Это небольшое отступление сделано с единственной целью: объяснить, почему я решил истратить случайно появившиеся деньги именно таким, а не другим способом, и никоим образом не обозначает, что я отношусь с предубеждением к людям, смотрящим на языки с практической точки зрения. Совсем наоборот: я признаю их правоту, а поскольку их большинство, такое мнение и остается решающим. Впрочем, об этом мы еще поговорим несколько позже.

Так вот, среди учебников, загромоздивших мою тесную квартиру, весьма достойное место занимают три: гэльского ирландского, гэльского шотландского и валлийского. Каждый из них представляет собою изысканнейшее блюдо на пиршестве гурманов: чудовищные (для непосвященных) сочетания букв, невероятное произношение, немыслимая длина слов. «Поздравляем Вас, — начиналось предисловие к валлийскому. — Вы взяли за родной язык. Ведь Вы, несомненно, уэльсец. Теперь Вы перестанете быть странноватой разновидностью англичанина, а возьмете в руки ключ к собственной древней и богатой культуре!»



Далее сообщалось, что валлийский язык не только благозвучен (в нем есть лишь один недоступный англоязычным звук — «темное и»), но и достаточно прост. В нем слова не меняют окончания по падежам, как в латыни, древнегерманском или славянских языках. Правда, замечал автор, как бы извиняясь, слова в нем меняют начало, но к этому можно привыкнуть.

Увы, в каждом из учебников подчеркивалось, что объяснить все особенности произношения не представляет возможным. Но и это оказывалось не страшным: достаточно поехать в ирландское графство Корк, а в Уэльсе — на север, чтобы овладеть произношением, слушая местных жителей. К сожалению, для меня легче было бы выдолбить падежные окончания...

Итак, мне очень хотелось услышать недоступное британцам «темное и»!

### Вы говорите по-гэльски!

**Н**о была и другая причина — интерес к кельтам. Когда-то они населяли изрядную часть Европы. Знаете ли вы, что географические названия Галиция, Галисия и Галата (в Турции) восходят к имени кельтского племени галатов? Что в немецких названиях Чехии — Бёмен (Богемия) и Баварии — Байерн сохранилась память о кельтском племени боев; племя же раков осталось лишь в чешском названии Австрии — Ракоуско. Под натиском народов, обладавших лучшей государственной и военной организацией, кельты — тоже прекрасные мастера и воины (об этом писали еще римские авторы) — утратили обширные пространства Европы, смешались с другими племенами, вошли как составная часть в этногенез новых народов — французов и немцев, турок и англичан, австрийцев и чехов. Однако как зачастую похожи их потомки, например славяне-чехи и германцы-австрийцы, мелодикой речи, жестами и даже внешностью!

Но и там, где кельты сохранились, их языки выходили из употребления, все больше людей переходило на английский. Факт этот общеизвестен, и я сам имел возможность

в том убедиться. Один раз на собственном опыте, о втором же мне рассказала красивая молодая дама-лингвист. Она по книгам и пластинкам отлично выучила ирландский гэльский, стала большой патриоткой Ирландии и пропагандисткой ее языка. Конечно, рассчитывать на широкий интерес московской общественности ей не приходилось, но все же кружок в Институте языкознания она организовала. И еще один — совсем маленький — при Обществе «СССР — Ирландия». Правда, ей никогда не доводилось воочию узреть живого ирландца — а этого очень хотелось, — но она твердо верила, что это произойдет и они всласть наговорятся на гэльском языке.

И встреча произошла. Не могла не произойти: посольство Республики Эйре, услышав о ней в Обществе дружбы, прислало приглашение на прием по случаю дня св. Патрика, покровителя Ирландии.

Надо ли говорить, как готовилась специалистка к этому вечеру! Как гладила шерстяную клетчатую юбку, зеленую — ирландских цветов — блузку, с каким волнением переступила порог посольства. На площадке за невысокой лестницей стоял рыжеватый голубоглазый человек — классический ирландец. Он улыбался и протягивал руку.

Патриотка гэльского языка тоже улыбнулась и молвила:  
— Дёготь!

По-гэльски это означает: «Бог с тобой!» в смысле «Здравствуйте!».

Человек, которого приветствуют этим словом, должен ответить:

— Дёсготь н'Мыр н'Пыдраг! (И с тобой Бог, и святая Мария, и св. Патрик!)

И тут можно переходить к беседе, и слушать, и отмечать про себя особенности произношения и тонкости построения фраз.

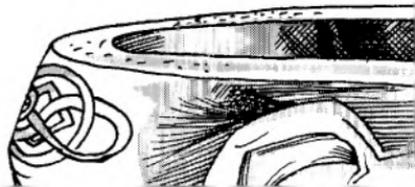
Но человек на лестнице удивленно поднял брови и спросил по-английски с твердым «р»:

— Сорри! Простите, не понял.

Собрав волю в кулак, наша героиня повторила:

— Дёготь!

Тут дипломат облегченно рассмеялся и радостно сказал по-русски:



— Ах, вы — та русская, которая так хорошо говорит на нашем языке? Извините, я понимаю только по-английски и по-русски. Очень рад вас видеть.

И это в посольстве страны, объявившей гэльский первым государственным языком, доплачивающей чиновникам за его знание и вернувшей столице Дублину исконное имя Гого-Ого-Блиох, Город Над Черной Водой! (Впрочем, все это происходило порядком давно, а с тех пор, говорят, положение в посольстве в Москве изменилось — в языковом плане — к лучшему.)

Но и мой личный опыт был не более утешительным. Мне довелось провести четыре дня в Эдинбурге, столице Шотландии, красивейшем городе, одновременно похожем (как мне показалось) на Санкт-Петербург, Будапешт и Таллин. Шотландская самобытность проявляется тут на каждом шагу. Таксистская клеточка на околышах полицейских фуражек, обязательный манекен в клетчатой юбке в витрине любого магазина мужской одежды, непривычный говор горожан — с очень твердым «р» и странным — не по нашим учебникам — произношением. Но это диалект английского, на нем писал Бернс и говорят англо-шотландцы, «сассанах», жители равнин. Гэльский же шотландский на него даже не похож. А Эдинбург как-никак столица Шотландии. И я решил найти хоть газету на гэльском языке. Кроме того, поиски придавали некую осмысленность шатанию по городу и позволяли пройти и увидеть больше.

В первой же газетной лавке я спросил гэльскую газету. Вокруг лежали и торчали газеты на английском и французском, арабском и японском, итальянском и хинди.

— На гэльском? — спросили меня участливо. — К сожалению, у нас их нет. Может быть, есть в магазине мистера Мак-Кенны, вперед по этой стороне, за вторым светофором.

За вторым светофором повторилось то же самое.

— Может быть, мистер Мак-Кенна их получает. Три светофора вперед и налево.

За три дня, как мне показалось, я обошел всех мистеров Мак-Кенна в городе. На четвертый надо было уезжать. По дороге на автовокзал меня завезли в самый большой газетный магазин.

— На гэльском? — изумился последний Мак-Кенна. — А что, такие газеты вообще существуют?

От неожиданности я отреагировал совершенно по-русски и на русском языке.

— О-о! — восхитился мистер Мак-Кенна. — Вы говорите по-гэльски?!

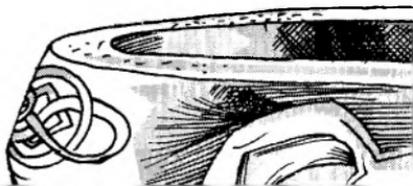
### Дом на набережной

Как я уже говорил, экспедиция моя серьезной подготовки не имела. Правда, я пытался выяснить что-нибудь заранее, но среди моих британских знакомых не оказалось никого, кто хоть раз побывал бы в местах, где говорят по-валлийски. Может быть, они и говорят по-валлийски, объяснили мне, но с нами-то они говорят по-английски, а слушать, о чем и как говорят между собой незнакомые люди, не принято. А потом, вдруг бы они застеснялись? «Чего застеснялись?» — недоумевал я. Как чего? Того, что не говорят по-английски! Спорить и переубеждать смысла не имело: святая и глубоко невинная вера в то, что цивилизованный человек должен говорить по-английски, крепко засела в британских душах.

Жена моего друга даже позвонила своей подруге: та училась в школе в уэльском городе Суонси и могла бы что-то посоветовать. Но увы! Оказалось, что районе Суонси все говорят по-английски с ливерпульским акцентом. По крайней мере, те, с кем общалась подруга.

Поэтому я решил прервать путешествие в Бристоле, зайти в часовню, побеседовать со священником и, может быть, даже получить от него адреса в Уэльсе. И тут же у бристольского автовокзала меня ждал первый удар: часовня уже год как прекратила деятельность. То ли прихожане разъехались, то ли совсем мало их было. В городском информационном центре ни о чем валлийском в Бристоле мне сообщить не могли, зато выяснилось, что самый дешевый ночлег в городе слишком дорог для меня.

— Что делать, — вздохнула служащая центра, — Бристоль — очень дорогой город. В Кардиффе все будет дешевле, да и там-то уже вы найдете валлийские организации.



Через узкий, как река, Бристольский залив автобус въехал в город Ньюпорт и двинулся далее в глубь Уэльса. Окружающая местность ничем не отличалась от Англии, но вот нас обогнал двухэтажный автобус. На левом его боку красовалась надпись: «Cardiff Bus», а на правом — «Bws Caerdudd».

Мы, безусловно, были в Уэльсе...

От автостанции я прошел через мост, свернул направо и пошел вдоль речной набережной мимо домов, сросшихся боками в один длинный извилистый сплошной фасад. Дома были аккуратные, но довольно ветхие. Смеркалось, надо было поторопиться с поисками ночлега, и у первой же вывески «В&В» — «Ночлег и завтрак» я позвонил.

Дверь сразу открылась, словно моего звонка ждали. На пороге стоял пожилой невысокий человек с голубыми глазами.

— Могу ли я остановиться у вас? — спросил я.

Человек не сразу ответил, как бы оценивая мой акцент, и сам задал вопрос:

— Откуда вы?

— Из Советского Союза.

Он окинул меня взглядом:

— Откуда точно?

— Из Москвы.

Он помедлил, потом, решившись, распахнул дверь, пропуская:

— Заходите. Я — латыш.

Господин Фриш показал мне мою комнату.

— Есть хотите? За углом, недалеко, купите в лавке жареной рыбы с картошкой. Недорого. Вы же не англичанин, есть руками не будете? Я вам дам тарелку и вилку. Чаю хотите?

Сразу за углом, за фасадом набережной начиналась Азия. Глухие заборы, мусор, вывеска мусульманского мясника, резкие запахи из распахнутых дверей харчевен, старцы ортодоксально магометанского вида в рубахах до колен. Чернявые юнцы на перекрестке показали мне, где купить рыбу, но посоветовали приобрести лучше кебаб — это гораздо вкуснее.

Становилось ясно, что в этом районе с валлийским языком мои дела худы, тут я скорее мог бы заняться пенджабским или пушту.

Господин Фриш подтвердил мои опасения:

— Да, есть у них свой забавный язык. Мне-то он зачем? Мне английского достаточно.

Он покрутил ручку старого телевизора. На экране два молодых человека говорили на незнакомом языке. Он звучал странно: то что-то скандинавское сменялось похожей на испанскую фразой, а потом вдруг все это перебивалось каскадом взрывных гортанных звуков.

Было всего восемь вечера.

Я допил чай и вышел в город в поисках кельтов.

### Маленькое воспоминание о мистере Джонсе

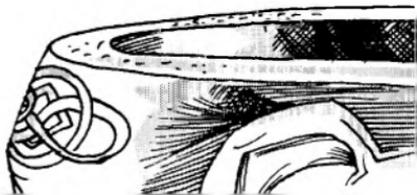
Первого уэльсца, встреченного в моей жизни, звали мистер Джонс. Точнее было бы сказать «естественно, звали Джонс», однако это не всем понятно и нуждается в объяснении.

В отличие от ирландцев с их типичным «О» и «Мак» и шотландцев с «Мак» в начале фамилии, уэльсцы носят фамилии английские. То есть это нам они кажутся английскими, потому что сотворены по правилам английского языка, а в англосаксонском мире воспринимаются как четко валлийские. (Для иностранца фамилии Ачильдиев или Юхананов тоже звучат по-русски, благодаря окончанию на «в», но мы-то с вами сразу определяем их иначе.)

Так вот, гигантский процент уэльсцев носит фамилию Джонс — такой, что в сельской местности, где все могут быть поголовно Джонсами, их различают по профессиям: Джонс-почтарь, Джонс-молочник, Джонс-плотник. Следующая по распространенности фамилия — Дэвис, от уэльского Дави — Давид.

Мой Джонс был Джонсом-венгроведом и приехал в Будапешт, где мы с ним и встретились, усовершенствоваться в венгерском языке. Может быть, его привели туда слухи о трудности этого языка, и ему приятно было сравнивать его с родным, который тоже не эсперанто.

Мы познакомились на обеде в интеллигентной семье. Джонс-венгровед был на этом обеде коронным блюдом, но не потому, что владел венгерским, а потому, что был бри-



танцем. Хозяева и гости были людьми практичными. Они владели русским и трудолюбиво осваивали английский, а их дети — все привели с собой детей — еще учили русский, но уже заметно отдавали предпочтение английскому.

Всем хотелось говорить с Джонсом по-английски. А Джонс как раз хотел каждую минуту пребывания на берегах Дуная упражняться в венгерском. Все, конечно, восхищались, что он говорит по-венгерски, но тут же переходили на английский, хотя и с сильным венгерским акцентом. Ко всему еще влез я, со своими расспросами о его природном языке — мистер Джонс, как выяснилось, до десяти лет английского не знал.

— А что, — спрашивал я, — сейчас есть у вас места, где не знают английского?

— К сожалению, — грустно отвечал Джонс-венгровед, — таких мест уже не осталось. Очень жаль, — добавил он искренне.

Публика заулыбалась, полагая, что Джонс шутит — без всяких спецшкол и частных преподавателей ты владеешь таким языком! А тут — «к сожалению».

Кто-то попросил его произнести «ваше здоровье» или, что там у них говорят, когда чокаются?

— Я'ххэда, — сказал Джонс.

И всем стало ясно, что Джонс, конечно же, шутил: уж больно не по-английски звучал его родной язык.

## Первый адрес

**И**так, я вышел в город в поисках кельтов. Или — для начала бы валлийской надписи, вывески, чего угодно, за что можно зацепиться. И на пятом доме увидел вывеску «Wwll Sroeg Suttgi». Слово «Сутги» я знал — «Уэльс», но не знал, как его читать. Вынул блокнот и стал записывать, причем так, чтобы видно было, что я записываю. На крылечко вышла женщина.

— Вы что-то ищете? Могу я помочь вам?

— Да нет, — отвечаю я, — ничего не ищу. Просто меня интересует, как это прочесть.

Женщина рассмеялась:

— Ну уж нет. Я вам вряд ли помогу. Я — шотландка и даже не знаю, что это такое. Какая-то контора на втором этаже, да там уж месяц никого нет.

Хотя первая попытка не увенчалась успехом, но метод действий прояснился. Я перешел мост и пошел по Замоквой улице «Castle street», а ниже «Neol y Castell».

Двуязычные надписи стали появляться все чаще и чаще. Зато полил дождь.

Согласитесь, что дурацкое — или, скажем мягче, — странное зрелище представляет собой человек, просящий под дождем у редких прохожих прочитать ему вывеску. Скорее всего, он производит впечатление надоедливого чудака. Но оба моих увлечения — журналистика и этнография — подразумевают некоторую способность быть странноватым и не всегда вежливым. Прохожие же, наоборот, будучи по-британски воспитанными, никак не выказывали удивления, а терпеливо ждали вопросов.

Этих людей сразу можно было разделить на две примерно равные группы. Одни — это были, очевидно, англичане — отвечали:

— Извините, по-валлийски читать не умею.

Другие — несомненные англоязычные уэльсцы — отвечали иначе:

— Вот беда, сам, знаете ли, уэльсец, а читать по-нашему не умею. Надо бы, да вот...

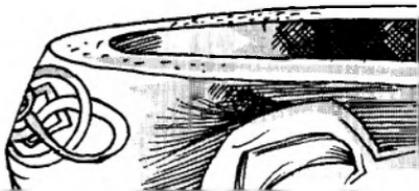
И они уходили, с каким-то, как мне казалось, стеснением. Результат был, впрочем, тот же самый.

Но тут подошел рослый парень. Я еще не успел его спросить, как он пустился в объяснения:

— Это по-валлийски написано. А вот смотрите — английский перевод. Сейчас разберемся. Я-то сам не уэльсец, я ирландец. Преподаю в университете гэльский. А вы кто такой? О-о! Что, у вас там знают о кельтах?

Он был приятно поражен. Он стал вспоминать правила валлийского правописания. Он спросил: не был ли я в Северной Ирландии, и, узнав, что я там не был, недружелюбно отозвался о лондонских властях. Потом порылся в записной книжке и просиял:

— Вот что вам нужно, — он взял мой блокнот и записал крупными буквами «Clwb Ifor Bach», Вумэнбай-стрит, —



это клуб — «Клуб Ивор Бах», там все говорят по-валлийски. Зайдите туда завтра.

Первый шаг, как считал я, был сделан.

### Хью Дэвис

Положительно, мне везло в этом городе на ирландцев с кельтским самосознанием! Когда на следующее утро я заблудился и спросил водителя машины, стоявшей у тротуара, дорогу, он немедленно предложил отвезти меня по нужному адресу. Машина оказалась такси, и я хотел было вылезти из нее, но шофер, узнав, откуда я и чем интересуюсь, заверил, что отвезет бесплатно. Ему, кстати, почти по пути.

— Я ирландец, — сказал он, как бы объясняя причину собственной щедрости. — А что, у вас знают, что мы — не англичане? Что язык совсем не похож? Интересно. А кстати, зачем вам «Клуб Ивор Бах»? Там же джентльмены только пьют и при этом говорят по-уэльски. Вам не это нужно. Вам другое нужно, как раз там, где вы ко мне обратились. Вот что.

Меж тем мы приближались к месту расположения клуба. Я прикидывал, что за полчаса доберусь назад, но водитель развернул машину.

— Я вас отвезу назад и представлю. А там уж сами разбирайтесь. О'кей?

В обширной комнате, где царил беспорядок, обязательно свойственный любым общественным организациям, если они действительно общественные, сидел за столом темный шатен. При нашем входе он поднял руку и произнес что-то гортанное.

— Это джентльмен из России, интересуется уэльским языком и вообще друг кельтов, — представил меня шофер. — А я — водитель такси О'Ши. Джентльмены, я вас оставлю. Договоритесь?

Мы договорились. Мы очень быстро договорились. Я узнал, что молодого человека зовут Хью Дэвис, а их организация занимается уэльским воспитанием молодежи, но не только, спортом они тоже занимаются и устраивают фольклорные фестивали. Вот вам буклет. Видеокассеты у вас есть на чем посмотреть? Это вот кассета о летней

школе для подростков. Что вас еще интересует? В уэльскую школу поехать хотите? Мне только созвониться надо. Давайте через час. Потом еще в одну школу, смешанную, а вечером приходите на курсы языка для взрослых.

Так стремительно обрушивалось все это на меня — к моему, надо сказать, удовольствию, что мне нужно было чем-то перебить заданный Хью темп.

— Не могли бы вы прочитать мне в диктофон какой-нибудь валлийский текст? Мне хочется услышать живой язык. Вот у вас над входом написано «Urdd Gobaith Cymru». Скажите медленно.

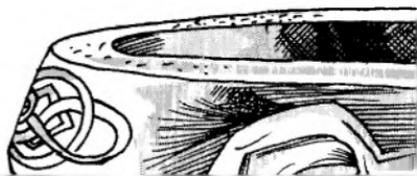
— Конечно, — вскричал Хью, — скажу. Это так просто и красиво!

Лицо его стало торжественным. Чеканя каждый слог, он произнес: «Ирзз говайт кымру». Я не могу передать некоторые звуки нашими буквами. Помните, как на уроках английского нас обучали произносить определенный артикль? Тот самый звук «th», который нам не давался и не дается, а потому одни из нас произносят «дзэ», а другие — «вэ», в то время как он ни то ни другое. Так вот, если, рискуя вывихнуть язык, вы произнесете его так, как вас учили, но только сильнее и длиннее, вы сможете правильно сказать «Ирзз». Затем он медленно, как учитель начальной школы при диктанте, прочел абзац из детской книги.

Потом показал мне некоторые буквосочетания. Два «л», самые распространенные в языке — Ллойд Джордж, Лландудно, — оказались совсем не «л», а чем-то вроде «хьхьл»; латинское «i» читалось как «и», а «b» — как «в». А игрек, английское «уай», оказался тем самым недоступным англичанам «темным» «и» и вполне доступным нам — «ы». Но не таким «ы», как в слове «столы», где оно ударное, а как в слове «быки». Одной маленькой тайной загадочного языка стало для меня меньше.

### Маленькое любительское отступление о звуке «ы»

**К**то и каким образом может объяснить, почему одни звуки представляются нам приятными и, так сказать, куль-



турными, а другие — грубыми и дикими? Боюсь, что никакого рационального объяснения тут нет. Все мы еще помним пожилых полунинтеллигентов, злоупотреблявших звуком «э»: «инженэр», «пенсионэр», «пионэр»; очевидно, это казалось им культурнее, чем то же самое, но через нормальное «е». Но звук «ы» и изображающая его буква почему-то пользуются если не дурной, то странной славой. Особенно «Ы» — большое, в русском языке не встречающееся, в то время как на обширных пространствах от Эстонии до Якутии слова, начинающиеся с «ы», — явление обыденное.

А ведь на свете существует множество разных «ы»: окрашенное, как «о», и «ы» близкое к «у», очень короткое «ы», обозначаемое у болгар твердым знаком, которое даже и не «ы», а что-то среднее между «ы» и «э».

Есть «ы» у славян, есть — да еще какое! — у тюрков, есть у романцев: румын и португальцев. И очень широко представлено оно у угро-финнов (за исключением разве угров — венгров и финнов-финнов).

Но вот почему-то обилие «ы» в языке рассматривается многими из нас как нечто его понижающее. И даже сами носители языка тоже воспринимают эти ошибочные взгляды и такого обстоятельства стесняются.

Как-то давным-давно, в армии, лежа на учебном огневом рубеже, я спросил у своего удмуртского товарища по оружию сержанта Жигалова:

— Петя, а как по-удмуртски будет «стрелять»?

— Ыбылыны, — ответил Петя и покраснел.

Уэльсцы нашего взгляда на подобные вещи не знают, звука этого не стесняются, но, я бы сказал, ценят его как совершенно непреодолимый для надменного английского соседа и доказывающий глубокую древность языка.

Правда, я не могу сказать, что они им гордятся, потому что им, живущим в условиях двуязычия, как мне показалось, свойственен достаточно широкий взгляд на мир, где есть место самым разным языкам и звукам. Вообще чрезмерная гордость иной раз происходит от невежества.

Как-то обратился ко мне в метро южный человек, одетый в великолепный светлый костюм и украшенный заботливо ухоженными усами. Ему нужен был Спасо-Голенищевский переулок — это было написано на бумажке латински-

ми буквами, — но он никак не мог прочитать это название ни вслух, ни про себя. Я шел как раз в ту сторону и взял его проводить. Он оказался португальцем и всю дорогу жаловался, что, зная много языков (он их перечислил), с таким названием сталкивается впервые. Это очень трудно, это чересчур трудно, повторял он.

— У вас, наверное, тоже есть трудные слова, — миролюбиво заметил я.

Португалец расцвел:

— А как же! Можете ли вы произнести по-нашему слово «парикмахер»? — И он продекламировал: — Кабылыейру!

Я сделал вид, что никак не могу осилить этого слова:

— Кабюлюейру? Нет? Кабилиейру?

Мой спутник снисходительно прервал мои попытки:

— Не старайтесь, не получится. Это очень трудный звук, и он есть только в португальском языке!

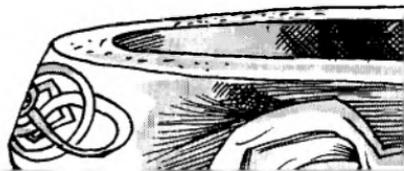
Увы, наши соотечественники, которым я давал послушать свои валлийские диктофонные записи, очень удивлялись тому, что *так* могут говорить к западу от Лондона.

### Добрые советы миссис Модхав

**П**о пути в школу мы разговорились с Хью о ситуации с уэльским языком.

— Конечно, в отличие от наших родственников ирландцев и шотландцев, дела у нас куда лучше. В сельских районах, в маленьких городках язык всегда жил, никогда не исчезал. Ирландский запрещали, наш — нет. Потом, мы всегда ставили язык на первое место. Наши предки за это поплатились: за язык и за свою доверчивость! Вы знаете, почему наследный принц Великобритании носит титул принца Уэльского? Именно поэтому!

В самый первый год XIV века англичане вторглись в Уэльс. Но силы оказались почти равные, и, чтобы уладить дело, начались переговоры. Предки были людьми храбрыми, но миролюбивыми. Они заявили королю Эдуарду III, что согласятся на государя, назначенного им, но при условии, что и король примет их требования. И ему пришлось согласиться. Тут наши предки и говорят: этот чело-



век должен быть рожденным на нашей земле и не знать ни французского языка, ни саксонского. Английского-то еще и в природе не было: норманнская знать и сам король говорили по-французски, а простонародье — по-саксонски. Не говоря на этих двух языках, рассуждали наши гордые, но доверчивые предки, человек обязательно должен говорить по-валлийски, не мычать же ему? Поэтому об этом требовании даже не упомянули.

Я слушал, как прилежный ученик, это вдохновляло Хью.

— Эдуард Третий сразу соглашается. И обе стороны клянутся на Библии — на латинской, хотя у нас уже была на своем языке, зато у них никакой другой не было — быть по сему. Тут хитрый норманн заходит в свой шатер и выносит своего сына-младенца, двух дней от роду. И все оказывается точным: родился в Уэльсе, по-французски и по-саксонски — ни слова. Так наследник престола стал принцем Уэльским, и родной язык его по сей день — не французский, и не саксонский, правда, и нашего не знает.

Я сказал, что, пока не добрался до их организации, мне не довелось встретить в столичном городе Уэльса людей, говорящих по-валлийски.

— Это верно, — вздохнул Хью. — В больших городах всегда полно народу отовсюду. Да и наши селяне, перебравшиеся в города, старались переходить на английский. Что ни говори, а мировой язык есть мировой язык, и с ним нигде не пропадешь. А родной — что ж, он оставался связанным с детством, с родительским домом. Вообще-то мы относимся к этому спокойно, и английский у нас свой, но вот иной раз случается такое, что и заденет.

И Хью рассказал мне историю о том, как он с приятелем, тоже, естественно, Дэвисом, тоже темным шатеном, зашел в гастрономический магазин миссис Модхав. Разговаривали они, конечно, по-уэльски, чем привлекли внимание и разожгли любознательность восседавшей за кассой миссис Модхав, свежее испеченной британки прямо из индийского штата Гуджарат.

Поскольку миссис Модхав стала британкой лишь год назад, она не смогла совладать со своим любопытством и, послушав речь покупателей, спросила с сильным гуджаратским акцентом:

— Простите, джентльмены, на каком это языке вы разговариваете?

Дэвис-второй хотел уже осадить иммигрантку, но Дэвис-первый его опередил:

— А как вы думаете?

— Поговорите еще, — попросила миссис Модхав, чтобы сделать заключение, и, вежливо качая головой, сосредоточенно вслушалась. — Это, очевидно, азиатский язык, — заключила она и, чтобы смягчить приговор, добавила: — Очень красивый.

Сделав это умозаключение, миссис Модхав окончательно решила, что имеет дело с такими же пришельцами, как она сама, и назидательно подняла палец:

— Но вам обязательно надо хорошо знать английский, без английского здесь никуда. Мне было легче, у нас в Индии все говорят по-английски. А откуда вы приехали?

Но этого оба Дэвиса уже не выдержали и ринулись к выходу, буркнув: «Из Китая, естественно!»

...Отдадим должное интуиции миссис Модхав, не имевшей филологического образования. Уже в Москве я получил от Хью Дэвиса кассеты с лингафонным курсом уэльского языка. Среди людей, которым я давал их прослушать, был филолог из Йемена, по имени Абд-аль-Азиз. Когда его попросили определить, что за язык, он, вслушавшись, сказал:

— Кажется, азиатский.

Послушал еще и спросил:

— Не семитский ли? Нет, это не иврит, ни слова не понятно...

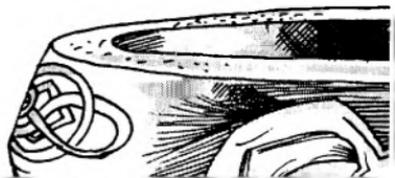
Но тут диктофон стал считать по-валлийски: «Ин, ду, три, пыдвар, пимп, хьхьвихьхь», и Абд-аль-Азиз с облегчением заключил:

— Индоевропейский.

И был прав. В отличие от миссис Модхав он — квалифицированный филолог.

Джентльмен из страны Рыйтал

**Ш**кола была как школа, и то, что дети в ней говорили по-валлийски, было столь же естественным, как



японский язык в токийской школе или русский в московской. С той лишь поправкой, что в Токио или Москве никто не спросит, что это за язык, когда на нем заговорят на улице или в магазине. И конечно же, все дети говорили на двух языках, английский для них не менее родной, чем наречие предков.

В одном классе учитель представил меня, не упустив при этом возможности проверить знания и развитие обучаемых:

— Дети, — сказал он, — этот джентльмен приехал из очень большой страны. Как вы думаете, откуда?

Взметнулся лес рук.

— Америка! — кричали дети.

— Африка!

Все-таки они были еще маленькие — семи-восьмилетки.

— Бразилия!

Нужное, однако, не пришло на ум никому, что можно отнести на счет редкости появления наших земляков в долинах Уэльса. Я решил помочь.

— Можно я подскажу по-английски? — спросил я учителя. — Ребята, название этой страны начинается на R.

И тут одна девочка просто рванулась с вытянутой рукой из-за парты так, что блузка выскочила из юбочки. Она была в восторге от того, что догадалась первой, и боялась, что ее не заметят.

— Рыйтал! — крикнула она.

Учитель и Хью засмеялись:

— Нет, Рушья.

Дети загалдели, повторяя на разные лады «Рушья», «Рушья», а один мальчик поднял руку. Он сказал мне по-английски:

— У вас столица — Москва.

Это был умный мальчик. Я с благодарностью потрепал его по затылку.

Педагог счел нужным внести ясность:

— Они ведь еще не учат географии. И пожалуйста, не обращайтесь внимания на это «Рыйтал».

— О чем разговор, а что это за страна такая?

— Да Италия, но «Рыйтал» выговаривают дети и малограмотные. Надо говорить: ыр Итал. Это бы вы сразу поняли.

И все-таки оказалась в этой школе одна весьма необычная вещь. Когда мы уходили, во дворе толпились родители, приехавшие за детьми, и до нашей машины мы шли рядом с двумя мамами и двумя мальчиками. Что-то задело мне ухо, и, вслушиваясь, я вдруг сообразил: мамы говорили между собой по-английски, а ребята болтали по-валлийски.

### И вот что я сказал

Заметили? — спросил Хью в машине. — Такое здесь встречается часто. Старшие не знают языка. Иногда это даже просто англичане. Смешанная семья, например. Интеллигенция старается возродить язык. А у многих интеллигентных англичан есть какой-то комплекс вины за то, что уэльский язык оказался в загоне. Особенно у тех англичан, у которых жена или муж — уэльсцы.

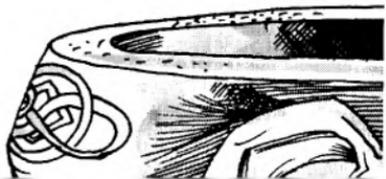
— А кто всего меньше ценит ваш язык? — спросил я с возникшим к этому нюансу интересом, ибо кое с чем подобным я встречался у нас. — Я имею в виду местных.

— А! — махнул рукой Хью. — К сожалению, рабочие и служащие в первом поколении из деревни. Помнят, как им мешало в городской карьере скверное знание языка Шекспира, и боятся за будущее детей. Хотя сами предпочитают с женами говорить по-валлийски, но стоит им услышать, что дети говорят на том же языке, могут и наказать за это. Сейчас мы начинаем его пропагандировать в доступной форме. Прежде всего говорим: английский у детей родной, за него уже бояться не надо, позаботимся теперь о нашем...

...Каждый раз, когда я сталкивался с подобным, мне вспоминался знакомый селянин, переселившийся в республиканский столичный город. На вопрос, отчего это он з ридною мамою говорит по-русски, отвечал:

— Та знаетэ, оно какси культурнёе...

Это и еще много чего рассказал я на вечерних курсах уэльского языка, где меня попросили выступить. Я не готовился, и доклада не было, но, очутившись в близком для меня обществе местных любителей языка и народной культуры, говорил свободно. Был просто разговор с милыми и знающими людьми: давно замечено, что тот, кто интересуется



своей культурой, хорошо знает и чужую. Или по крайней мере, искренне интересуется. А здесь всех интересовало сожителство мирового, развитого, богатого языка и языков, имеющих, так сказать, локальное значение.

Об удушении всех других — кроме русского — языков у нас обожают сейчас писать освоившие модную тему публицисты из яростного племени впервые открывающих для себя отчие горы и доли. «Где он, этот язык, — тоскливо спрашивают они, заранее зная ответ, — язык, на котором писал великий (проставить имя и место)?»

Решусь сказать, что удушения не было.

В сущности, не нужна никакая государственная политика запрещения языков. Сложные вопросы престижности одних языков и непрестижности других решают сами люди, руководствуясь неписаными, но всем понятными соображениями. Дело не в одной пресловутой командно-административной системе, она виновата в данном случае лишь в том, что держала все в одной — своей — руке и раздавала всем сестрам по серьгам, в соответствии с ею же утвержденными размерами уха и качества серег.

Меняется и расширяется мир. Меняется и сужается сфера применения языка, такого домашнего и надежного в родном селении, районе или даже республике. И практичные люди отправляли своих детей в русские школы, чтобы облегчить им дальнейшую карьеру, — свой язык и так будут знать.

Другое дело, когда люди понимают ценность для себя родного языка. Есть в Дагестане селение Уркарах, где говорят по-уркарахски. Язык этот вряд ли станет когда-нибудь языком межнационального общения, скорее, его не будут употреблять даже для межаульного. Но он имеет не меньше прав на существование, чем русский, английский или китайский.

«Кому он нужен?» — спросят, боюсь, многие. Да самим уркарахцам. Разве этого недостаточно?

Но сберечь его могут только сами уркарахцы. И никто больше.

И так же любые другие языки.

...Поиски кельтов. Каких бы кельтов мы ни искали, мы ищем самих себя и свои заботы. И всегда их находим...

Потом я остался на занятия. Группа была маленькая — пенсионеры супруги Фишер, Джонс-журналист и Джонс-ин-

женер. Преподавательница сразу включила меня в учебный процесс, и я вместе с Фишерами и Джонсами с аппетитом повторял фразы типа: «Мне нужно идти на работу».

Джонс-журналист собирался в командировку в Нюрнберг.

— А по-нашему? — спросила учительница.

— А'Мхурнберг, — отвечал Джонс, изменив согласно грамматике начало слова, и все посмотрели на меня с сочувствием. Все-таки они все были уэльсцами.

Зато я проявил завидное умение, почти с ходу прочитав слово Llwygymmthodur. На нем уже споткнулись Джонс-инженер и миссис Фишер. Пока в нем барахтался Джонс-журналист, я прикинул план чтения и, когда меня вызвали, произнес на одном дыхании: «Ххьюэрымадуер». Наверное, мне помог год, проведенный в молодости в Дагестане\*.

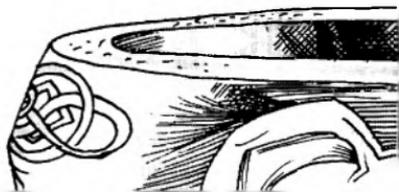
Джонс-инженер предложил подбросить меня. Он, оказалось, отдал дочь в уэльскую школу, а теперь решил подзаянаться сам: а то приходит дочка, рассказывает что-то смешное, а ты не понимаешь...

Он затормозил у паба.

— Попрошаться надо все-таки по-кельтски. Как вы насчет пинты пива? Надеюсь, вы не ххьюэрымадуер?

---

\* Слово это означает «совсем непьющий». Впоследствии знатоки кельтских народов удивлялись, что в уэльском языке вообще есть такое слово.



## Глава XIV Сороктатар и не только это



Этнографическая задача с вариантами ответов. — Четкий ответ бывает только в учебниках по математике. — Кто такие венгерские армяне и чем они отличаются от литовских татар? — Что же все-таки такое очень маленький этнос и этнос ли он вообще?

**Е**ще когда мы стояли в очереди на автобусной станции, мой спутник и проводник Адам Якубаускас заметил двух пожилых женщин человек за пять перед нами. День был августовский, прохладный и дождливый, очередь жалась под навес. Народ был обычный пригородный: женщины в надежных шерстяных кофтах домашней вязки, пожилые мужчины в фуражках с очень длинным матерчатым козырьком и выдвинутой вперед узкой тульей. Ездили в Вильнюс за покупками, а то продать чего на базаре. Людей помоложе, из тех, что работают в городе, пока не было — рабочий день еще не кончился.

Спутник мой высматривал знакомых.

— Смотрите, — шепнул он, — вот эти две — наши. Сядем в автобус, надо будет подойти поздороваться.

— Знакомые? — спросил я.

— Вроде бы знакомые, только не помню, как зовут. Наверное, меня узнают. Не так нас много, хоть в лицо друг друга, а знаем.

В автобус, однако, набилось порядочно народу, и пройти сразу вперед, где уселись женщины, не удалось. Но потом, через несколько остановок, стало свободнее, и Адас прошел к ним. Еще примерился. Обернулся ко мне, показывая, что не ошибся — землячки, зашел чуть спереди и вежливо поклонился:

— Дзень добры, пани!

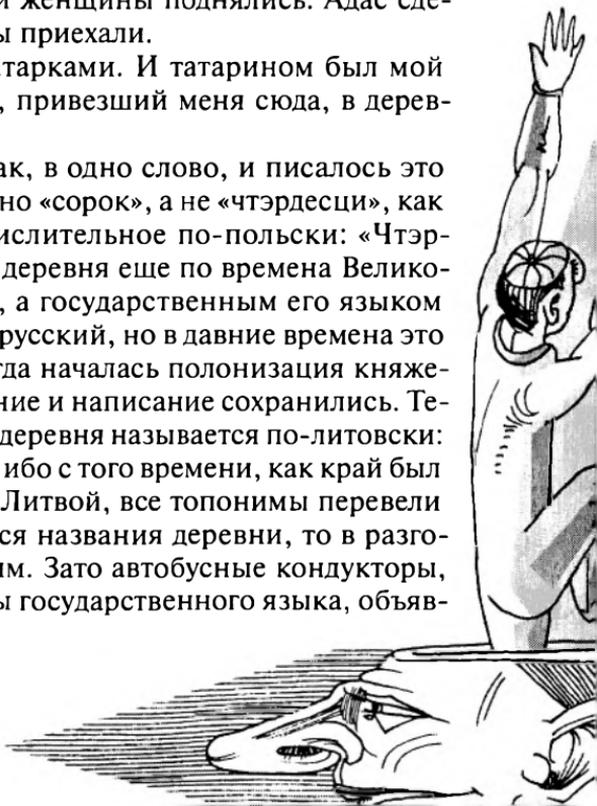
Женщины вопросительно подняли головы и заулыбались:

— Ой, Адку! Сконд пшиехалесь? (Откуда приехал?)

Разговор шел на польском языке, том польском диалекте, которым говорят «тутэйшы» — «здешние» в Виленском крае. С соблюдением польских норм вежливости («Что пан сказал?», «Что пани хочет?»), но с оборотами, словами и произношением, то и дело пересекающими зыбкую границу с белорусским. Впрочем, беседе было не суждено разгореться: автобус остановился, и женщины поднялись. Адас сделал мне знак выходить: мы приехали.

Обе женщины были татарками. И татаринком был мой спутник Адас Якубаускас, привезший меня сюда, в деревню Сороктатар.

Сороктатар. Именно так, в одно слово, и писалось это название издавна. И именно «сорок», а не «чтэрдесци», как должно бы звучать это числительное по-польски: «Чтэрдесци татарув». Возникла деревня еще по времена Велико-го княжества Литовского, а государственным его языком был русский (точнее, белорусский, но в давние времена это не различалось). Даже когда началась полонизация княжества, традиционное название и написание сохранились. Теперь, правда, официально деревня называется по-литовски: «Кятурясяшимт тоторю», ибо с того времени, как край был в 1939 году воссоединен с Литвой, все топонимы перевели на литовский. Что касается названия деревни, то в разговоре оно осталось прежним. Зато автобусные кондукторы, строгие ревнители чистоты государственного языка, объяв-



ляют остановку в сугубо официальной форме. Говорят, этого требует от них администрация автобусного парка.

Впрочем, как ни скажи, на каком языке, а смысл остается прежним: в деревне издавна жили татары. Было их в начале сорок семей.

Я огляделся вокруг. Самые обычные деревянные и каменные дома. Растоптанная немощеная улица. Какое-то несомненно общественное здание на холме.

Здание оказалось — несмотря на отсутствие купола и минарета — мечетью. Мы сходили домой к кадзею, так называлось здешнее духовное лицо, его дома не было, но нам дали ключ: Адаса здесь знали. Я достал из кармана ермолочку, Адас покрыл голову носовым платком, мы разулись и вошли в обширный зал. В одной его стене проделано было отверстие: за стеной располагалось помещение для женщин.

Зал напоминал сельский клуб, но табличка с арабской вязью и стилизованным изображением мечети напоминала о назначении здания.

Смотреть было нечего, и мы направились к выходу. На двери белело объявление, бледно отпечатанное на машинке: «Товарищи мусульмане парафии дер. Сороктатар, Немежа, Тракай и Ряйжяй!» Далее в нем предписывалось внести по сто рублей на ремонт мечети или письменно подтвердить отказ. Необычного в объявлении не было ничего — такие же висят теперь в храмах любых религий, разве что «парафия» — слово из польско-католического обихода, означающее «приход».

Из мечети мы пошли на старое кладбище, где сгрудились поставленные вертикально каменные плиты. Кладбище выглядело несомненно по-мусульмански, и на каждой плите светились золотом полумесяц и звезда. Надписи были на русском и на арабском, иногда только на русском, реже — на польском.

Но имена! Вряд ли где найдешь еще мусульманский мазар с такими именами. Богданович Степан Иванович, мать — Фатима. Ян Александрович Барановский. Зофья Барановска з дому Шинкевич (урожденная Шинкевич). Редко-редко попадалось какое-нибудь мусульманское имя.

Адас, заметив, что я записываю имена, пояснил:

— У нас в деревне Ряйжяй имена литовские. Там, под Алитусом, поляков нет. Ну то есть что значит литовские:

здесь Богданович, а там Богданавичюс; здесь Якубовский, а у нас — Якубаускас. А говорят у нас только по-литовски.

Кладбище было старым. На многих плитах встречались еще «и с точкой» и «яти».

Зато добротные дома в деревне ветхими не выглядели. Деревня с холмами и рощами, смотрелась очень приятно, и даже мелкий дождик не портил впечатления.

Чего-то, однако, не хватало этой деревне, чего-то, что трудно выразить словами, но чего обязательно ждешь, едва услышишь ее название... Посещенная нами мечеть ничего не добавляла.

Адас, кажется, уловил, чего мне не хватает:

— Смотрите! Вон татарская девушка идет.

От автобусной остановки шла, огибая холм, светловолосая девушка в джинсах.

— Как это вы на таком расстоянии определили?

Адас слегка смутился.

— Знаком просто. — Он помахал рукой. — Ну, что вам еще показать? Глядите, татарская корова.

Я обернулся и увидел двух рыжих коров, обеих рыжих.

— Левая, левая.

— А с ней вы тоже знакомы?

— Нет, просто у нее глаза такие печальные...

Я перевел взгляд на правую корову — католическую. Она тоже жевала, глядя на мир не менее печально и равнодушно.

### Краткая история вопроса

**Т**юрки-кочевники давно переселялись в Великое княжество Литовское, могущественное и сильное. Наверное, еще в XI–XII столетиях уводили сюда свои роды люди, не поладившие со степными ханами. Но основная масса переселилась в XIV веке из Золотой Орды, из Ногайской, из самых различных племен: в те времена кочевники передвигались по всей обширной территории — от глубин Азии до степей Причерноморья и западнее. Влияние Литвы в то время простиралось до Черного моря, одно время ей платил дань и состоял в ее вассалах Крым. (Для справки: большая часть населения княжества была славянская, пред-



ки нынешних белорусов и русских. Князя, скажем, полоцкие и черниговские причислялись к высшей аристократии Литвы. О национальном или религиозном угнетении там и речи не было, по крайней мере до принятия князем Ягайло католичества и унии Литвы с Польшей.)

Беглецов принимали хорошо: степные наездники представляли собой солидную военную силу. Они присягали великому князю на верность. Их наделяли землей, они женились на небогатых местных шляхтянках и — что очень важно — имели право воспитывать детей в магометанской вере: Золотая Орда к этому времени приняла ислам. Ногайцы, астраханцы и крымцы — тоже. И хотя они принадлежали к разным племенам, всех их, по понятиям того времени, называли татарами.

Как правило, предводители отрядов переселенцев получали шляхетство, без одной, впрочем, очень важной (в польские времена) привилегии: избирать и быть избранным в шляхетский сейм.

Других тюрок — взятых в плен в войнах с Литвой — поселяли на татарских землях крепостными. Из них, однако, набирали войско в случае войны, и, отличившись в сражении, они тоже могли получить шляхетство. По количеству дворян Польша с Литвой держали первое место в Европе, доля его с Испанией: один дворянин на шесть человек. Практически все военные относились к благородным. Но поскольку это не подкреплялось экономически, они в большинстве были скорее свободными земледельцами. А воинами они, не утратив еще степных навыков, были превосходными. Не зря на памятнике в честь Грюнвальдской битвы одно из четырех изваяний воинов-победителей облачено в восточные доспехи и имеет раскосые глаза и хищные азиатские усы.

Язык потомки степняков утратили быстро, что и неудивительно: говорить ребенок учится у матери, матери же были местные. После унии с Польшей положение татар в XV, XVI и особенно в XVIII веках стало меняться, иногда — в военную годину — улучшаясь, но чаще — ухудшаясь.

В католической державе исчезла веротерпимость бывших языческих литовских князей. Мусульманам запрещено было держать христианскую прислугу, владеть христианами-крепостными. Да и единоверца-крепостного можно

было иметь не более одного. Наверное, этим же объясняется полное отсутствие каменных мечетей — только деревянные. Во многих странах Европы существовала такая форма умаления неверных и еретиков.

Больше всего татар жило в Слониме, Докшицах, Узде, Сороктатаре, Тракае, Немеже.

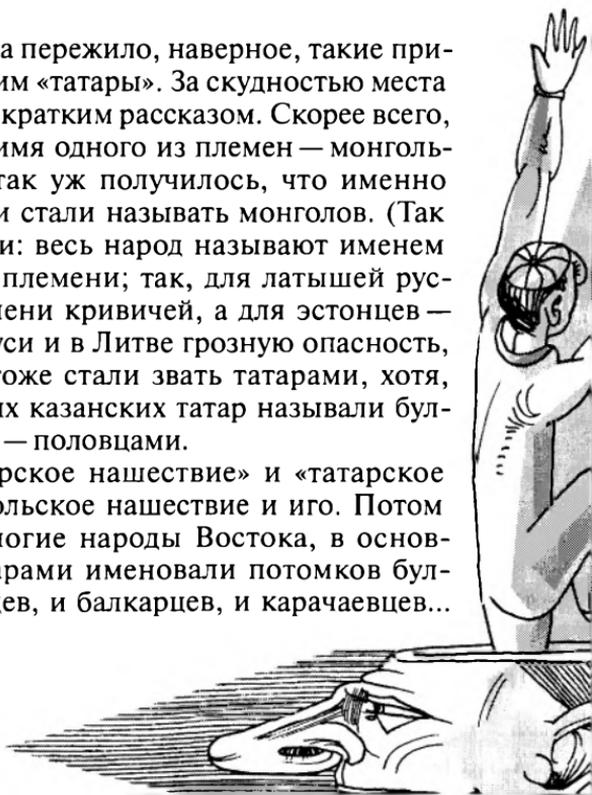
Найман-Абрагамовичи, Барановские, Якубовские, Афендзиевичи. Не сразу узнаешь в этих именах названия кочевого племени найманов и турецкое «эффенди». Именно татары сохранили в своих записях — китабах и хикаятах — средневековый белорусский язык. Православные в то время предпочитали русский («маскоуский»), а католики — польский; оба, конечно, в местном варианте. Татары же писали на родном языке.

Я видел эти хикаяты — арабская каллиграфия, разноцветные буквы. Мне прочитали одно поучение. Водя пальцем справа налево, знакомый востоковед произнес: «Кафирских звонау слухаць грэх, кафирскае убраньё насиць грэх...»

### Кочующий этноним

**И**мя мало какого народа пережило, наверное, такие приключения, как этноним «татары». За скудностью места ограничимся лишь самым кратким рассказом. Скорее всего, первоначально это было имя одного из племен — монгольских или тюркских, но так уж получилось, что именно татарами западные соседи стали называть монголов. (Так нередко бывает в истории: весь народ называют именем наиболее известного его племени; так, для латышей русские — «криеви», по племени кривичей, а для эстонцев — «вене», от венедов.) На Руси и в Литве грозную опасность, пришедшую с Востока, тоже стали звать татарами, хотя, кстати, предков нынешних казанских татар называли булгарами, а кочевых тюрков — половцами.

И когда говорят «татарское нашествие» и «татарское иго», имеют в виду монгольское нашествие и иго. Потом название перешло на многие народы Востока, в основном тюркоязычные. Татарами именовали потомков булгар, и мишарей, и ногайцев, и балкарцев, и карачаевцев...



Но не только. На Дальнем Востоке пролив назвали Татарским не потому, что на его берегах жил, скажем, смотритель маяка Губайдуллин, а потому, что русские землепроходцы увидели там смуглых раскосых людей. Совершенно, кстати, непохожих на известных нам всем лиц с записью в паспорте «татарин».

Надо сказать, что казанские татары, например, отнюдь не монгольские пришельцы в своей стране, а коренной здешний народ, недолюбливали этот этноним по отношению к себе и долго боролись за имя «булгар». Но теперь, кажется, привыкли, и вот уже появилась Республика Татарстан. Жители Крыма тоже сами себя называли крымцами, различая южнобережных — татов, горцев яйлы — болу и степняков-ногаев. Но теперь тоже называют себя татарами. С добавлением: крымские.

Продолжать можно долго. Но не очень нужно, ибо смысл здесь не в этом. А в том, что, когда люди применяют один этноним к разным, пусть и родственным, народам, возникает непонимание того, что эти народы — разные. Тогда и появляются наивные вопросы вроде того, что задал один весьма ответственный товарищ делегации крымских татар:

— Что вы так уцепились за этот Крым? Казани вам, что ли, мало? Есть же там республика...

Один мой хороший знакомый востоковед по имени Валиахмед, занимающийся изучением тюркских народов, забрался в хакасскую глубинку. По-хакасски он с пятого на десятое понимал (тюркские языки все-таки сходны), да и по-русски договориться можно. И вот, зная, что хакасы называют себя «тедер», гордо объявил им, что и он тедер — татарин. Но старики, послушав его, засмеялись и поставили его на место:

— Какой ты татарин! Ты — мусульманин...

Я рассказал все это потому, что о татарах Литвы и Белоруссии знали за их пределами очень мало. Но потом появилась — сейчас мода на этнографию! — одна заметка, другая...

Опять кочующий этноним сыграл свою роль. И вот уже пылкий корреспондент казанского журнала «Идель» сообщает нам, что татарские села в Литве отличались от других селений опрятностью и архитектурой, а все местные татары мечтают изучить казанско-татарский язык. А автор дорогого журнала на глянцевого бумаге свел всех литовских татар

вообще в одну деревню, но уж зато с такой архитектурой! Прямо маленький Самарканд.

В наше время вспыхнувшей и вдруг запыхавшей этничности (если будет позволено мне такое выражение) чуть ли не все поголовно кинулись искать свои корни. И, как правило, их находят. А с ними вместе обиды далекого прошлого, часто мнимые или реальные, а иногда и вовсе придуманные претензии. Не в этом дело — но кто и когда смог бы их удовлетворить? При этом не многие себе представляют, что народы в истории меняются, имена их переходят на другие этносы, а язык и раса — совершенно разные вещи и не связаны между собой. Да перечислишь ли все, чего способен не знать человек, особенно увлеченный собственной генеалогией?

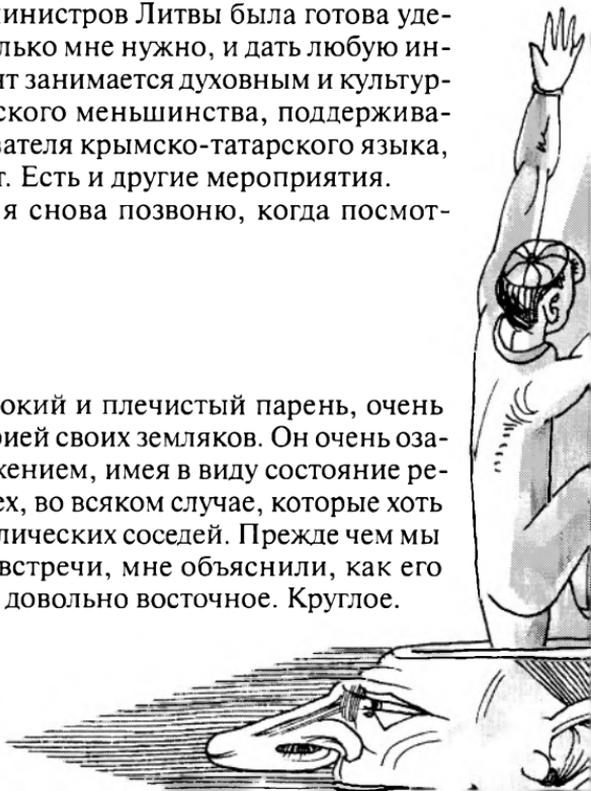
Я намеренно взял для своих суждений — и на большее я и не претендую — маленькую этническую группу, не угрожающую никому и ничему и ни на что существенное не претендующую. Четко выраженную и своеобразную. Но даже малое прикосновение к чужой этнической истории показывает, сколь сложна и неоднозначна она.

Любезная пани из Департамента по делам национальных меньшинств при Совете министров Литвы была готова уделить столько времени, сколько мне нужно, и дать любую информацию. Да, департамент занимается духовным и культурным возрождением татарского меньшинства, поддерживает его. Выписали преподавателя крымско-татарского языка, народ его теперь вспомнит. Есть и другие мероприятия.

Мы договорились, что я снова позвоню, когда посмотрю, что возможно, сам.

## Уроки языка

**А**лас Баранаускас — высокий и плечистый парень, очень интересующийся историей своих земляков. Он очень озабочен нынешним их положением, имея в виду состояние религии и знание обычаев. Тех, во всяком случае, которые хоть чем-то отличали их от католических соседей. Прежде чем мы назначили время и место встречи, мне объяснили, как его узнать. Лицо, сказали мне, довольно восточное. Круглое.



Не знаю. Встретясь мы просто на улицах литовской столицы, вряд ли я принял бы его за приезжего из южных или восточных краев. Ну, шевелюра чуть потемнее, чем у светловолосых в большинстве своем литовцев, так ведь и среди них брюнетов немало, а у него скорее каштановые волосы. Кудрявые, правда, но ведь кудрявость вовсе не признак монголоидности, даже наоборот. И глаза отнюдь не раскосые.

Но теперь, когда я знаю, что он татарин, мне уже кажется, что он не выделялся бы и на улицах Казани, Астрахани и даже Ташкента. Может быть, там бы с ним даже заговорили по-узбекски, чего никогда не делают с голубоглазыми блондинами, которых так много среди поволжских татар.

В общем, узнали мы с ним друг друга сразу и потом много часов провели вместе, гуляя, а потом провожая друг друга. Вопросов, естественно, больше было у меня, потому я сразу и взял нить разговора в свои руки. А меня больше всего интересовали занятия крымско-татарским языком, о преподавании которого у любезной пани из департамента по делам остались столь прекрасные впечатления. Я спросил:

— Почему именно крымско-татарский? Почему не казанско-татарский, не ногайский, не каракалпакский, в конце концов? Ведь среди ваших предков можно найти и тех, и других, и третьих?

Каракалпакский он отверг сразу. Хотя и зря, с моей точки зрения. А изучение крымско-татарского, оказалось, было традицией. Еще в царское время люди, желавшие получить исламское образование, ездили в Крым. Еще чаще, правда, в Турцию. Эти оба языка очень похожи. Но учителя турецкого найти труднее. Кроме того, как бы это сочеталось с татарским именем народа? И учительницу выписали из Узбекистана, где по несчастливой судьбе очутилась значительная часть крымских татар. Учительница, очень квалифицированная и трудолюбивая, сразу взялась за дело. С учениками оказалось сложнее. На первое занятие пришло человек двадцать, в основном интеллигенция.

Ко второму, когда большая часть обучаемых с грустью убедилась, что разница между татарским и белорусским очень велика, пришло уже человек пять.

— А к третьему?

— Как, разве вы не знаете? Третьего не было. Учительницу в Вильнюсе не прописали, надежд на жилье никаких, а тут в Симферополе в пединституте открыли кафедру крымско-татарского языка, и ее пригласили туда. С гарантией жилья. Она запаковала чемоданы и уехала. Я ее понимаю. Жаль, конечно.

Реальность, увы, вступила в непримиримое противоречие с идиллией отчетов департамента.

— А как вы думаете, зачем вам крымско-татарский?

Алас ответил вопросом на вопрос:

— А вам не смешно, что мы не знаем родного языка?

Я парировал тоже вопросом:

— На каком языке вы говорите с вашей мамой?

— На литовском.

— А с сыном?

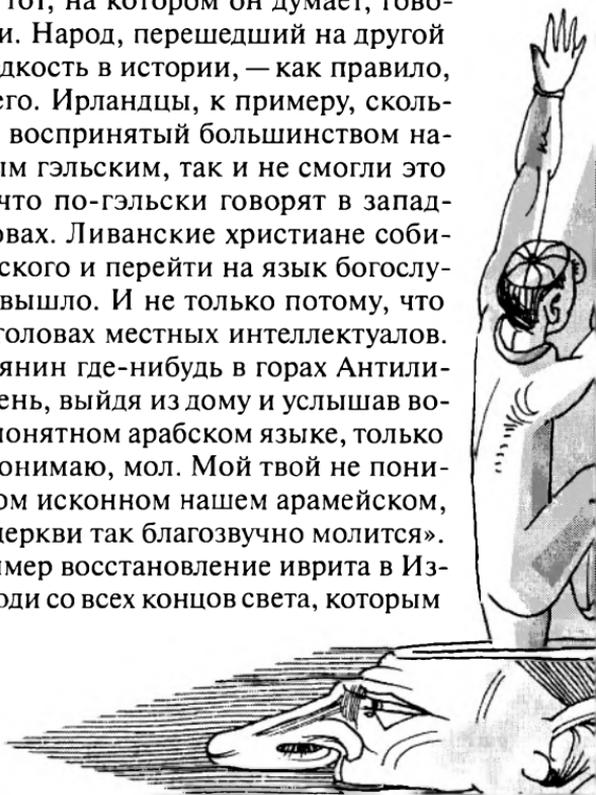
— Тоже на литовском.

— Так разве это не ваш родной язык?

— Родной, конечно. Но с тещей и бабушкой я говорю только по-польски.

Не решаюсь на обобщения, но мне кажется, что родной язык каждого человека — тот, на котором он думает, говорит с родителями и детьми. Народ, перешедший на другой язык — а это отнюдь не редкость в истории, — как правило, уже не отказывается от него. Ирландцы, к примеру, сколько ни старались заменить воспринятый большинством народа английский исконным гэльским, так и не смогли это сделать. И это при том, что по-гэльски говорят в западных графствах и на островах. Ливанские христиане собирались отказаться от арабского и перейти на язык богослужения — арамейский. Не вышло. И не только потому, что эта идея бродила лишь в головах местных интеллектуалов. Ну, скажите, разве крестьянин где-нибудь в горах Антиливана в один прекрасный день, выйдя из дому и услышав вопрос соседа на простом и понятном арабском языке, только не разведет руками: «Не понимаю, мол. Мой твой не понимаю. Говори-ка на красивом исконном нашем арамейском, на котором священник в церкви так благозвучно молится».

Приводят, правда, в пример восстановление иврита в Израиле. Но там собрались люди со всех концов света, которым



нужен был общий язык, а изучение иврита входило всегда в строгие правила еврейского религиозного воспитания. Зато с давним соседом по местечку точно говорили не на столь библейски звучащем, зато более родном языке идише.

А здесь — из Слонима, Докшиц, Сороктатар, Узды, Ряй-жяй — соседи никуда и не разъезжались.

Все эти соображения я изложил Аласу. Он в принципе согласился, но все же заметил, что татарский знать надо. Для самообразования и чтобы с татарскими татарами общаться, а также с другими тюрками и единоверцами. С этим я спорить не мог.

Впрочем, мы и не спорили: каждому вольно было изложить свою точку зрения. Зашел разговор об именах.

— Чисто мусульманские имена здесь дают редко. Но бывает. А чаще имена такие же, как у всех, но у них есть мусульманский аналог, как у нас считают. Адам, например, это и у мусульман Адам. Йонас — это вроде Юнуса. Стяпас и Степан — это вроде Мустафы. Я вот Алас, это все равно что Александрас, ну, можно считать, что Али.

— А вот вы в армии служили под Москвой. Люди слышали ваше имя — Алас Баранаускас, и для всех оно звучит как литовское...

— Для литовцев тоже. Вот Ридзванявичус — это они понимают, что татарское...

— ...Звучит как литовское. А потом узнают, что вы по пятому пункту — татарин. Как они это воспринимали?

Алас засмеялся:

— Ну да. Объяснять пришлось. Мало ведь кто о нас знает. Отношения отличные были и с русскими, и с казанскими татарами, те очень даже интересовались, среди них много интеллигентных ребят.

Лицо его на мгновение омрачилось.

— Но вот среди узбеков такие были... Не мусульмане, а просто фанатики какие-то...

Меня осенила догадка. В конце концов, сам служил и представляю себе все коллизии армейской жизни, регулярной в своем однообразии: подъем, занятия, наряд, кино в конце недели. Баня...

Я спросил как мог деликатнее:

— Алас, а вы обрезаны?

Он посмотрел на меня с неприязненным удивлением:

— Да вы что? От этого варварского обычая мы отказались уже лет сто назад!

Я понял, что ислам претерпел значительные изменения на землях бывшего Великого княжества Литовского...

### Часовня на улице Орлаи

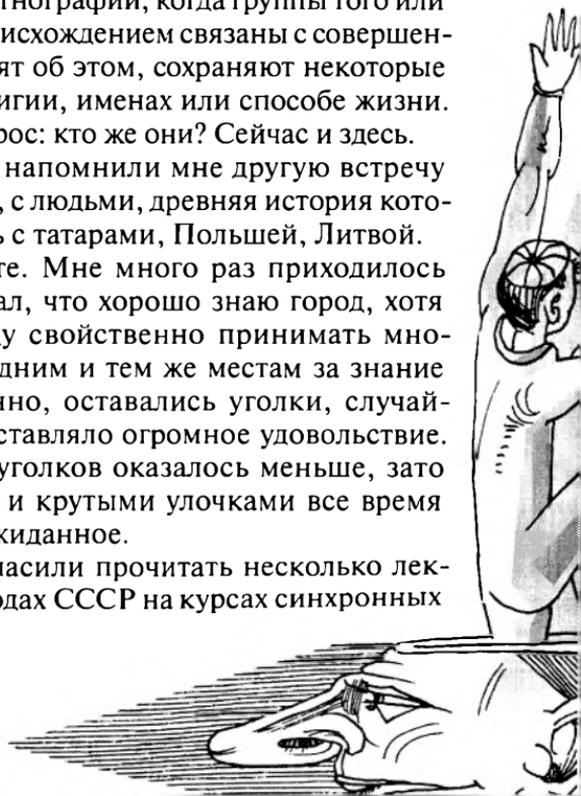
Должен сделать маленькое отступление, чтобы объяснить свою позицию. Различные соображения, приводимые мною, выражают только мои мысли и никоим образом не являются истиной в последней инстанции. Может быть, более того — есть совершенно иной взгляд на проблему малых этнических групп. Вопрос того, кем люди себя считают, зависит только от них и есть часть их этнического самосознания. Но в конце концов, если задача (в том числе этнографическая) имеет варианты ответов, я тоже имею право на свой вариант.

Не такая уж редкость в этнографии, когда группы того или иного народа, которые происхождением связаны с совершенно другим народом, помнят об этом, сохраняют некоторые особенности в быту и религии, именах или способе жизни. И зачастую возникает вопрос: кто же они? Сейчас и здесь.

Размышления об этом напомнили мне другую встречу в месте, далеком от Литвы, с людьми, древняя история которых, однако, пересекалась с татарами, Польшей, Литвой.

Дело было в Будапеште. Мне много раз приходилось бывать там, и я уже считал, что хорошо знаю город, хотя и понимал, что иноземцу свойственно принимать многократные хождения по одним и тем же местам за знание города. Всегда, естественно, оставались уголки, случайное открытие которых доставляло огромное удовольствие. В плоском Пеште таких уголков оказалось меньше, зато холмистая Буда с узкими и крутыми улочками все время преподносила что-то неожиданное.

Той осенью меня пригласили прочитать несколько лекций об угро-финских народах СССР на курсах синхронных



переводчиков при университете имени Этвеша Лоранда. Курсы помещались в Буде, к месту занятий меня подвозил знакомый преподаватель, но он оставался на работе, и после лекций я возвращался, не торопясь, пешком, каждый раз стараясь выбирать новый маршрут. Как-то завернув на соседнюю улицу Орлаи, я обратил внимание на странный дугообразный портал из желто-розового песчаника у дома в глубине двора за оградой. Рядом сверкала стеклом модернистская постройка и над ней — крест. Подойдя к ограде поближе, я с удивлением увидел, что по дуге портала вырезаны армянские буквы. Прочитать я их не мог, но и сомнений не оставалось: буквы были действительно армянские. А у калитки прикреплена была медная табличка, гласившая, что здесь, на улице Орлаи, 17, находится армянская часовня. Я нажал кнопку звонка.

Через пару минут появилась немолодая женщина в рабочем халатике и вопросительно взглянула на меня.

— Барэв дзеес, — поздоровался я, исчерпав запас своих армянских слов ровно на одну треть.

— Не понимаю, — отвечала женщина, — сейчас нет никого, приходите в субботу к пяти или в воскресенье с утра. Будет служба.

Занятно, что никто из моих венгерских знакомых ничего не знал об армянской часовне. А между тем я не раз до этого слышал о живущих в Венгрии армянах, при этом не как о чем-то экзотическом, а как о вполне обычном. Даже кто-то раз рассказывал, что дома у них хорошо готовят баранину (венгры в ней не мастера), так как его теща — армянка из Трансильвании, зовут ее Терезия Вода. Более того, идя как-то в гости в дом в центре города, я обратил внимание на то, что этажом ниже проживал инженер Валер Онесян. Но узнать о нем побольше не смог: мой хозяин с ним был незнаком, а зайти к незнакомому человеку в Европе было как-то не по-европейски.

Я пришел в часовню до начала службы, но прихожан собралось уже немало, и они стройно пели по-венгерски. Вместе со мной вошли люди, в которых я бы смог признать армян, лишь встретив их в армянской церкви. По большей части это были люди интеллигентного вида с умеренно тем-

ными волосами. Один, правда, напомнил мне знакомого ведущего инженера из московского проектного института: немолодой, чуть носатый человек в очках. И тут же я услышал, как его представляют: доктор Сабо Иштван.

Зазвенел колокольчик. Из противоположной входу двери пошли духовные особы католического вида, и впереди — старец в тиаре, а за ним — шесть молодых людей в красивых облачениях, жгучие брюнеты, как один. Таких жгучих среди прихожан не было, а женщины просто выделялись светлокожестью и светловолосостью. Лишь моя соседка по скамье сильно напоминала знакомую мне московскую специалистку по Кавказу по имени Ирина Анастасовна.

Священники начали что-то читать по-армянски. Зал благоговейно внимал. Я огляделся. Икон в церкви не было, только фрески с армянскими надписями и мраморные статуи святых. Старец в тиаре кончил читать, и по-венгерски заговорил плотный чернобородый мужчина в желтом одеянии.

— В трудные для нашей страны дни, — говорил он, — я не размахиваю бывшим партийным знаменем, но нельзя же все, что было сделано, видеть только в черном цвете. Нужно укрепиться духом, не терять надежды и не забывать о Боге.

Соседка, видя, что я новичок, шепнула мне, что брюнеты-юноши и епископ в тиаре — из Вены, братья-пиаристы. (Значит, подумал я, это армяне-католики.) С тех пор как умер здешний настоятель доктор Кадар («Не родственник, не родственник»), они приезжают раз в месяц из армянского монастыря в Вене.

Но тут вновь заговорил — по-армянски — венский епископ. В одной руке он держал крест, а в другой — посох с заверченным спиралью навершием. Народ почтительно внимал, явно ничего не понимая; так в костелах слушают меднозвучную латынь. И без паузы он перешел на венгерский.

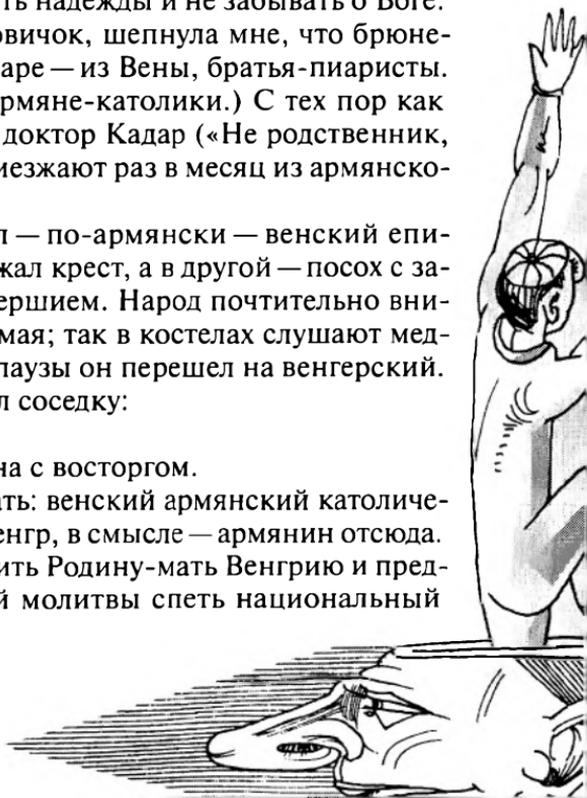
С удивлением я спросил соседку:

— И он мадьяр?

— Мадьяр! — отвечала она с восторгом.

И это следовало понимать: венский армянский католический аббат, естественно, венгр, в смысле — армянин отсюда.

Епископ призывал любить Родину-мать Венгрию и предложил до заключительной молитвы спеть национальный



гимн «Бог мадьяру помоги». Все воодушевленно спели, а потом хором прочитали «Атянк аки аз еген воль...» — «Отче наш».

Потом один мужчина прямо со своего места призвал прихожан ходить в свою церковь, а не в латинскую.

— Нас мало, — говорил он, — сегодня собрались из-за венгерского епископа, а надо помнить свою веру всегда.

Позже, когда я стоял уже во дворе, наблюдая за людьми, со мной попрощалась «Ирина Анастасовна». Она оказалась вообще не армянкой, просто ей сюда ходить ближе. И ей очень нравятся армяне: все очень приличные культурные люди и друг другу помогают.

Народ во дворе, разбившись на группки, обсуждал обычные дела людей знакомых, но редко видящихся. Довольно часто среди венгерской речи порхало слово «Карабах». Эта проблема, похоже, волновала общину даже во время пения гимна «Бог мадьяру помоги» ...

Подошел мужчина, призывавший не забывать свою веру. Приходской активист, он быстро вычислил во мне чужого и интересующегося. Мы познакомились. Звали его Имре Пеняжко. Мы, говорил он, не различаем: католик или григорианин, мы говорим — «армянин». В Будапеште есть армяне с армянскими именами и владеющие языком. Сам, правда, он их не знает. Но об этом рассказывал ему ксендз здешней польской католической церкви отец Лисинский. Он тоже, кажется, армянин, во всяком случае, прекрасно говорит по-армянски и, естественно, по-венгерски: отец Лисинский — очень интеллигентный человек.

Мы долго говорили с ним во дворе, а рядом с нами у ворот две пожилые женщины и мужчина долго не могли проститься. Их жесты, манера одеваться, смеяться вдруг натолкнули меня на мысль, что, где бы я их ни встретил, хоть в Анадьре, я безошибочно определил бы их как венгров. И не ошибся бы.

Имре Пеняжко проводил меня до трамвая. Он поинтересовался, не был ли я в Карабахе. Как там? Я сказал ему, что по-армянски Карабах будет Арцах. Он повторил это слово несколько раз и попросил записать его латинскими буквами.

\* \* \*

Имре Пеняжко не знал точно, откуда их предки пришли в Венгрию, но предполагал, что из Турции. Впрочем, наверное, не все. Большое количество славянских фамилий — Пеняжко, Гужик, Плужик, Лисинский — показывает, что существенную часть своей истории они провели в славянских странах. Скорее всего, в Польше.

Потом уже, порывшись в литературе, я пришел к выводу, что так и есть. Но что еще интереснее, большая часть их предков говорили ко времени прихода в Польшу и тогдашнюю Литву на том же языке, что и предки Адаса Якубаускаса и Аласа Баранаускаса, — на тюркском.

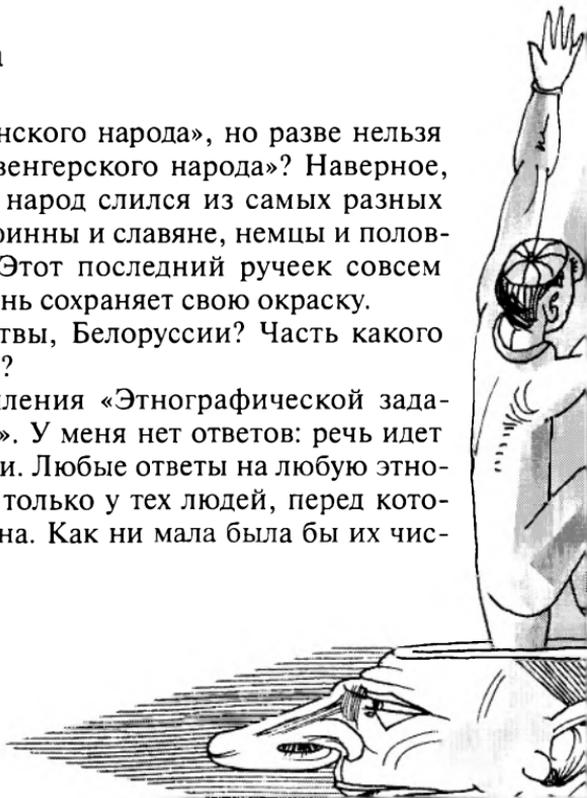
В XIV веке множество армян из Крыма переселилось в Польшу. Здесь они долго сохраняли тюркский язык — куда дольше, чем татары, но впоследствии, когда их церковь вступила в унию с римско-католической, совершенно ополячились и в языке, и в именах. После раздела Польши часть ее вошла в состав Австро-Венгрии, и пути этой части армянского народа пролетели дальше на Запад, по всей огромной империи.

### Варианты ответа

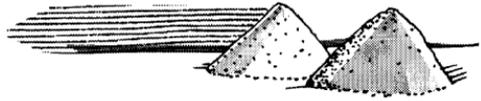
**Я** написал «часть армянского народа», но разве нельзя было сказать «часть венгерского народа»? Наверное, можно. Венгерский ведь народ слился из самых разных этнических ручьев: угро-финны и славяне, немцы и половцы, осетины и армяне. Этот последний ручеек совсем маленький, но и по сей день сохраняет свою окраску.

А татары Польши, Литвы, Белоруссии? Часть какого народа или народов — они?

Я назвал мои размышления «Этнографической задачей с вариантами ответов». У меня нет ответов: речь идет о слишком тонкой материи. Любые ответы на любую этнографическую задачу есть только у тех людей, перед которыми эта задача поставлена. Как ни мала была бы их численность.



## Глава XV Две столицы паприки



Мы не решили задачу в предыдущей главе. — Попробуем решить другую, заглянув в тарелку с кашей. — Кстати, «гуляш» — это не суп и не второе, а человек с усами

**П**редыдущую главу об этнографической задаче я завершил грустной констатацией: «У меня нет ответа». Ниже я расскажу о другой задаче, на которую попытался найти ответ, хотя к арифметике эта задача не относится: это все та же этнография. Речь идет о происхождении венгерского этноса, о его этногенезе, если говорить научно.

Условия задачи таковы: дан этнос, язык которого совершенно чужд языкам его соседей. Убедиться в этом не трудно, стоит лишь взглянуть на карту Южной и Восточной Европы. Среди довольно понятных славянских топонимов вроде «Нови-Сад» или «Топольчаны», немецких, менее понятных, но несомненно европейских, а также пышных румынских, с многочисленными «де» и «де ля»

сразу бросаются в глаза трудно читаемые «Балмазуйварош» или «Ходмезёвашархей». Правда, и они перемежаются такими, как «Чорна», а то и «Вишеград».

О венгерском языке и его непонятности любят рассказывать соседи. И не только: слава о его трудности разнеслась далеко за пределы Венгрии. Сам я, помнится, преподавая этот, с моей точки зрения, приятный и логичный язык, любил пугать курсантов на первом дне занятий словом *visszajöhetetlen ségemről*, которого вообще-то в словарях нет, но я сконструировал его сам строго по правилам венгерской грамматики, и любой венгр его сразу понимал и воспринимал как должное. В него влезает почти целая наша фраза, и значит оно: «О моей невозможности вернуться». Курсанты, помнится, бледнели, и на лицах их читалось сомнение: а стоило ли совать голову в такую пасть? Тогда, жалея юношей, я исполнял сочиненный мною же рассказ, наполненный словами «жир», «сено», «шапка», «шуба». Я показывал, как беру в руки «лопат», лью из «ведера» воду, выхожу на «удвар» и ставлю на бумагу «печать». Лица молодых людей светлели, и им начинало казаться, что это не так и страшно.

Тут, впрочем, они ошибались, но это уже не входит в тему нашего рассказа, а вот слова я попросил бы запомнить.

Язык мне пришлось выучить потому, что я увлекся этнографией венгров, и до сих пор считаю, что этот язык — одна из самых полезных вещей, которую я в жизни приобрел. Читая венгерские книги — особенно классиков прошлого века, — все время сталкиваешься с идеей о том, что венгры пришли с Востока, что всем в Европе они чужды, с рассуждениями о том, где же находится прародина нации — Великая Венгрия. И отправлялись на поиски прародины: Вамбери в Центральную Азию, Кереси Чома — в Тибет. Больше тысячи лет назад пришли венгры на берега Дуная, усталые от бесконечного кочевья, и время, когда, завоевав страну, они осели на землю, называется торжественно и немного грустно: «Обретение Родины».

Все ближайшие родственники венгров — скорее по грамматике, но и по многим словам — живут значительно точнее: мордва и марийцы, финны и эстонцы и — особенно близкие — ханты и манси.



Помнится, о своей особости и восточности (точнее не сказать) любили поговорить студенты-венгры, учившиеся с нами в Московском университете. На вид, правда, в них ничего неевропейского не было, даже наоборот, но несомненная иностранность все равно выделяла их из нашей среды. Кстати, тогда же меня удивила их дружная и резкая реакция на утверждение одного нашего профессора о том, что «венгры принадлежат к желтой (монголоидной) расе».

Бедный профессор! Отличный экономист-географ, он слабо разбирался в антропологии; убежденный интернационалист — не видел ничего плохого в любой расовой принадлежности. Венгры, жарко и непонятно обсудив случившееся, чуть было не побили его — отнюдь не на ученом диспуте, но потом решили потребовать извинений. Но тут дела пошли таким кувырком (дело было в 1956 году), что им стало не до профессора и его теорий.

Профессор был, естественно, не прав. Я убедился в этом, попав впервые в Венгрию в 1967 году. Вокруг было очень много русоволосых людей, голубоглазых, хотя и заметно пониже ростом, чем чехи и немцы, которых я к тому времени повидал немало. Иногда встречались брюнеты — но не больше, чем в любом другом месте. А совсем жгучие брюнеты со смуглой кожей одеты обычно были в национальные жилеты. Они играли на скрипках и цимбалах в цыганских оркестрах.

Мне повезло: я очень много ездил по музеям, а как-то так получилось, что стоило мне приехать в музей, как туда же приводили на экскурсию солдат. Это было удачно по двум минимум причинам: ребята со всех концов страны, а кроме того, у молодых парней расовые черты гораздо четче, чем у взрослых. (А у женщин четче, чем у мужчин.)

Так вот, залы были полны светловолосыми невысокими мальчиками, очень воспитанными и тихими. Если же среди них выделялось несомненно восточное — но уж точно не монголоидное! — лицо, скорее всего, это был родственник упоминавшихся много выше народных музыкантов.

И все-таки я нашел монголоида! Поистине, кто ищет, тот всегда найдет. Он стоял на посту у входа в правительственное учреждение. Увидев его, я толкнул своего венгерско-

го спутника, терпеливо прошедшего со мной через музеи страны:

— Смотри! Как тебе этот? — Я просто ликовал.

— Сколько ему лет, по-твоему? — уклонился он от ответа.

— Года двадцать два, — отвечал я, смутно соображая, что восторг был преждевременным.

— Значит, родился в сорок пятом, — сухо констатировал мой спутник. — Так ведь? А кто здесь тогда был?

И я смолк, подсчитав, что незадолго до этого пришла сюда наша многонациональная армия. Встречало ее тогда, кстати, большинство с облегчением, а многие радостно и весьма радушно.

Но это все были первые впечатления. Через некоторое время я взялся за страну вплотную. Не раз и не два объехал и обошел ее вдоль и поперек. В деревнях, точнее говоря, в деревне Пилишверешвар не очень далеко от Будапешта, я не только обошел множество крестьянских домов, въедливо выпрашивая название сельскохозяйственного инвентаря, праздничных и будничных блюд (не буду утомлять читателя обычным этнографическим перечислением), и так, очевидно, въелся в печенки труженикам сельского хозяйства, что они, наверное, чтобы не отвечать поодиночке, пригласили меня на кукурузные посиделки. Там, сказали они, народ языки чешет и кости соседям перемыкает, господину доктору это будет очень интересно. Венгерские коллеги, с молоком матери впитавшие обычаи родного народа, пояснили мне, что приглашение на посиделки — знак большого доверия. Объяснили они это тем, что для рядового венгра вид иностранца, говорящего на их языке, так же занимателен, как бушмен из Калахари в национальном костюме на улицах рязанского села.

Откуда берутся народные обычаи, с чего начинаются — вопрос очень сложный. Поле для ученых битв специалистов-этнографов необозримое. С кукурузными посиделками, по счастью, дело не так запутано. Сама кукуруза — уроженка Америки — появилась в Европе недавно. Привезли ее в конце XV века, а уж в следующем столетии она распространилась в большинстве стран с умеренным и субтропическим климатом.



*Visszagjohetellen segem rof*



Прижилась она довольно быстро, поскольку оказалась на многое пригодна: и скоту на корм, и людям на еду. Правда, хлеб из кукурузной муки сильно уступает пшеничному, зато лепешки из нее — особенно когда горячие, с пылу с жару — ни с чем не сравнить. По вкусу пришлось людям крутая каша из кукурузной муки. Настолько понравилась, что стала национальным блюдом: у румын — мамалыга, у итальянцев — полента, у венгров — пулиска, у грузин — гоми. Едят ее с овечьим сыром, с луком, а то и так просто.

Кукурузу и хранить нетрудно — прямо в початках. Только надо ободрать широкие жесткие листья, в которые початок закутан, как дитя в пеленки, чтобы зерно подсохло. Эта необходимость и вызвала к жизни кукурузные посиделки. Поскольку обычай везде возник по одной причине, то и проходят посиделки везде — хоть в Италии, хоть в Венгрии — одинаково. Дело вроде бы несложное, но требующее коллективного труда. Собирается вся семья, да и соседей позвать можно, садятся кружком и проворно обрывают листья. Руки заняты, языки свободны.

И начинаются нескончаемые разговоры. Один вступил, другой продолжил — и так по кругу. Девушки хихикают, парни один перед другим остроумием и проворством щеголяют.

В венгерском языке выражение «тенгерит моржольни» — «лущить кукурузу» — синоним русского «лясы точить». Выражение так прочно вошло в язык, что люди не замечают первоначального смысла. И поэт Янош Арань в поэме «Тольди», где действие происходит в XII веке, вкладывает его в уста героев, хотя до первого путешествия кукурузы через океан оставалось три с лишним столетия.

Початки оголены и подсушены, сухой лист пошел и скоту на подстилку, и на топливо. Сами кочерыжки тоже ждет печка. Смолв зерно, в крутой кипяток засыпают жесткую грубую муку, чтобы сварить пулиску, национальное блюдо появившееся не так уж давно — не раньше и не позже обычая кукурузных посиделок.

Боюсь, что я чуть не испортил посиделки, выпрашивая различные термины. Мою вину несколько искупает, я надеюсь, то, что сам мой визит дал пищу для разгово-

ров на несколько посиделок вперед. Но термины, термины! Как и большинство названий овощей, они оказались чисто славянскими.

Если копнуть глубже, то выясняется, что венгерский крестьянин (слыхом не слышавший о десятках блюд, подаваемых во всем мире в венгерских ресторанах) ел примерно то же, что и соседние славяне. Потому такие слова, как «каша», «капуста», «репа», «кукуруза», одинаковы со славянскими. В том нет ничего удивительного: жили в сходных условиях, одно и то же выращивали. Да, кроме того, в состав венгерского народа вошло большое количество словаков, сербов, хорватов, перешедших на венгерский язык, но сохранивших многие из своих привычек в еде.

Готовили (и готовят) венгры многие блюда, сохранившие немецкие названия: во многих районах страны до сих пор немецкие и венгерские села попеременно, хотя на улицах и тех, и других в основном звучит венгерская речь.

Можно найти блюда и тюркского происхождения, хотя тут объяснить сложнее: заимствовали ли их венгры в древности, когда кочевали их предки среди тюркских племен, или они пришли вместе с турецкими захватчиками в XVI веке да так и остались. Зато у венгров — и только у них в Центральной Европе! — можно встретить такой способ проквашивания мяса, который применяется лишь в Тибете. Еще немного похож один способ у чувашей. Правда, родственные венграм коми и карелы проквашивают похожим образом рыбу.

А когда готовят рыбацкий суп холасле — гордость венгерской кухни, — из рыбы не уstraняют кровь (на этом настаивает любая венгерская поваренная книга!). Но в пищу рыбу кровь — это отмечено этнографами — употребляют лишь ближайшие языковые родственники венгров — манси и ханты на далекой Оби!

И решение поставленной нами задачи может быть лишь таким: венгры — народ, происшедший от разных племен и народов. Один из них — очень важный, конечно, — кочевники-мадьяры, пришедшие с Востока и принешие свой язык, а точнее — грамматику, как мельничный жернов перемоловший корни и слова других языков. А их — особенно славянских — ни много ни мало, а больше 60 процентов



(по мнению одних солидных филологов; другие называют иную цифру). Перемолотые суровой угро-финской грамматикой, они стали совершенно венгерскими. Но не меньше предков нынешних венгров ни из какой Великой Венгрии не приходили: они жили здесь задолго до того, как конь праотца Арпада испил воды из Дуная.

Но все они — плюс множество еще компонентов — вместе венгры потому, что считают себя таковыми и другие их считают венграми. Все ведь сложно в этом мире. Этногенез венгров тут не исключение. И все же своеобразие венграм не занимать.

### Две столицы паприки

Это был обычный воскресный обед в милой и скромной венгерской семье, чуть-чуть, может быть, более торжественный по случаю приема иностранного гостя. Этим гостем был я, а мне, конечно, хотелось, чтобы обед был самым обычным. Ведь в чужой стране гораздо легче познакомиться с памятниками старины, улицами, ландшафтами и статистическими данными, чем с домашним обедом.

Все, что подавалось к столу, было обильно приправлено паприкой — красным перцем. Она придавала блюдам приятный и для меня необычный вкус и легкую остроту. Впрочем, в любой будапештской столовой, где я обедал в будний день, паприки тоже не жалели.

Хозяева, правда, добавляли в свои тарелки еще перцу, но мне было вполне достаточно. Перец был на столе трех видов: темно-красный и светлый порошки и очень мелко нарезанный сухой стручок с желтыми семенами

Хозяйка было подсунула его мне, но муж сделал предостерегающий жест.

— Скажите, — спросил я, — а варенье из перца в Венгрии не делают?

— Тетя Эржика прислала нам засахаренную паприку из Кишкунфеледьхазы, — охотно отозвалась хозяйка, — но это на десерт. Вообще-то паприка в сахаре не национальное блюдо, это тетя сама придумала. Правда, мы думали...

— Вы, кажется, не очень любите паприку? — перебил ее хозяин, имея в виду невенгерскую часть населения земного шара.

Я поспешил заверить, что ничего против красного перца в любом виде не имею.

...На блюде лежали крупные розовые шарики, похожие на маленькие бомбочки. Раскусив один из них, я убедился в том, что зрительное впечатление меня не обмануло.

— Я же вам говорил, — с сочувствием сказал хозяин, — это же калочайская черешневая паприка! Наше красное золото...

Паприка действительно золото Венгрии, ярко-красное, жгучее золото. И не просто паприка — калочайская и сегедская.

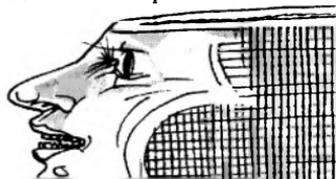
## Музей и город

**В** Калоче, старинном придунайском городе, достопримечательностей много. Может быть, даже слишком для очень небольшого города: роскошное барокко архиепископства, где хранится в библиотеке достоверная копия первой короны венгерских королей; величественный собор XVIII века; коротенький проспект Св. Иштвана, застроенный изящными небольшими дворцами.

А чуть шагнешь от проспекта — попадешь в боковую улицу, совсем деревенскую. Если ближе к центру дома самые обычные одноэтажные, то на окраине они расписаны затейливым узором, где пунцовые цветы переплетаются с розовыми, желтыми и темно-зелеными. Но от центра Калочи до окраины так недалеко, что весь городок производит впечатление яркое и оживленное.

Тот же узор, что и на домах, можно увидеть и на здешних национальных костюмах — калочайские женские рубашки, вышитые по кружеву, считаются самыми красивыми в Венгрии. И когда изготавливают сувенирную куклу-мадьярочку, на ней, конечно, калочайский костюм. Но этих нарядов, естественно, в будний день не встретишь.

Зато главная гордость Калочи напоказ. Это калочайская паприка, красный перец, венками и гирляндами которо-



го увешан любой — кроме многоэтажных — дом городка, от карниза до фундамента. Кажется, что город Калоча ожидает праздника и украсился специально — так уж все это красиво.

Но дело здесь не в повышенном чувстве прекрасного у калочайцев. Дело в технологии. Для того чтобы паприку размолоть, она должна высохнуть, чтобы каждый стручок стал тонким и хрупким.

Распространено мнение, что паприка — перец жгучий, создающий во рту ощущение пожара. Это верно, пожалуй, для некоторых сортов, и прежде всего для маленького кругленького перчика, носящего понятное без перевода название «чересне-паприка». Стручки его и впрямь сильно похожи на черешню.

Есть и другие сорта: сладкий перец и перец душистый, едкий и деликатесный, темно-красный и совсем светлый. На калочайских домах можно увидеть все сорта, но только глаз опытного паприковеда сможет их различить.

Для людей, менее искушенных в тонкостях красноперечного дела, куда поучительнее пойти в Музей паприки — единственный в Венгрии да, наверное, и во всем мире.

Родина красного перца — Америка, и до ее открытия в Европе он не был известен. Насаждали его примерно с тем же трудом, что и картошку. В Венгрии он появился в конце XVII столетия. И обрел вторую родину. Климат и почвы страны настолько ему подошли, что он приобрел новые вкусовые качества и стал явлением таким венгерским, что среди распространенных в мире стереотипов вошел в понятие «венгерскости» наряду с токайским вином, пением скрипки и задунайской степью.

Некоторые сорта венгерской паприки вывозят издавна и теперь в Америку — Северную и Южную. Более того, в Мексике пытались выращивать калочайскую паприку, но это не получилось. То есть получилась еще одна разновидность мексиканского красного перца, даже очень вкусная, но не калочайская. Сажали паприку в Калифорнии — то же самое: получается калифорнийский перец, может быть, по-своему, по-калифорнийски, очень и неплохой, но калочайским его назвать не представляется возможным.

Калочайский «паприкадьяр» — комбинат по переработке красного перца — выпускает паприку в разной упаковке: от пятидесятикилограммовых мешков до стограммовых мешочков, уложенных по три в специальную красно-золотую коробочку с прозрачной крышкой.

Эту коробочку можно увидеть в каждом магазине, в любом уголке Венгрии.

Даже в Сегеде.

«Даже» потому, что в Сегеде своя паприка, а для некоторых чисто сегедских блюд подходит только она. Для сегедского холасле, например.

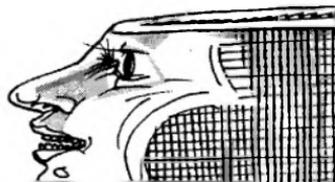
### Пламенный холасле

С берега Тисы видны были какие-то сооружения, покрытые металлической сеткой. Река здесь не очень глубока, и прикрывающая сетка была почти вровень с водой. Из-под сетки слышался неумолчный плеск, словно там барахталось некое существо, толстое и в то же время верткое.

То плескались зеркальные карпы. Рыба нагуливает вес и жир в искусственных прудах — их много в Венгрии. Обычно карпов отлавливают прямо в прудах и в наполненных водой автоцистернах развозят по магазинам.

Но в Сегеде считают, что прудовая вода придает рыбе тинистый запах. Наверное, кому-то и сойдет, может быть, даже существуют и любители карпа прямо из пруда — только для сегедского рыбацкого супа холасле такой карп не годится. Для холасле нужен карп из реки. И несколько последних дней жизни рыбе дают порезвиться в Тисе — хорошенько очиститься в проточной воде. В гигантских сетчатых садках зеркальный карп доходит до кондиции. А оттуда он уже попадает на сегедский консервный комбинат, где в синекрасные жестянки запаивают готовый суп, или прямо в «Рыбацкую корчму» здесь же, на берегу.

...Суп подают в серебристом котелке, подвешенном на чугунном крюке. Ярко-красная поверхность подернута золотистой прозрачной дымкой, и первые десять огненных ложек лучше всего запивать водой — ее всегда ставят непри-  
вычному человеку.



Холасле отличает от других рыбных супов то, что из рыбы не сцеживают кровь, что при варке суп не мешают, чтобы не повредить нежных кусков карпа, и что добавляют в него свиной жир с паприкой. Так делают холасле во всей стране. Но сегедский холасле всех лучше. Это утверждают в Сегеде, и я не встречал венгра, который бы с этим спорил. Лучший холасле везде называется сегедским, но, как всем понятно, действительно сегедский он только в Сегеде. Во-первых, потому, что вода в Тисе самая вкусная, а во-вторых, здешняя паприка самая острая.

Есть, наверное, много причин, по которым одни и те же плоды земли столь отличаются вкусом и видом в разных местах. Ученые-ботаники и специалисты-агрономы могут назвать их десятками.

Но объяснение, которое дали в Сегеде, оказалось неожиданным. Счастливый случай свел меня с двумя любезными доцентами-медиками местного университета, Имре Мечем и Йожефом Мольнаром, отличными знатоками своего края и большими любителями его истории.

— Дело в том, — сказал Йожеф Мольнар, — что паприка здесь совсем особая родится. Сегедская.

А Имре Меч добавил, поясняя:

— Земля здесь очень древняя.

Что это значит, я понял на следующий день.

### Археологическое поле

У доцентов Меча и Мольнара не было в тот день занятий: в университете шли экзамены, и я удачно попал в «окно» между двумя группами. Мы поехали от Сегеда на юг, через Тису по мосту, по главной улице Уйсегеда — нового заречного района города. В квартале от реки стоит дом, где живет доцент Имре Меч, и мы должны были на минуту задержаться у его подъезда. Очень скоро доцент вернулся, держа в руках пару резиновых сапог, а под мышкой вместительный полиэтиленовый пакет. Не объясняя назначения этих предметов, он положил их рядом с собой на заднее сиденье, и мы тронулись дальше.

Справа от дороги полыхали вдали газовые факелы. Они сразу становились видны, когда шоссе пересекало слегка всхолмленную равнину, возделанную сколько глаз хватало. Но этого пространства, не закрытого домами, было не так уж много: едва кончалась одна деревня, начиналась другая. С бледно-голубого неба ярко светило и даже сквозь автомобильные окна припекало солнце, и, если бы не голые ветви деревьев, трудно было бы поверить, что кончается декабрь.

Уже во второй деревне появились двуязычные надписи: «Сукрázда» — «Сладкарница», «Vendéglő» — «Крчма» — население тут смешанное, и в одних деревнях вместе живут венгры и сербы.

С шоссе мы свернули налево, поехали между полями, и, когда последние дома деревни Серег остались в километре от нас, доцент Мольнар остановил машину, открыл окно.

— Смотри, — сказал он, — что это такое?

— Овес, — отвечал я наобум, — озимый.

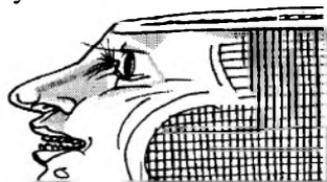
— Археология! — дуэтом возразили оба доцента. — Археология!

И Меч протянул мне сапоги — без них я вряд ли смог бы сделать хоть два шага по вспаханной мокрой земле.

Доценты остались в полуботинках, но очень скоро я убедился, что мне за ними не угнаться, — энтузиасты-археологи, они неслись по вывороченной земле, как по асфальту. Ежеминутно наклоняясь, они поднимали с земли какие-то комья. Они расходились далеко, вглядываясь, как грибки, себе под ноги, звали один другого, передавали из рук в руки бесформенные комки. Быстро отколупывая глину, доценты подносили черепки к глазам и делали заключение, словно ставили диагноз: «Палеолитикуш!», «Неолитикуш!». Некоторые находки тут же отбрасывали, другие, очевидно более интересные, клали в полиэтиленовый мешок, который нес я.

Казалось, что земля здесь перемешана с черепками в равной пропорции. Очень скоро и я стал замечать кусочки гладкой обожженной глины и даже поднял остаток горлышка какого-то кувшина с обломками ручки.

Экскурсия завершилась быстро: минут через двадцать мешок стал полон, и мы отнесли его в машину.



Оставалось заехать на обратном пути в деревню: доценты хотели купить там по связке чересне-паприки. По их словам, такой злой чересне, как в Сереге, нет более нигде в округе.

...В деревне Серег у оплывшего рва — остатка древнего поселения — вежливый старик в черной шляпе косил пожухлую траву. На скошенных местах сквозь стерню просвечивала земля. Мне показалось, что в ней я вижу те же черепки, что на археологическом поле. Старик приподнял шляпу, когда мы подошли, и взглянул на прозрачный мешок с находками. Он отложил косу, порылся в кармане и протянул мне палевого цвета кусок обожженной глины.

— Неолитикуш! — вырвалось у меня, ибо это слово я слышал от доцентов чаще всего.

— Нэм! — отвечал серьезно старик. — Палеолитикуш!

И я вдруг понял, почему так крепка паприка в деревне Серег...

## Глава XVI Не щадя живота своего



Имеется в виду и старинное слово «живот», что значит «жизнь», и собственный живот автора. — Как добывают сведения этнографы. Ох, нелегкое это дело! — Тайна кадаифа. Теперь я пью только чай

**К**аждое дело, если делать его хорошо, — трудно. Исследования в этнографии питания тут отнюдь не исключение. Скорее даже наоборот, особенно исследования полевые, когда все увидишь, осмотришь и попробуешь сам.

Предвижу ироническую улыбку на лицах многих благосклонных читателей. Тоже мне труд, скажут они, знай себе кушай. Позавидовать можно.

Вы не правы, благосклонный читатель, и я постараюсь в этой главе доказать вам это. Я сам через это проходил, а даст Бог, и еще пройду. Впрочем, я и сам был некогда близок к вам по взглядам.

Много лет назад я служил в одном нуднейшем научно-исследовательском и проектном институте, то есть нуднейшим он казался мне, потому что я попал туда слу-

чайно после университета. Там работали многие достойные люди и прекрасные специалисты, очень увлеченные своим делом. Не забыть мне бурные конференции, на которых схватывались носители различных взглядов на коммунально-бытовое энергопотребление, конструкторы экономных утюгов и исследователи энергетических нагрузок в банно-прачечной сфере. Полезность этих трудов бесспорна. Моя же полезность в данном случае была скорее сомнительна.

Среди всего прочего мне приходилось заниматься там нагрузками на пищеприготовление (я сознательно употребляю принятые в этой науке термины). Если вы знаете, сколько квт/ч требуется, скажем, на приготовление обеда, то, рассчитав количество обедов (завтраков, ужинов, полдников), вы узнаете потребность в электроэнергии целого города, а то и страны. Подробно всем этим занимались в Академии коммунального хозяйства — такое пышное название носил обыкновенный второразрядный НИИ.

И вот там я услышал историю о том, как исследовали электронагрузки в московских ресторанах. История выглядела юмористически и вызывала зависть у меня, пользовавшегося уже готовыми данными. Когда ученые впервые приходили в ресторан, они объясняли работникам общепита, что цель их — исключительно научная, что они не имеют ничего общего ни с ОБХСС, ни с санинспекцией, что они только подсоединят датчики, снимут показания, и всё. Чем больше они объясняли, тем меньше им верили тертые и многожды битые кулинары и коммерсанты. И каждый раз, когда они приходили, их кормили на убой и отказывались брать деньги. Ученые протестовали, и тогда у них принимали плату, но по нормам рабочих столовых. Не скрою, некоторым слабым духом младшим научным сотрудникам, зарплата которых не давала возможности посещать дорогие рестораны обычным путем, это положение понравилось, и они даже, проголодавшись, брали чемоданчики с аппаратурой и направлялись в один из ресторанов вверенного им куста, ели до отвала и небрежно снимали показания. И были даже такие, что пресыщенно отказывались посещать рядовые рестораны, а все пытались исследовать лучшие — с национальной, особенно кавказской, пищей.

Когда я впервые услышал об этой истории, она уже приобрела характер затянувшейся. Я испытал чувство зависти и прямо об этом сказал.

— Все это было очень мило, — ответили мне, — но данные-то нужны, сроки поджимают, а куда мы ни придем, нам не дают работать. Попробуй-ка обойди за день три точки, и так каждый день. «Скорую» можно вызывать.

Закончилось все это, кажется, тем, что сотрудники напрочь испортили себе желудки и с тех пор сидят на диете. И хотя многие выросли по службе и заработкам, сама мысль о ресторанах им противна.

Знаете, чем особенно трудна работа дегустатора на молокозаводе? Говорят, тем, что, в отличие от других работников, занятых на вредном производстве, ему не дают за вредность молока.

Через много лет я сам попал в похожую ситуацию.

Произошло это в благодатной Арагатской долине Армении, теплым, но не жарким октябрем, когда собран урожай, а у сельчан хватало времени посидеть и поговорить во дворе с заезжим гостем. Этим гостем был я, и со мной был Сурик Енгибарян, этнограф из Еревана. Несколько лет он со своими коллегами под руководством двух профессоров, одного из Москвы, а второго ереванского, изучал систему жизнеобеспечения армянского этноса, обследовав массу деревень в разных уголках республики. Вопрос пищи (система питания, модель питания) тут был первейшим. Из дома в дом ходили этнографы, опрашивая сельчан обо всем: сколько раз в день принято есть, что едят на завтрак, обед, ужин, чем отличается праздничный стол от будничного, какая пища более престижна, что подают гостям. Для этого были составлены опросные листы, обширные, как простыни.

В эту деревню мы приехали для некоторых уточнений, то есть это ему надо было уточнить, я же хотел своими глазами увидеть, как все это делается в жизни. Данные на бумаге я уже видел.

Крестьян предупредили заранее, спросили разрешение и наметили пять домов, где нас уже ждали. В самом же первом дворе под деревом был накрыт стол. Увидев его, я ожи-



вился. Горкой лежал нарезанный свежий лаваш. Белел великолепный домашний сыр. На тарелочке лежала покупная колбаса. Виноград, персики, сливы. Арбуз. Беседа обещала быть приятной.

Но сначала мне показали двор и хозяйственные постройки. Особой гордостью хозяев оказался тандыр — врытая в землю глиняная печь, где пекут лаваш. Хозяин показал мне остроумное приспособление: низенькую скамеечку на краю прямоугольной ямы — туда можно было опускать ноги, чтобы удобнее сидеть.

Мы сели за стол. Сурик достал опросную простыню, а хозяин бутылку домодельной тутовой водки, голубоватой и прозрачной. Мы подняли по первому стаканчику — за счастливую встречу, сведшую нас, Сурик задал первый вопрос и записал первый ответ.

К середине анкеты мы вспомнили родителей и детей и пожелали здоровья дорогому гостю из Москвы. («Инч анунэ?» — «Левонэ». — «За тебя, Левон-джан!») И погода была чудесна, и гроздья винограда над столом, и персики, и сыр. А лаваш просто не мог быть описан словами.

Поскольку покидать столь гостеприимных людей, сразу кончив деловую часть, было бы откровенным хамством, мы не стали торопиться, и хозяйка принесла совсем свежий лаваш, а хозяин, говоривший со мной до этого по-русски, поднялся и начал торжественную речь по-армянски. Сурик приготовился переводить, но тут прибежал мальчик из соседского дома поторопить нас, и мы, ответив, естественно, на хозяйский тост, расцеловались и попрощались.

В чудесном расположении духа я зашел в соседний двор. Гроздья винограда светились над столом. Лежал свежий лаваш, домашний сыр, покупная (и не очень вкусная) колбаса, персики, сливы... Меня это не испугало. Мы посмотрели тандыр с остроумным приспособлением, чтобы у хозяйки не уставали ноги, машину и недостроенный гараж.

Сурен достал опросный лист. Но хозяин, остановив его движением руки, поднял тост за счастливую встречу. В стаканчике плеснулась домашняя тутовая водка, голубоватая и прозрачная. К середине анкеты выяснили, как меня зовут: «Твое здоровье, Левон, ахпар-джан!»

В третьем дворе мы осмотрели гараж с остроумным приспособлением для хозяйки — чтоб не уставала. Тандыр. Полупрозрачные грозди светились над столом, как бутылки, лампочки, или чего там? — с домашним тутовым настоем... Голубоватым... И прозрачным... Стояли в глиняном кувшине, чтобы остыть, а Сурик задал первый вопрос. Сыру я только пригубил, а колбаса была покупная, а персик уже только вертел в пальцах. А впереди еще были два дома...

Когда мы заполнили все пять опросных листов, нам не позволили идти к автобусу одним.

И это был только один день, одно село. Такой трудный день...

### Три еврейских ресторана

**В** общем-то все трудности, которые могут возникнуть перед исследователем питания, перечислить невозможно, и то, что приключилось со мной в Араратской долине, вещь довольно рядовая. Главное — в том, что своего мы добились, записали данные и — когда живот перестал болеть — могли и приступить к их истолкованию.

Хуже бывает, когда предмет исследований никак не удается схватить рукой; в данном случае — ложкой и вилкой. Три раза пытался я оценить органолептически (очень ученое слово, означающее возможность увидеть и съесть) еврейскую кухню. Она очень интересна с нескольких точек зрения. Евреи, как всем известно, живут разбросанно, почти во всех физико- и экономико-географических районах, а потому исходный набор продуктов у них самый разнообразный.

И кухня различных групп еврейского этноса зачастую весьма близка к кухне окружающих народов. Ведь, что ни говори, как ни вспоминай субтропическое происхождение, а если в местности, где ты живешь, преобладает картошка и гречка, готовить придется именно из картошки и гречки.

Правда, иудейская религия, как мало какая, регламентирует особенно пищу, сочетания продуктов и оговарива-



ет, как, когда и что есть (а что не есть), с такой придирчивостью, что иногда это может вызвать зависть у пожилых брахманов из святого индусского города Бенарес, которые кружки воды не примут из рук человека, на полступенечки ниже них стоящего на кастовой лестнице. Иудаисты категорически запрещают есть свинину, рыбу без чешуи, мясное с молочным и прочее, прочее, прочее, среди чего особо следует отметить зайца, «ибо копыта его не раздвоены». (У зайца, могут возразить вольнодумцы, копыт нет вообще, но, ответим мы, из этого тем более следует, что они и раздвоенными быть не могут. Не будем критиковать и оспаривать древних мудрецов, не в том наша задача, а в том — чтобы сообщить, что эти запреты есть и, следовательно, накладывают свой отпечаток на народную кухню.)

В еврейском фольклоре полно притч о бедных вдовицах, живших впроголодь всю неделю, чтобы скопить к субботе немного мяса и сметаны (для разных блюд, разумеется). И вот случайно, неся ложку со сметаной над мясом, бедняга капнула сметаной в мясо и, таким образом, обратила его в опоганенный и абсолютной несъедобный продукт. В одних притчах вдова тут же бежала к раввину за советом: что делать? Если есть, так грех, а не есть, так дети голодными останутся. И добрый старик, предписав немедленно выбросить нечистый — трэфной — продукт, жаловал вдовице кусок белого хлеба со своего стола. Вдова относила хлеб детям, они ели его вместо мяса и ложились спать если и не сытыми, то умиротворенными от сознания выполненного завета.

В других же историях женщина, жалея детей, брала грех на свою душу, кормила семью, но с нею самой впоследствии происходило что-нибудь очень неприятное. Вот как строго следовало — и следует — соблюдать пищевые запреты, кошерность (от слова «кошер» — «чистый», «дозволенный»).

Но кроме обычной, так сказать, пищи, приготовленной ритуально чисто, есть и целый набор блюд, существующий у большинства еврейских групп. К примеру, фаршированная рыба, бульон с миндалем (из теста), рубленая селедка, куриная печенка, сладкий цимес из моркови, чернослива и меда. И многое другое. Причем если треугольные пирожки с маком и орехами «гоменташа» — их едят на праздник

Пурим — появились еще в Палестине, то другие — король еврейской кухни, фаршированная рыба, — получили распространение, очевидно, в Европе. Об этом свидетельствует и германское название блюда «гефилтэ фиш», употребляемое даже в Израиле, где вообще очень блюдают семитскую чистоту языка.

В тех местах, где много еврейских ресторанов (обычно эти места расположены далековато от наших родных мест), они делятся на «еврейские», где не столь уж заботятся о ритуальной чистоте, но зато подают фиш, цимес и редьку с гусиными шкварками, и «кошерные», где все религиозно выдержано, зато еда может ничем не отличаться от еды соседнего христианского (или вообще — не дай Бог! — атеистического) предприятия общественного питания.

Но к тому моменту, когда я впервые входил в двери еврейского заведения, я об этой разнице не знал. То есть о том, что существует «кошер», я знал совсем неплохо, но предполагал, что его кошерное содержание объединено с блюдами, вполне национальными по форме.

Входил я в двери не один. Со мной был мой старый друг Ле Суан Ту, вьетнамец по национальности, человек интеллигентный и деликатный.

Дело было в Праге. Так получилось, что мы случайно попали в этот город одновременно, хотя и по разным делам. У нас оказалось довольно много свободного времени, и мы старались провести его вместе. О том, что в Праге есть кошерная столовая, я знал раньше, выяснил ее адрес и предложил Ту пойти туда вместе. Я уже писал в предыдущих главах, что именно Ту приохотил меня к вьетнамской пище, обучил есть палочками, разъяснил этические принципы. И пока он занимался в Москве в аспирантуре, а потом через некоторое время приехал писать докторскую диссертацию — дело небыстрое, — я регулярно ходил к нему в гости, ел вкусное блюдо сау-тхить-бо и пил жасминовый чай.

Так что Прага предоставила мне некоторые возможности реванша.

Ту охотно согласился. Он тоже любил поесть. И экзотику на столе тоже уважал, почему ел иногда — хотя и нечасто —



в Ханое котлеты с жареной картошкой. Оживленно обсуждая будущее меню, мы пересекли Парижскую улицу, завернули у Старо-Новой синагоги за угол и вышли к столовой.

Дверь открывалась в огромный полутемный холл. Через приоткрытую дверь в противоположной стене выбивался свет, но он освещал холл только немного. Тем не менее можно было разобрать квадратные надписи на стенах и какие-то вавилонские изображения. Ту несколько приутих и шепотом спросил:

— Слушай, это вроде церкви. Может быть, не стоит мешать людям, а?

— Да брось ты, — уверенно отвечал я, хотя уверенность моя зиждилась ни на чем, и мы сделали еще два неуверенных шага.

В этот момент какой-то человек невысокого роста появился у освещенной двери и быстро пошел нам навстречу, приговаривая:

— Доброй субботы, доброй субботы, гит шабес!

— Гит шабес, — отвечал я, а Ту буркнул что-то, что при соответствующих обстоятельствах можно было принять и за пожелание доброй субботы.

Человек протягивал нам две шелковые шапочки, без которых правоверному грех появляться в субботу.

— Откуда вы? — спросил он у меня.

— Из Москвы.

— Что делаете в Праге?

— Я тут на конференции, — отвечал я, чтобы не уточнять.

— О-о, — протянул человек с уважением, — вы доктор!

Но не успел я хоть что-то ответить, как свет упал на добродушное скуластое лицо моего друга и его раскосые глаза. Человек оборвал фразу на высокой ноте:

— Он что — тоже еврей?

Но, узнав, что нет, не огорчился и не удивился, а ввел нас в зал. Увы, ни цимесом, ни фаршированной рыбой там и не пахло: все было самым обычным, пражским, но, естественно, без свинины и приготовленное по строгим правилам еврейского ритуала. Эти правила, кстати, делали пищу очень легкой и диетической. И это, очевидно, привлека-

ло сюда небогатых, но абсолютно христианских по вероисповеданию пенсионеров из окрестных кварталов. Они и составляли большинство едоков. А община, недорого кормя их по субботам, выполняла тем самым заповедь о любви к ближнему.

Когда мы возвращались, Ту решил утешить меня:

— Ничего, я ел эту фашри-риро-ванную рыбу у своего руководителя профессора Граевского.

Я не был знаком с профессором, но рыбы и мне хотелось. Следующая возможность представилась не скоро.

Я попал в Лондон и знакомился с ним по частям: целиком его познать, мне кажется, никому не по силам. Итак, вылезши из метро на станции Уайтчепел, я вспомнил, что еще в начале века этот квартал населяла еврейская беднота, выбравшаяся из Восточной Европы. Помнится, герой Шолом-Алейхема, увидев огромную лужу, влез в нее и в восторге воскликнул:

— Какой это Лондон? Бердичев, ей-богу, Бердичев!

Если сейчас какой-нибудь индийский писатель приведет своего героя в Уайтчепел, то тот с неменьшим восторгом воскликнет:

— Это не Лондон! Это Уилун, штат Керала! (Коимбатор, штат Тамилнад!)

А также Лахор, Пешавар, Марокко. И даже чуть-чуть Сайгон. Квартал, видать, всегда был перевалочным пунктом, где оседали иммигранты, приспособляясь к новым условиям, помогая друг другу — в куче оно как-то легче. А потом, богатея, повышали свой статус — и место жительства. Евреи перебрались в районы, совсем не напоминающие Бердичев. На их место пришли китайцы. И тоже перебрались и обзавелись твидовыми пиджаками и британскими манерами. Появились индийцы, афганцы, арабы.

Темнокожие люди кричали и жестикулировали у лотков с сомнительным товаром. Торговались женщины в сари, медленно шли туда-сюда старцы в широченных бязевых шароварах и пиджаках с двумя разрезами. Кучками стояли ямайские негры, буйные шевелюры которых, заплетенные в косы, запрятаны были в гигантские авоськи с козырьками. Только полицейский был несомненно британцем,



и, может быть, его прадедушка с подозрением смотрел здесь же на героев Шолом-Алейхема.

На другой стороне улицы высилась новенькая краснокирпичная мечеть. Приняв ее за ориентир, я двинулся в глубь загадочного Уайтчепела.

Но, пройдя метров двести, очутился перед витриной кошерного, следовательно еврейского, ресторана. Я забыл записать фамилию отца-основателя этого предприятия, но полагаю, что, назвав его Гольдфарбом, не очень ошибусь. Главное в том, что м-р Гольдфарб основал его в 1903 году, то есть в самые-самые уайтчепельские времена.

Мигом вспомнилась Прага, служитель столовой и мой друг Ле Суан Ту в благочестивой шелковой ермолке. Но теперь я стал осторожнее. Во-первых, мне нужно было не любое место для питания, а только то, где подают рыбу-фиш, а во-вторых, меня, как и каждого интеллигентного москвича за рубежом, волновал вопрос цен. Меню висело в витрине.

Рыба-фиш в меню числилась. Цена — доступная. Но это еще не все: в меню присутствовал борщ. «Боршт с картошкой». А мне иноземная еда успела прискучить. Но и это еще было не все. Меню обещало черный хлеб. Черный хлеб перевесил все сомнения. Я толкнул дверь и вошел в ресторан Гольдфарба.

Как и каждый ресторан в этой стране, он состоял из передней части, где можно поесть «встояка» или взять еду на вынос, каморки со столом метрдотеля, а за ней — вход в зал. В передней продавец-индус отпускал кошерную колбасу двум неграм; стол метра был пуст, а у входа в зал стоял весьма немолодой человек в белой официантской куртке. Лицо его, которое вполне могло заменить пятый пункт в анкете, было печальным и слегка надменным. На нем можно было прочесть: «Да, на своем седьмом десятке я всего лишь официант, но я мог, да, мог (!) стать лучшим портным в Белостоке!»

Впрочем, возможно, я прочел неверно. Я на этом не настаиваю. Увидев меня, он любезно улыбнулся и сделал обеими руками приглашающий жест.

Я сел за столик и заказал рыбу-фиш.

— Фиш, — сказал он, — Чего изволите дальше?

Я сделал паузу, как бы размышляя: стоит ли мне ограничиваться легкой закуской для интереса или же — так уж и быть! — пообедать. Он стоял рядом, держа блокнот наготове.

— Ну-с, — поделился я с ним размышлениями, — может быть, борщ с картошкой. Да, еще черного хлеба к борщу.

— Боршт, — записал он, — понятно, черный хлеб. Далее.

— А все, — отвечал я с улыбкой, — вроде бы хватит. Ах да, чаю с лимоном.

— Я понимаю, — сказал он с легчайшим нетерпением, — но какое главное блюдо?

Этого вопроса я ждал и побаивался. Здешние нравы, по которым в ресторане следует брать целый обед или главное — мясное и дорогое блюдо, оставались для меня непостижимыми. Пусть кто-нибудь мне пояснит: почему в Будапеште или в Праге, во Львове или Чопе (Закарпатская область Украины) вы можете зайти в лучший ресторан и выпить чашку кофе, и никто не удивится, если даже оркестр играет, а здесь, в колыбели европейской демократии, в твердыне прав человека, просьба о чашечке кофе вызывает чуть ли не приступ вежливой британской ярости. И даже не всегда вежливой и не совсем британской: в здешнем турецком ресторане старший официант чуть не пырнул меня за это шампуром. Но здесь-то я беру и рыбу, и суп...

Решив, что несообразительность вызвана несовершенством моего английского, «пятый пункт» спросил:

— Вы идиш понимаете?

— А то как же, — ответствовал я в слабой надежде уладить дело по-свойски.

Он перешел на идиш:

— Нужно обязательно второе. Второе нужно, вы поняли?

— Но я не хочу второго! — упрямо отвечал я. — Мне и так достаточно.

— Что же будем делать? — участливо спросил «пятый пункт», как бы размышляя вслух. Лицо его осветилось сдержанной радостью: — Давайте возьмем еще порцию рыбы, я это оформлю как главное блюдо.



В своем желании помочь мне он был готов на все. Я же, на беду, почувствовал такой голод, что охотно принял его покровительство. Я благодарно кивнул. В тот момент он буквально испарился. Еще через минуту на столе стало появляться все, что я заказал. Я понял, что попал в хорошие руки.

Рыбка, правда, была так себе. В Москве тогда такую очень недорого продавали в «Кулинарии» напротив гостиницы «Минск». Зато хрен был красный от свеклы, хлеб — черный, почти как в московской привокзальной столовой, а борщ — совсем настоящий, и картошка к нему подавалась на отдельном блюде, очень рассыпчатая и белая. Словом, я был доволен. Да еще пару раз мой покровитель, проходя мимо, спросил со вниманием: «Вкусно?»

Когда я маленькими глотками пил чай, он, зайдя со спины, поставил тарелочку со счетом: шесть фунтов! Я чуть не выронил стакан. Да за такие деньги я бы мог пообедать в самом экзотическом ресторане! Да и откуда эти цифры?

Но позволить себе пересчета я не мог — не дома. Кроме того, следовало дать на чай, и как минимум полфунта. А у меня совсем не было мелочи. Что ж поделаешь! Я вздохнул и положил на тарелочку семь фунтов.

Обычно в Англии официант пробивает чек, возвращает вам все до копейки, а вы оставляете столько, сколько считаете нужным. Стоило мне положить деньги, как мой покровитель — опять же из-за спины — проворно схватил тарелочку, произнеся учтиво: «Сэнк'ю, сэр». Говорить со столь щедрым гостем на языке предков он не мог себе позволить.

Больше я его не видел.

И все-таки я сделал третью попытку изучения еврейской кухни. И даже вышел из воды сухим.

На этот раз дело было в Будапеште. Только что кончился социализм, и рестораны, кафе, бары, закусочные полезли словно грибы после дождя. В городе, где всегда их было полно, а стало столько, что за каждым углом знакомой улицы можно было открыть целую россыпь точек общепита. Даже создавалось впечатление, что в них работает полгоро-

да. Впрочем, другая половина в них не питалась по причине цен. Питались в основном туристы. Их тоже здесь всегда хватало.

И вот на том месте, где как я помнил, был обшарпанный вход в подвал, засияла вывеска ресторана «Кармель». Кармель — гора на севере Израиля, при крестonosцах на ней находился монастырь кармелитов. Реклама обещала как минимум тридцать три тончайших блюда еврейской кухни. Любопытство исследователя разыграло во мне с неудержимой силой. Деньги в кармане были...

Когда усаживать меня взялись три официанта, а четвертый чуть ли не церемониальным шагом нес меню, я смутно почувствовал нечто недоброе. Пятый, увидев, что я достал сигареты, тут же поставил пепельницу. Я заглянул в меню.

Выбор блюд мог удовлетворить желания изысканнейшего гурмана. Цены отсутствовали. Уже это мне не понравилось. Я оторвался от меню, и тут же рядом появился сияющий счастьем официант.

— А где цены? — робко спросил я.

— На последней странице, сударь, — отвечал он, умело скрывая удивление, что посетитель *этого* ресторана не знает столь очевидной вещи. — Извольте посмотреть по номерам блюд.

Я сверился с номерами и с ужасом понял, что цены эти не рассчитаны на исследователя из СНГ, даже уверенного пять минут назад в том, что деньги в его кармане есть.

От стойки ко мне уже направлялся величественный метрдотель, сопровождаемый ассистентами. Положение становилось безвыходным.

Мысленно я воззвал к Провидению — спасти меня, и уберечь, и вывести из ресторана «Кармель», как из плена египетского. И Провидение явило милость. Я перевернул страницу и увидел номер 106: «Свиная отбивная а-ля герцог Веллингтон с...» Но я уже не читал дальше. С радостью в голосе, которая могла показаться и ужасом, я спросил:

— Что это?

— Это, сударь? Свиная отбивная а-ля...

Но я не дал ему договорить. Дрожанием голоса я спросил:



— Это — свинина?

— Совершенно верно, сударь. Толстый кусок нежнейшей мякоти...

— Вы подаете свинину? — перебил я.

— У нас не кошерный ресторан. У нас и европейская, и еврейская кухня.

Я вздохнул с облегчением:

— Уф-ф-ф! Тогда, простите, я не могу есть у вас, — и я оскорблено поднялся со стула и двинулся к выходу с так и не зажженной сигаретой во рту. Один из официантов проводил меня до дверей. Он извинился и у самого выхода чиркнул мне спичкой из фирменного коробка ресторана «Кармель».

Больше я полевыми исследованиями еврейской кухни не занимался.

Впрочем, более удачные попытки иной раз тоже могут привести к тяжелым последствиям.

### Прекрасная кадаифджийка

Трудности возникли с переводом слова «чаршия»: базар не базар, торговый квартал не квартал, хотя все это было близко по смыслу. Как и многие старинные термины, слово было очень конкретным и своими оттенками отличалось от «пазара» и «махаллы». Всего лучше, наверное, перевести его как «торжище». Самоводската чаршия — Самоводское торжище. В базарные дни, в среду и пятницу, сюда приходили крестьянки из близкого села Самоводена и на расстеленных прямо на земле половичках продавали овощи, молоко, масло и брынзу. И, как водится в торговых центрах, вокруг появлялись лавки, лавочки, мастерские, чтобы крестьяне могли, потратив только что заработанные деньги, приобрести все нужное им.

Велико-Тырново — самый, наверное, красивый город в Болгарии — стране, вообще красотами не обиженной. Я попал туда всего на сутки, а потому и маршрут мой пролегал по самым известным местам, и, конечно, по Самоводской чаршии. Все первые этажи здесь были заняты лавками

и мастерскими. Причем ничего музейного в них не было: за каждым окном виднелся работающий человек.

Вывеска «Резбар» — над верстаком согнулся резчик по дереву, в «Бъчварской работилнице» делали бочонки, а «Куюмджия», как и следовало ожидать, производил изделия из серебра и золота.

Я читал все вывески, понятные и не очень, и заглядывал в мастерские. В одной из них — без вывески — молодая, приятного вида женщина держала в руках некий круглый предмет, откуда тянулись светлые нити и падали на блестящий выпуклый диск. Диск медленно вращался, и нити, готовые уже свиться в жгут, обрывались.

— Кадаифджийка, — произнес мой болгарский спутник и, увидев, что я не понял, пояснил: — Изготавливает кадаиф.

— А-а, — протянул я, хотя понятнее мне не стало.

— Очень вкусная вещь, — уточнил мой спутник.

Но в этот момент мастерица увидела нас, улыбнулась и сделала приглашающий жест. Она остановила диск, и лежащие спиралью светлые нити стали корчиться и сворачиваться.

— Пшеничная мука и вода, — пояснила мастерица, — очень хорошо размешенное тесто.

Круглый предмет оказался чем-то вроде сита, но с редкими крупными отверстиями. Диск подогревался электричеством.

— Это и есть кадаиф? — спросил я.

— Это полкадаифа, даже меньше. Главное, сироп. У моего отца был секрет, я от него знаю.

Выяснилось, что Маргарита — здесь ее называют мастер Грета — единственная в городе изготовительница кадаифа и других сладостей национальной кухни. Предприятие у нее частное, есть договор с одним кафе, куда она регулярно их доставляет. Иногда принимает заказы от отдельных граждан, особенно на свадьбы. Очень жаль, что не может нас потчевать: тесто должно долго сохнуть. Пока же она будет варить свой секретный сироп. Но если мы завтра с утра зайдем в кафе — совсем недалеко от гостиницы «Велико-Тырново», — сможем полакомиться свежим кадаифом.



...Кадаиф был превосходен: не чувствовалось тяжести теста, не было приторности сиропа. Вместе все это таяло во рту, что следует понимать буквально.

Мой болгарский спутник одобрил тырновский кадаиф, заметив, что в Софии приличного кадаифа не достать, но кадаиф, который делала его мама, — лучше. У мамы тоже был свой секрет.

Название — явно восточное. В конце концов, в кухне каждого народа представлено то, что дает ему природа, и все, что оставила ему история. А Болгария столетия была тесно связана с Востоком (точнее, связана турками по рукам и ногам) и не могла не испытать его кулинарного влияния: от кебапчет и айряна до локума и кадаифа.

Вообще-то я не вспомнил бы больше о кадаифе, если бы в Софии не был приглашен на торжественный ужин в большую симпатичную семью, куда позвали еще друзей хозяина: профессоров Иванова и Петрова, а также доцента Хаджи-Коюнджиева. С женами я раньше их не встречал, а потому и разговор наш начался с рассказов о том, где я был в Болгарии и что видел.

Заботливые хозяйки — жены Иванова, Петрова и Хаджи-Коюнджиева — поинтересовались моим отношением к болгарской еде. Не слишком ли для нас остро? И как мне нравится брынза? Настоящая брынза?

Искренне воздавая должное болгарской кухне, я вспомнил про кадаиф и добавил, что ел его первый раз в жизни.

— Первый раз? — В голосе женщин прозвучало неподдельное удивление. — У вас не знают кадаиф?

Они посмотрели на меня исполненным сострадания взором; так счастливые в замужестве матроны смотрят на запущенного старого холостяка.

Женщины разом заговорили. Слышали ли вы когда-нибудь, как говорят между собой болгарки? Язык, такой разборчивый при чтении, оказывается совершенно непонятным, а вы слышите лишь каскад твердых согласных, перебиваемых стоящим в конце слова определенным артиклем. «Трджолите и прджолите и джелите и, — голос достигал высочайшей ноты, — и кадаиф!»

Спор о кадаифе усилился с приходом очередной гостьи и продолжался еще некоторое время. Суть его сводилась вкратце к следующему: нынешний кадаиф — это не кадаиф. Настоящий кадаиф можно было (и теперь еще иногда можно) попробовать только дома. И у бабушки каждой из женщин был свой рецепт кадаифа.

Примерно так перевел мне внук хозяина — школьник Чавдар Атанасов Бонев. Сам он ел превосходный кадаиф у другой бабушки в Старой Оряховице. Вообще же, мороженое любит больше.

Тут позвали к столу, и разговор о кадаифе сошел на нет.

Утром я проснулся от стука в дверь. На пороге стоял юный Чавдар Атанасов Бонев с коробочкой в руках. Коробочка была перевязана трехцветной лентой.

— Это мама посылает, — улыбаясь сказал он, — начала делать вчера вечером и сегодня кончила.

В гостиничном буфете меня нашли жены Иванова и Петрова и вручили по коробке кадаифа.

Я серьезно забеспокоился: на самолет позволено брать не более двадцати килограммов, а с этими коробками получилось двадцать два. Осталось надеяться на снисходительность авиакомпании «Балкан». Вечером, когда я вернулся в гостиницу, у портъе меня дожидалась огромная коробка из-под торта и записка от семейства Хаджи-Коюнджиевых. Они прислали мне кадаиф с жареным грецким орехом.

Вес багажа существенно вырос. Весь день перед отлетом я ел чудесный хаджи-коюнджиевский кадаиф с грецким орехом. Я съел его. В самолет меня пустили без придинок.

В Москве я устроил прием: чай с болгарским кадаифом.

Сам я пил только чай.

У этнографов, занимающихся вопросам питания, есть правило, по которому любую пищу изучаемого народа нужно есть. Нужно разделить трапезу, нужно ввести органолептику в записи. Если бы истинный полевой исследователь занялся как-нибудь системой питания каннибалов... Посмотрел бы я, как он примет участие в их трапезе — не в виде блюда, разумеется. Этого я не желаю никому, даже тем, кто смеялся надо мной из-за выражения на моем лице, когда мне показали лапку только что съеденной нутрии. Мясо



было вкусным, зато перепончатая лапа вызвала такие ассоциации...

Есть люди, которые, занимаясь народами Юго-Восточной Азии, ломаются на соусе из перебродившей рыбы: вьетнамском ньюк-маме или бирманском нгапи. Запах его столь, мягко говоря, своеобразен, что известен случай, когда скромного студента-бирманца, везшего с собой банку нгапи в чемодане, высадили в Европе из вагона. По отношению к вьетнамскому ньюк-маму европейцы делятся на две примерно равные части. Одни, нюхнув его, после бледнеют при одном его упоминании, другие же находят в нем вкус, добавляют в бульон и мясо и даже — вьетнамцы до этого за несколько тысяч лет не додумались — потребляют как безотказное средство от похмелья. Последний способ употребления разработан одним из наших военных советников. Настоящие исследователи — все! — относятся ко второй части. С гордостью замечу, что тут я — ученый истинный.

...Когда бледный от количеств исследованного, как твердого, так и жидкого, я возвращался с Суриком в Ереван, сама мысль о еде могла привести меня в ужас. Все-таки изучать питание прошлого века по источникам оказалось хоть и не таким сытным, зато более спокойным. Но не таков был Сурен Ервандович, за плечами которого числилось уже несколько полевых сезонов, когда, возвращаясь из обходов дом за домом, спервоначалу приходилось отлеживаться. Потом, видать, пришло мастерство и уверенность в себе.

Мы кончили тяжелый трудный день и имели право отдохнуть и расслабиться. На площади Сурик свистнул такси.

— Слушай, я тебе обещал в хорошее место сводить. Как ты насчет замечательной одной кебабной?

## Глава XVII Серебро на голове, золото в устах



Старость ко всем приходит. — Индеец в пустыне. — Если брат старше вас на год, надо ли ему говорить «вы»? — Уважая старших, ты уважаешь себя — только через много лет

**Р**одился человек, вырос, женился, детей воспитал... Кажется, не так много и времени прошло, а уже у детей свои дети. Куда делась сила? Где былая осанка? Серебряными стали волосы.

У нас такой человек выходит на пенсию, помогает детям внуков растить. Для того и пенсия учреждена, чтобы мог отдохнуть человек от труда, которым всю жизнь занимался. Иной пенсионер заходит на бывшую свою работу, помогает советом, консультацией — ведь опыта он накопил за жизнь немало. Другой — цветы выращивает. Третий — мемуары пишет.

Естественно, для того, чтобы выплачивать старым людям пенсию, общество должно иметь накопления, средства, которые можно распределять: эта часть на ясли, детские сады, школы, институты, то есть

для тех, что будут трудиться; эта часть на развитие науки, промышленности — для тех, кто трудится; а эта часть для тех, кому уже трудиться тяжело, но всей своей жизнью они заслужили, чтобы общество о них заботилось. В развитом современном обществе накапливает и распределяет средства государство.

Но скажите, как могут накопить хоть что-нибудь бродячие собиратели, скажем, племени кубу на Суматре? Или пигмеи, живущие в лесах Экваториальной Африки? Индейцы сельвы? Ведь их общество не может произвести больше, чем потребляет, и, загарпунив рыбу на реке Шингу, индеец не может отложить ее, чтобы съесть в старости. Да и вряд ли он наловит за день больше рыбы, чем нужно на пропитание его семейства...

...По бесконечной заснеженной канадской равнине уходит на новое стойбище индейское племя. Собаки тащат нарты со скарбом, люди бегут на лыжах. И только один костер не погашен на оставленном стойбище. Возле него сидит на вытертой оленьей шкуре, поджав ноги, старый индеец. Лицо его невозмутимо, он курит трубку и смотрит на огонь, не обращая внимания на то, что в отдалении терпеливо сидит волчья стая. Чем слабее огонь, тем ближе полукруг волков. Погаснет огонь и... А ведь среди ушедших людей сыновья и внуки старика — сильные молодые люди. Как же они могли оставить его на верную гибель?

Они поступили так согласно его желанию. Жизнь старика стала пустой: он не может ходить на охоту, ему тяжелы стали пешие переходы, он чувствует, что становится в тягость семье, хотя ни сыновья, ни жены их ничем не намекнули ему об этом и слова не сказали. Для воина и охотника нет ничего позорнее слабости, и старик решил уйти из жизни так, как подобает мужчине. Тем более что такой обычай в племени существовал издавна.

...Он остался у костра, сам выбрав свою судьбу. Гордым и бесстрашным его видели люди в последний раз.

Описание этого обычая дали нам многочисленные этнографы, исследовавшие быт североамериканских индейцев.

В дореволюционные времена старики чукчи, ослабевшие и ставшие в тягость семье, просили своих сыновей,



племянников и внуков «помочь им уйти к верхним людям» (то есть умереть). Старик ложился в меховой полог с отверстием на уровне сердца, в отверстие вставляли копьё, старик приставлял его к груди и крепко держал, направляя наконечник в сторону сердца, а сыновья давили на древко. При этом убивавшие не видели жертвы, а старик, если он испугался смерти в последний момент, мог легко отвести острый конец.

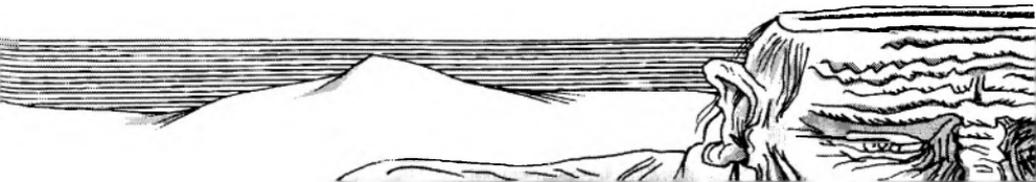
Подобные обычаи имели распространение среди народов, занятиями которых были охота и рыболовство. Этот источник пропитания очень ненадежен. Возникают ситуации, при которых лишний рот оказывается подчас непосильной обузой для племени. Кем в этом случае пожертвовать? Ребенком — будущим воином и охотником или будущей матерью воинов и охотников? Мужчиной или женщиной в расцвете сил? Или старым человеком, уже отдавшим племени все, что он мог отдать?

Выбор был жесток. Но жестокой была и действительность, окружавшая людей на том этапе развития, зависевших от природы, можно сказать, целиком. И выбор этот делало не только племя. Его делали прежде всего сами старики, добросовестно уходя из жизни. Старики, отдавшие племени все и располагавшие только своей жизнью, последним, что у них осталось, теперь отдавали и ее своим детям, внукам, правнукам...

Однако этот обычай не был распространен среди всех народов. Возьмите, например, австралийских аборигенов.

У коренных жителей Австралии старики пользовались до самой смерти большими правами. Обычно даже главой рода был старейший его член. У племени юин в каждом из составлявших его родов имелся так называемый гоммера. Обязанности гоммеры были сложные. Он должен был быть знахарем, умелым воином, знать языки соседей и быть колдуном, но главное — эту должность никогда не занимали молодые люди, а всегда старики.

Как правило, кроме вождя в каждом племени был совет стариков, причем вождь, хотя он и пользовался авторитетом, навязать свою волю совету не мог. Решение принимал именно совет. А вождь просто являлся наиболее уважаемым



его участником. Нового вождя тоже выбирал совет, правда, чаще из среды родственников умершего.

Конечно, степень влияния члена совета была различной и зависела от личных качеств старика.

Важные дела, касающиеся племени, обсуждались на собрании всех взрослых мужчин. Однако в первом ряду сидели пожилые, а молодые люди — сзади. Один исследователь, присутствовавший на таком собрании, пишет: «Я был поражен сдержанным поведением молодых людей на этих собраниях... Чем моложе человек, тем меньше он говорит... Я ни разу не видел молодого человека, который решился бы что-нибудь сказать или принять участие в обсуждении. Все, что они могут делать на собрании, — это слушать, что скажут старшие».

Как же происходит заседание?

«Молодые мужчины сидят вокруг и жадно слушают, но не осмеливаются сказать ни слова. Старики произносят речи один за другим...»

В общем надо сказать, что старики, блюстители обычаев, владевшие всей суммой знаний племени об окружающем мире, передававшие эти знания молодым, пользовались у австралийцев огромным влиянием и уважением. Это заставляло некоторых австраловедов даже заявить, что у коренных жителей Австралии существовала геронтократия, то есть «власть стариков». Утверждать так, однако, неверно, ибо, как отмечают знающие ученые, такое положение стариков было не формой общественного строя, а только одной стороной первобытно-общинного уклада, которым жили аборигены Австралии. Итак, старики были и государственными деятелями, и дипломатами (переговоры с соседями вели, конечно, они), и жрецами, и знахарями, и учителями... Это были необходимые племени люди, их уважали, к ним относились с глубоким почтением.

Большим уважением пользовались старики и у маори — коренных жителей Новой Зеландии, землевладельцев, мореплавателей и рыболовов. Когда по какому-то поводу происходила встреча двух племен, то начиналась эта встреча выступлениями двух стариков, представлявших каждый свое племя. Первым брал слово гость. Он подробно рассказывал

мифы о происхождении своего племени, начиная с прибытия на остров первой лодки с переселенцами — предками маори. Перечислив всех предков, старик переходил к тому моменту, когда два брата из их числа отправляются вместе на охоту или в поход. Он почти ничего не говорил о младшем, но подробно рассказывал о старшем брате, которого и рекомендовал как предка своего племени. Второй оратор начинал с того момента, когда братья разошлись, и повествовал о младшем предке своего племени. В итоге получался как бы дуэт на тему о родстве двух племен. Главное здесь было — установить родство, основу дружбы и мира. А сделать это могли только почтенные старики, знатоки истории, генеалогии своего и соседних племен.

Особым уважением пользуются старики в странах Азии: у индийцев, вьетнамцев, индонезийцев, камбоджийцев, иранцев.

Индийцы почтительно относятся ко всем старшим. Брат, который моложе другого брата всего на год, обращается к старшему на «вы». Особым уважением и вниманием окружают престарелых родителей. Младший никогда не сядет при старшем без его приглашения или разрешения. И даже если сядет, то только на более низкое сиденье или на сиденье более низкого качества, чем то, на котором сидит человек постарше. Индиец всегда тактичен и в разговоре, и в общении со старшими, в особенности со стариками. Он всячески стремится обойти моменты, которые могли бы быть неприятны старику, прежде всего упоминания о его старости, слабости, болезнях. Если, скажем, у старика есть привычка спать после обеда, то упоминать прямо об этом нельзя — это может быть воспринято как намек на то, что старик без этого отдыха не может обойтись. Надо придумать какой-то обходной маневр, чтобы и сказать, что требуется, и старика не обидеть...

В Индонезии, в частности на Яве, к старшему, а особенно к пожилому человеку нельзя обратиться, не обдумав и не выбрав соответствующих выражений. В яванском языке существуют четыре основных стиля, применяемых при разговоре с людьми старше или моложе себя, с ровесниками и т. п.; притом эти четыре стиля распадаются



на шестнадцать вариантов. Так что индонезийским ребятам выучить родной язык, пожалуй, сложнее, чем нашим иностранный. Тем более что иностранным языком пользуются гораздо реже, чем родным, а индонезиец употребляет все шестнадцать вариантов в повседневной жизни.

По старым представлениям в Корее нормальная продолжительность жизни — 60 лет. Если человек живет дольше, значит, судьба к нему особенно благосклонна и относиться к нему следует с особой почтительностью. Обращаясь к старшему, кореец часто употребляет слово «учитель», подчеркивая тем самым свое уважение к тем, кто дольше прожил, больше узнал.

У монголов тоже существует специальное обращение к старому человеку. Обычно называют его имя, прибавляя к имени слово «гуай», например Алтын-Гэрэл-гуай или Давацэрэн-гуай. Пожилого гостя принимают с особым уважением, сажают на почетное место, а угощая, именно ему предложат самую хорошую часть барана — лопатку. Гость, разумеется, знает, что надо предложенный кусок взять, но срезать с него только часть мяса, а остальное предложить соседям. И уж никогда гостю, и тем более пожилому, не предложат ни печень, ни сердце животного. Это угощение только для родственников, а гостю такое блюдо — обида.

Уважая стариков, мы уважаем их опыт, заслуги, мы благодарим их за то, что они воспитали нас.

Но дело еще и в том, что, оказывая уважение старикам, мы как бы обеспечиваем уважительное отношение к собственной старости. У каждого человека один ведь путь в жизни — от первого крика новорожденного до серебряных волос старика...

Дорогому Лене,  
продолжателю традиций  
и наследнику мастерства.  
И в память Никиты,  
который всегда был с нами.

## Заключительная глава Котелок дядюшки Ляо, или Наставления у накрытого стола



которые вполне мог бы написать древнекитайский автор, показывая связь пищи, этикета и устойчивости в государстве; при этом приводятся рецепты вкусных китайских блюд, которые может сделать каждый; что же до автора, то он учтиво прощается с благосклонным читателем

**К**ун-фу-цзы учил: «Есть *три радости бедняка*: вытянуть ноги, почесаться и рыгнуть от сытости; есть *три радости богача*: любоваться тем, как женщина расчесывает волосы, насладиться ароматом тонких блюд в изысканной посуде и ощутить власть».

Как мы видим, еда и там и тут занимает достойное место. Кун считал ее первой радостью жизни. Ляо Кэ добавлял, что нет блюд вкуснее, чем те, которые готовила человеку его мать. Это несомненно справедливо. Лю Бан, достигши к старости почестей, бывал приглашаем в Запретный город и вкушал блюд со стола Сына Неба.

А уж о пирах во дворцах князей и гунов нечего и говорить: каждый рад был его зазвать. Но сам он свидетельствовал, что лучше всего ему, когда поест он толстой лапши с квашеной редькой и проросшими соевыми бобами, что подавала ему в родном доме матушка.

Следует добавить, что в семейной жизни Лю был несчастлив, хотя жена его была шестой дочерью чуского князя Чжоу. Некоторые считали, что причиной тому его преклонный возраст. В действительности же Лю тосковал по привычной еде, но не решался об это сказать своей высокородной супруге, добивавшейся благосклонности высокоученого супруга кроме всего прочего тем, что приказывала повару ежедневно готовить изысканные по вкусу и внешнему виду яства.

Ляо Кэ к этому добавляет: «Тот, что говорит: „Моя матушка готовит гораздо лучше моей супруги“, не заслуживает порицания, но уж во всяком случае, не заслуживает одобрения. Он хороший сын, что похвально, но дурной супруг.

Тот, кто говорит: „Моя супруга готовит гораздо лучше моей почтенной матушки“, заслуживает осуждения. Он может быть хорошим супругом, но он — непочтительный сын, а следовательно, не может быть хорошим отцом и наставником.

Тот же, кто радостно говорит: „Поистине я доволен своей женой — оно готовит, как моя почтенная матушка“, заслуживает одобрения и почитания. Он почтительный сын и хороший супруг. Не может быть, чтоб такого человека не благословило Небо».

Все, сказанное выше, относится к мужчине. Женщине надлежит почитать выше своего супруга только его родителей и Небо.

Как известно, Фан Цю не переносила кардамона. Матушка же ее супруга обильно добавляла кардамон во все кушанья. Фан Цю поэтому прилежно сыпала кардамон, когда готовила. И даже когда ела то, что оставалось после обеда супруга, старалась улыбаться, всячески выражая удовольствие. Это, как говорят, сократило ей жизнь, но на смертном одре, препоручая супруга заботам наложницы Розовое

Облако, она не забыла напомнить ей, что кардамон веселит сердце ее повелителя. Узнав обо всем от лекаря, убитый горем вдовец поставил ей в усыпальницу бронзовую доску со следующими собственноручно написанными стихами:

Южный ветер иссушает цветок,  
 Бабочки танца узор прихотлив,  
 По-прежнему воды струятся.

В прежние времена эту доску можно было видеть в уезде Цзяошу в провинции Хэбэй. Нечто подобное случилось и в более поздние времена.

Палочки жены хоть на десятую долю чи должны быть короче палочек мужа, и если, развеселившись, супруг приглашает супругу отведать с ним из одной пиалы, то комок клейкого риса, который она берет вослед, должен быть несколько меньше.

Цинь Пожень к этому добавляет, что, если родители оказывают честь детям, посещая их, сыну надлежит доесть лишь то, что останется после них, ни в коем случае не садясь с ними за стол; если же его супруге в том случае не остается ничего, она все равно должна благодарить Небо, ибо покой в семье есть высшая благодать. Недаром же говорится:

Покой в семье,  
 Покой в Поднебесной.  
 Хранить этот покой есть высшая добродетель.

Иные говорят: «К чему блюда, изукрашенные драконами и фениксами? Разве в кувшине суть, а не в налитом в него вине?» Сыма Цзянэр, известный мудростью и богатством, полагал, что золотых рыбок следует помещать в нефритовую вазу: только так можно любоваться их игрою. Еда должна радовать глаза ранее, чем пять внутренностей, тем самым подготавливая их к восприятию пищи. Сочетания цветов призваны волновать. Аромат, приятно щекоча обоняние, делает желудок упругим. Подобно Инь и Янь, сочетаются, противоборствуя, противоположные вкусовые качества. Сладкое и горькое, острое и нежное, твердое и мягкое, горячее



и холодное должны присутствовать в разумной пропорции. Потому и на столе они должны стоять одновременно.

Многое также зависит от соотношения чжуши и фуши. При этом предназначение чжуши — создать сытость; предназначение фуши — радость от нее. Мудрецы прошлого считали, что лучшее из чжуши — сваренный на пару рис. Той же точки зрения придерживался и Би Кэбао, добавивший похвальное слово о лапше и даже считавший, что за столом, на котором есть лапша, можно обойтись и без риса. Конечно же, он имел в виду мучную лапшу, а не гороховую и не крахмальную: те следует считать фуши. Бедняк ест чжуши, его фуши не обильно, ибо радость его — сама сытость. Образованному человеку надлежит трижды сменить в своей чашке фуши, прежде чем добавить чжуши. Обращаясь к общей чаше, следует перевернуть палочки и взять еду обратными их концами.

Пригласив к себе гостей, образованный и воспитанный человек украсит стол красивой посудой. При этом он не забудет, что его собственная чашка или палочки должны иметь хоть какой-нибудь изъян, ибо этим он подчеркивает более высокое положение гостей по сравнению со своим. Ляо Кэ считал, что, благодаря гостей за честь, следует называть их дома дворцами, квартал, где они живут, — великолепным городом, а все свое должно именовать словами более низкими. Воспитанный гость, отвечая хозяину, вернет ему все похвалы в превосходной степени. При этом следует поклониться.

Любой ритуал хорош, будучи к месту. Но и без ритуала обойтись нельзя. Кун учил, что нет человека вне ритуала, как нет и ритуала вне человека.

Если же стол ваш будет пуст или же не будет радовать глаз, что и того хуже, язык, ритуал становится бессмысленным.

Следует помнить, что за столом должны сочетаться мясо, рыба и то, что дает нам земля, то есть овощи. Ничто нельзя приготовить, не имея этих исходных, а также огня, воды, жира, сои, сахара и пряностей.

Огонь придает пище вкус, лишает ее вредных свойств, очищает.

Вода очищает, усиливает свойства соков, создает среду.

Жир позволяет быстро завершить готовку, придать вкус и, смешанный с соками, содержащимися природно, создает собственно саму пищу.

Соя веселит язык, усиливает жизненную силу, особо благоприятно действует на печень, управляющую, как известно, настроением.

Сахар, разумно добавленный, не сообщает сладости, но искусно подчеркивает вкус.

Есть многие виды пряностей. Перец среди них — первый. Имбирь также хорош.

В порядочном доме должны содержаться различные пряности, но среди них высокое место занимает «пять жемчужин».

Хорошая хозяйка для приготовления «пяти жемчужин» мелет свежий черный перец и, взяв его одну чайную ложечку, смешивает с таким же количеством чистой и светлой соли. Поместив смесь на чистую сковороду, она подогревает ее три минуты на сильном огне, время от времени помешивая. Остыв, смесь превращается в «пять жемчужин». Соль отдала часть своей солености перцу, а тот, в свою очередь, наградила ее толикой своей резкости. Дитя их обладает свойствами обоих родителей, но в смягченном и облагороженном виде. Особо хорошо оно для холодных видов пищи, таких, как «хрустальное мясо».

Это последнее простотой своего приготовления напоминало бы пищу варваров, не имей оно столь изысканного вкуса. Вскипятив в котле воду, бросить следует в нее пристойный кусок мяса и, когда вода закипит снова, оставить ее в кипящем виде на огне три минуты. После этого следует снять котел с огня и оставить стоять, пока вода не станет совершенно холодной (например, с вечера до утра). Полученный кусок мяса варится, как говорится, обратным теплом. Следует нарезать его тонкими пластинами. Если дома есть соя, то можно налить тонким слоем на тарелку и аккуратно разместить мясо. Сверху принято рассыпать «пять жемчужин». Розовость мяса будет нежно мерцать сквозь сероватость приправы, подобно розовым на рассвете вершинам Цзяолуншаня сквозь туман. Повар цинского дома Юэ Шестой считал, что соя тут вовсе и не необходима. Про-



хладность «хрустального мяса» отменно оттеняется горячим рисом.

К этому изысканно подать квашеную редьку. Не правы те, кто считает ее блюдом низким и недостойным приличного стола. Низка она лишь в том случае, если составляет весь стол. В качестве добавки она и вовсе необходима.

Едкую черную редьку, очистив ее, следует измельчить и уложить в стеклянный или керамический сосуд. Уложив один слой — в четверть длины палочки для еды — нужно засыпать его мелким сахаром, едким перцем и полить уксусом. И так, пока сосуд не наполнится. Плотно закупорив, надлежит четыре раза осторожно перевернуть его, дабы жидкости перемешались. Ставить надлежит в теплое (как в жилище) место. Утром следует еще четыре раза перевернуть. Редьку уже можно есть, но чем дольше стоит, тем она лучше и полезнее. Запах ее, правда, как говорится, «радует злых духов», но вкус «веселит семь мудрецов».

Ли По считал необходимым добавить в изготавливаемую редьку мелко дробленный чеснок. Чеснок весьма хорош и для холодных колбасок. Кусок мяса следует измолотить до тонкости бумаги «лу», смазать дробленным чесноком, добавить немного мелкого сахара и перца. Отрезав кусочек свиного сала длиной и толщиной в фитиль для светильника, должно завернуть его в мясо, как в бумагу, и, обернув листком тонкого светлого металла — совершенно непроницаемого, жарить на сковороде, переворачивая, четверть часа. Дать охладиться, развернуть и нарезать острым ножом на кружки. Далее с кружками следует поступать, как с «хрустальным мясом».

Все это пристойно подать на стол с горячим для лучшего сочетания. Должны быть и горячие блюда, притом — по мнению Ляо Кэ — не менее четырех.

Ли Сянсы\* рекомендовал «сау тхить бо», «сау зюен», «тхить лон тхить га нуй фа», «лон га мен тао». «Сау тхить бо» делают, как видно из названия, из говядины. Нарезав ее маленькими и тонкими кусочками, посыпают немно-

---

\* Ли Сянсы — китайское прочтение иероглифов, составляющих уважаемое имя вьетнамского мудреца учителя Ле Суан Ту.

го перцем и немного сахаром, оставляют в стороне, пока режут лук и морковь. Лук режут кольцами и каждое кольцо делят пополам. Морковь должна напоминать лапшу. Можно добавить и нарезанную так же редьку и репу: они придают изысканность, но не обязательны. Для званого обеда, впрочем, скорее желательны.

Разогрев на сковороде жир (растительное масло, свиной жир или сливочное масло), довести его до сильно разогретого состояния. Бросить туда мясо, все время его мешая, но только до того момента, когда станет серым, утратив багровый оттенок, тут же переложить в отдельную посуду и прикрыть крышкой. Затем, раскалив новую порцию жира, бросить овощи, через минуту при помешивании посыпать их перцем. Когда перчинки будут видны на каждом полукольце лука, полить немного соей, еще раз размешать и вывалить туда же мясо. С поверхности сосуда, где оно лежало, смыть горячей водой в малом количестве остатки и воду вылить на сковороду же. Размешать с осторожностью и старательностью. Все на сильном огне. Посыпать щепотью соли или же полить несколько соей. Умерить огонь, сковороду плотно закрыть, предварительно посыпав содержимое ароматической зеленью, мелко ту измельчив. Минут пять подержать еще на сковороде. Сказать шесть раз «Намму амида буцу». Готово.

«Сау зюен» делал из говядины еще До, который готовил пищу при дворе чуских князей. Не зря на его могиле установлена была доска с надписью «Веселил глаза и душу», а через год после смерти ему присвоен был титул «Шестой мандарин правой руки» с девизом «Развивающий доблести предков».

Он мелко резал говядину, смешивал с мелко же нарезанным луком и дробленным чесноком. Добавлял сахар и тщательно перемешивал все руками, говоря: «Руки мастера придают вкус». Разогрев на сковороде изрядное количество растительного масла, дожидаясь, пока задымит, тогда бросал туда кольцо лука. Когда оно обуглится, его следует вынуть, зато масло после этого лишено запаха и очень аппетитно. После этого До переводил огонь до среднего, выкладывал мясо на сковороду, приговаривая: «Теперь



дядюшка До может выпить чаю». Чай он пил ровно десять минут, а в это время ученик со старанием перемешивал мясо на огне, дабы все части его пропитались раскаленным маслом. Попив чаю, почтенный До говорил: «А теперь моя очередь!», — солил содержимое сковороды, посыпал ароматической зеленью и на пять минут плотно прикрывал крышкой. Через пять минут, даже не глядя, говорил ученикам: «Снимите-ка!»

Из его наставлений ученики, из которых особенно известен был Хуай Люгуай, записали и донесли до нас особенно следующее: чем мельче нарезано мясо, чем больше луку, а того и важнее — чеснока, чем обильнее масло, тем вкуснее.

Особенным же мастером он был в приготовлении изысканного кушанья «тхить лон тхить га нуй фа». Для этого брал он свинину, курятину, стручков сладкого красного перца числом четыре и меру миндаля. При этом говорил: «Миндаль бедняка — лесной орех». Свинину и курятину в равной пропорции нарезал мелкими кусками, а иной раз и лапшой, перец — лапшой, учеников и прислужников заставлял чистить миндаль, а сам раскалял на сковороде растительное масло, ровно «сау зюен» собирается готовить. Очистив масло луком, если готовил для старого князя Чу Чжоу-вана, который великий охотник был до острой хунаньской пищи, бросал в масло маленький стручок злого перца — тот через минуту становился из багрового словно бы и соломенным, выбрасывал его, приговаривая: «Произошло соитие». И верно — масло острым становилось, оплодотворенное соком перца, и все кушанье становилось как бы огненным. Иные столь острой пищи сторонились, им он этого стручка не клал.

В раскаленное масло бросал очищенный миндаль, через минуту ровно дырчатой ложкой изымал и помещал в некий сосуд поблизости, а сам уж давал пинок ученику, если тот зазевается и не положит в то же мгновение все в то же масло нарезанный сладкий перец и тоже на минуту. Как мы видим, масло уже приобрело привкус ореха миндального, но и привкус сладкого перца. Изъяв перец, в тот же сосуд и в то же масло помещал смешанные два мяса, куда предварительно

не забывал добавить и сахару. Две минуты мешал это мясо в глубоком раскаленном жиру и тут же возвращал в сковороду миндаль и перец, тщательно перемешивал и еще минуты три на сильном огне выдерживал, поучая учеников: «Следите за орехом: тому обуглиться не дано».

Те же два мяса брал и для «лон га мен тао». Хоть и в старые времена, да и в наше время многие одной свиной обходятся, и не от бедности, а только в рассуждении изысканности вкуса. Тут нужен был и лук, и чем его более, тем и лучше. Главная же часть — тонкая лапша из гороха «маш», крахмала или же риса, ведь «мен тао» она и есть, и готовить это кушанье без нее — все равно что мясное блюдо без моркови жарить. Говорят, в старые времена были умельцы, которым это было под силу, но в наши дни таких, наверное, и не встретить. Коли нет той лапши, о которой мы упоминали, можно взять сделанную из пшеницы, только длинную и тонкую. И если те надо залить кипятком на 15 минут, а потом на сковороду, то эту надлежит предварительно сварить, а лишь потом в работу брать.

Разогрев любой из трех жиров на сковороде на сильном огне, бросить сначала два мяса. Как стали серыми, луку — его надлежит хорошо перчить. Сою, однако, лить не следует, а как лук перчинками покроется, тут же выложить лапшу и тщательно и вместе с тем осторожно перемешать ее с мясом и луком. Тогда прилично полить все это соей, дабы потемнело, умерить огонь, посыпать ароматической зеленью и покрыть высокой крышкой. Когда дух стал аппетитным, время снимать.

Достойно, как считали мудрецы, завершить трапезу супом. Хорош бульон, на который можно употребить как оставшиеся кости, так и обрезки. Он может вариться, пока гости вкушают обед. Следует напомнить служанке, чтобы следила за прозрачностью бульона. Отдельно в кастрюле сварить лапшу, нарезать ее в воде изрядно мелко и держать отдельно. Взяв два яйца, в отдельном сосуде надо смешать их желток с белком. В кипящий бульон вылить тонкой струйкой взболтанные яйца, и они превратятся в медузу. Дать вновь закипеть. В яйца можно добавить ароматической зелени. Положив в каждую из чаш горькой лапшу,



забросать ее луком, добавить перечной пасты и залить бульоном с яичной медузой. Сверху бросить мелко нарезанное мясо, добавить сои и капнуть кунжутного масла. Если же его нет под рукой, выжечь обычное растительное масло луком, раздробить горсть лесного ореха и бросить в раскаленное масло. Когда почернеет, тщательно его оттуда изъять. Маслу дать охладиться.

Еще можно, мелко нарезав мясо, оставить его сырым, добавив обязательно имбирю. Тогда взяв сырое мясо в супоразливательную ложку, опустить ее в кипящий бульон, так, чтобы он залил мясо, но потом приподнять, чтобы края ложки были чуть-чуть над бульоном. Бульон в ложке станет от заключенной в мясе крови розовым. Через минуту мясо приобретет серый цвет. Жидкость вылить на лапшу с луком, а с мясом то же повторить еще один раз, после чего выложить его поверх лапши. Яйцо не нужно совсем, зато перечной пасты жалеть не следует. Еще тут уместен мелко нарезанный лимон. Хорош и соус из перебродившей рыбы, известный в странах Южной Азии. Этот суп называется «фо», многие считают его полезным при простудах.

Ван Бо учил, что стол несовершенен без яиц: ведь яйцо еще у древних считалось символом совершенства. Король же среди камней — мрамор. Принимая почтенных гостей, окажи им уважение «мраморными яйцами».

Возьми 12 куриных яиц, две ложечки чаю, две большие ложки соли, ложечку молотого перца, анис — не больше щепотки — и четверть стакана сои. Залей яйца холодной водой, вари их четверть часа, осторожно вынь из воды, а ее не выливай. Яйца же залей холодной водой. Черенком ножа обстучи каждое, до появления трещин, но так, чтобы скорлупа их не отпала, и вновь положи в воду, в которой они варились. Туда же добавь все, что указывалось, поставь на сильный огонь, а как закипит, накрой крышкой и уменьши огонь до самого малого. Так в спокойствии вари один час. Когда по истечении этого времени снимешь скорлупу, убедишься, что поверхность яиц подобна мраморной. нарежь их и подавай в той благоуханной жидкости, в которой варил.

Есть и такие, что капусту почитают как символ заботы. Что же за стол без капусты? Это стол варваров. Но разве

варвары читают «Книги поучений», даже и такие скромные, как поучения дядюшки Ляо?

Полкочана капусты, где следует употребить твердую часть листа, нарезать на небольшие кусочки. Взять еще надлежит два стручка изрядного едкостью перца, две ложки растительного масла, три с половиной ложки сахара, две с половиной ложки уксуса, полторы ложки соли, а если есть — щепоть «митинь».

Раскалив на сковороде масло, брось туда на минуту перец — до соития, потом брось туда капусту и, все время мешая, держи на сильном огне — через три минуты она размягчится. Тут добавь все, кроме уксуса, и еще мешай на том же огне минуту.

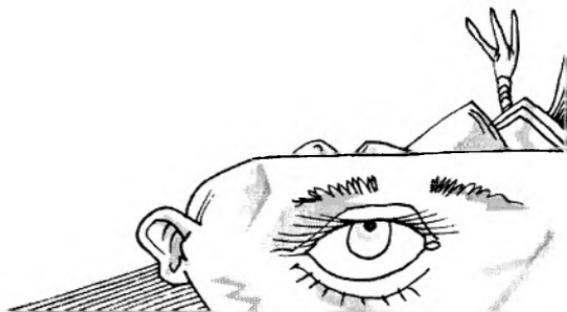
Сними, тут же влей уксус и со старанием размешай. Три часа прoderжи на льду. Она украсит собой после этого любой стол.

Лю Куня как-то спросил: «Разве все говорите вы нам, учитель, что знаете сами?» На что Лю Кунь ответил: «Зная все, что знаю я, вы станете со мною ровень, а зачем же тогда вам я?» И хотя ученики заверяли его в почтительности, многое из его учения они узнали только из посмертного письма.

Кун-фу-цзы говаривал: «Дай голодному рыбу, и ты накормишь его; научив же ловить рыбу, ты спасешь его от голода».

Поистине, ученость есть сокровище.

Следует, впрочем, помнить, что некий Цзо Дефан, обладая сокровищем цинь весом в триста лян, все-таки был несчастлив, и излечить от этого его не мог даже даос Цы, который жил у студента У и занимался каллиграфией.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие . . . . .	9
Глава I. Дело вкуса . . . . .	15
Глава II. Котелок над очагом . . . . .	23
Глава III. Человек родился. . . . .	29
Глава IV. Меня зовут Царевич-Жеребенок . . . . .	34
Глава V. Реквием по коротким штанам . . . . .	53
Глава VI. Трех змей на угловой столик! . . . . .	73
Глава VII. Живущие в домах из глины и из шерсти . . . . .	87
Глава VIII. Человек вступает в брак . . . . .	101
Глава IX. Шоп слово держит. . . . .	113
Глава X. Ложкой, лепешкой и просто рукой . . . . .	124
Глава XI. Красная Шапочка . . . . .	138
Глава XII. Дожить до ужина . . . . .	154
Глава XIII. В поисках кельтов . . . . .	169
Глава XIV. Сороктатар и не только это. . . . .	190
Глава XV. Две столицы паприки . . . . .	206
Глава XVI. Не щадя живота своего . . . . .	219
Глава XVII. Серебро на голове, золото в устах . . . . .	237
Заключительная глава. Котелок дядюшки Ляо, или Наставления у накрытого стола. . . . .	243

Минц Л.

М62 Котелок дядюшки Ляо, или Занимательная этнография / Лев Минц. — М.: «Ломоносовъ», 2009. — 256 с.

ISBN 978-5-91678-018-5

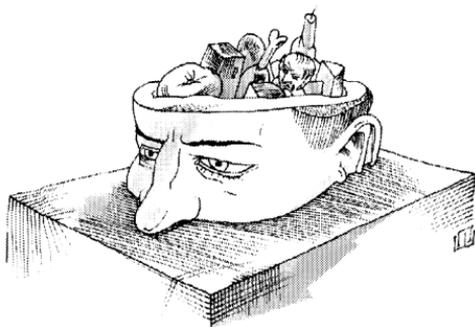
Какая фамилия самая русская? Почему она же самая немецкая? В чем главный секрет узбекского плова? Как правильно называются суши? Когда за столом можно есть руками? Зачем был нужен лифчик в мужском гардеробе? Чем занимаются крестьяне Македонии в первую брачную ночь? Почему парагвайские индейцы стонут от боли, когда рожают их жены? Что и на каком языке означают слова хьхьл и ыбылыны?

Ответы на эти и многие другие вопросы можно узнать из книги известного этнографа и писателя Льва Минца. «Котелок дядюшки Ляо» — увлекательное путешествие в мир обычаев, традиций и тайн разных народов, живущих вокруг нас.

УДК 392

ББК 26.8

География. Этнография. История



Лев Минц

## Котелок дядюшки Ляо

Подписано в печать 27.07.2009.

Формат 60×90 1/16.

Гарнитура «Times». Печать офсетная.

Печ.л. 27,0. Уч.-изд.л. 25,0. Тираж 3000 экз.

Заказ № 7363

ООО «Издательство „Ломоносовъ“»

117296, Москва, ул. Молодежная, д.5, пом. XII

Тел. 930-51-20

E-mail: [info@lomonosov-books.ru](mailto:info@lomonosov-books.ru)

Отпечатано в

ОАО «Можайский полиграфический комбинат»

143200, г. Можайск, Московская обл.,

ул. Мира, д. 93

Лев Минц  
Котелок  
дядюшки Ляо



Какая фамилия самая русская? В чем главный секрет узбекского плова? Как правильно называются суши? Когда за столом можно есть руками? Что должен носить настоящий мужчина? Чем занимаются крестьяне Македонии в первую брачную ночь? Почему парагвайские индейцы стонут от боли, когда рожают их жены?

Ответы на эти и многие другие вопросы можно узнать из книги известного этнографа и писателя Льва Минца. «Котелок дядюшки Ляо» — увлекательное путешествие в мир обычаев, традиций и тайн разных народов, живущих вокруг нас.

ISBN 978-5-91678-018-5



9 785916 780185