

Содержание

Предисловие	5
Тажин	8
Кабса	19
Масгуф	29
Хореш	40
Самбуса	54
Киббех	63
Фесих	78
Гедлибже	93
Все, кроме кебаба	103
Икра	109
Беша	123
Самый древний хлеб	130
Кулури	140
Сальта и фахса	160
Замзагану	170
Туркменский плов	176
Маклюбе	184
<i>Садек Хедаят. Исфахан — полмира</i> <i>(Перевод с персидского</i> <i>Александра Стесина при участии Махназ Табатабаи)</i>	<i>199</i>

ПРЕДИСЛОВИЕ

Мой «нью-йоркский обход» начался в июне 1998 года, когда я, студент второго курса, устроился на двухмесячную стажировку в Рокфеллерском университете — и таким образом попал в город, с которым с тех пор неразрывно связана моя жизнь. В то лето, слоняясь по Чайнатауну, Маленькой Бразилии и греческо-арабской Астории, я придумал себе игру: в каждом этническом районе я должен попробовать национальное блюдо (любовь к кулинарной экзотике у меня с детства). Мне даже пришла в голову мысль написать эдакий путеводитель по разным кухням Нью-Йорка. Не Zagat's Guide¹, конечно, а что-то вроде цикла рассказов или очерков, где тематическим стержнем было бы гастрономическое разнообразие города, а вокруг этого толпились бы истории его обитателей. Каждая глава была бы посвящена одному району, одной составляющей нашего «плавленного котла», а названием послужило бы то самое национальное блюдо.

Таков был замысел, но дальше него я не продвинулся, потому что а) в ту пору писал только стихи и не знал, как подступиться к прозе, и б) слишком мало знал о предмете, то есть о городе. Мое существование в нем было беспечным, как бывает только в юности или в туристических поездках (в сущности, в то лето я и был в Нью-Йорке туристом). Разумеется, у такой беспечности есть преимущество, обычно называемое свежестью взгляда: все интересно, все внове. Но сочинительству нужен еще и драматизм, и самое худшее, что можно сделать, — это высасывать его из пальца. Драматизм появился позже, его обеспечил мне выбор профессии, и в конце концов я написал книгу, построенную по тому самому принципу, который пришел мне в голову летом 1998-го: портрет

¹ Популярный в США справочник, где собраны обзоры ресторанов Нью-Йорка и других городов. Выпускается ежегодно с 1979 года.

города и его обитателей, точнее сказать галерея портретов, а заодно — кругосветное путешествие по этническим районам, то есть все как было задумано, с той разницей, что «путеводитель» получился не по ресторанам Нью-Йорка, а по его больницам. Впрочем, и интерес к национальным кухням никуда не делся — он нашел себе применение в одной из частей «Африканской книги».

В наше время драматизма столько, что и не снилось, и лучше бы без него, а беспечность осталась в далеком прошлом, вечно искавшем достойный повод для говорения. Как писал когда-то Сергей Гандлевский, «А что речи нужна позарез подоплека идей / И нешуточный повод, так это тебя обманули». Теперь, кажется, можно писать о чем угодно: все незначительное, лишенное драматизма воспринимается уже не само по себе, а как контрапункт к тому страшному, что определяет наше сегодня и висит над нашим завтра. Год назад, ощущая эту безысходность, я неожиданно для себя вернулся к своему юношескому замыслу почти тридцатилетней давности. В каком-то смысле это — продолжение «Нью-Йоркского обхода», его сиквел и приквел, написанный в том же городе, но в другом, навсегда изменившемся мире. В навсегда изменившемся и непрерывно меняющемся. Второе было бы трюизмом («все течет»), не будь оно сопряжено с первым: каждая из перемен последнего времени отчетливо ощущается точкой невозврата. Каждый новый катаклизм не только переворачивает предыдущую картину мира, едва начавшую обретать очертания, но и меняет правила, по которым этот мир существует. От вчерашней действительности не остается и следа, как завтра не останется от сегодняшней. Сознание не успевает перестраиваться. Стало быть, ни о каком зрелом размышлении или основательном высказывании не может быть и речи. Максимум — серия зарисовок, свидетельство момента, попытка ухватиться за что-нибудь, что нас до сих пор объединяет.

Нью-Йорк, июнь 2025

Была невероятная притягательность в этих переливающихся через край и растекающихся вокруг нее базарах, завораживающих и искушающих так, что перехватывало дыхание и плавилась душа. Коленки дрожали от обилия овощей, фруктов, сыров, сдобренных разными приправами, от острых запахов и кушаний, дерущих горло, потрясающих, чуждых, чужих, странных, дразнящих, возбуждающих... И эти алчные руки, которые щупают, роются, погружаются в потаенную глубину этих груд из фруктов, зелени, красных перцев, пряных маслин... И изобильная нагота этой мясной плоти, болтающейся на крюках, окровавленной, обнаженной, от которой поднимается пар, лишенной кожи и не знающей стыда... И все это разнообразие приправ, пряностей, специй, доводящее едва ли не до обморока, все это разнузданное и околдовывающее многоцветье горького, острого и соленого. А над всем этим еще и необузданный аромат кофе, проникающий до самых печенок, и запахи, поднимающиеся от всяких стеклянных сосудов, наполненных напитками всех цветов с кусочками льда и дольками лимона...

*Амос Оз. Повесть о любви и тьме.
(Перевод Виктора Радуцкого)*

Уткнувшись в телефонное приложение Uber (когда же наконец подъедет заказанная машина?), я чуть не попадаю под колеса старого «мерседеса». Он резко тормозит в последний момент, и я, шарахнувшись, понимаю: это и есть мой убер.

— Я бы предпочел, чтобы ты оказался внутри машины, а не под ней! — хохочет водитель, крупный человек средних лет с бритой головой и пышными усами, откуда-то с Ближнего Востока.

Из динамиков орут на арабском ведущие «Аль-Джазиры». Я то и дело выхватываю из их возбужденной речи слова «Израиль», «Нетаньяху», «сионизм», «Хезболла». Сегодня Иран выпустил больше двухсот ракет по Израилю.

— Слушаю новости, — поясняет водитель, которого зовут Хашим (тезка Хашима Сафи ад-Дина, лидера «Хезболлы»!). — Весь день говорят о том, что произошло в Израиле. Невозможно поверить, да?

— Угу, — бормочу я и тут же звоню по телефону кому-то из друзей, чтобы весь остаток пути говорить с абонентом по-русски. Это мой излюбленный способ уйти от беседы с водителем. Во-первых, пока я говорю по телефону, меня нельзя трогать, а во-вторых, он наверняка не понимает по-русски. Таким образом я выстраиваю между нами двойной коммуникационный барьер — надежное ограждение от слушателя «Аль-Джазиры».

Ирония ситуации состоит в том, что едем мы в арабский магазин (в марокканский, если быть точным), где я планирую закупиться для еврейского праздника. Последние несколько дней я нахожусь в Вашингтоне — на ежегодной медицинской конференции. В Нью-Йорк вернусь завтра днем, а завтра вечером начинается Рош ха-Шана. На этот праздник я всегда готовлю марокканские блюда — дань моим сефардским корням.

Сефардская кухня и пышней, и сложнее ашкеназской, а значит, больше подходит к празднованию Нового года. Песах — другое дело, на Седер на столе должно быть привычное ашкеназское: фаршированная рыба, кугл, кнейдлах. А на Рош ха-Шана — только марокканское. У меня даже тажины в хозяйстве имеются, целых три штуки. Можно приготовить тажин с бараниной, айвой, курагой и квашеным лимоном. Можно — кускус-рояль, бастиллу¹, хариру² и разнообразные марокканские салаты. Но для этого мне нужны правильные ингредиенты, которых нигде, кроме марокканской лавки, не достать.

В Нью-Йорке я в таких случаях всегда отовариваюсь на улице Стейнвей, в районе Квинса, известном как «Маленький Египет». Этот анклав заслуживает отдельного рассказа. Почему бы и нет? Пока Хашим слушает «Аль-Джазиру», а я трясусь на заднем сиденье в ожидании спасительного звонка от русскоязычного друга («Перезвоню через секунду!»), позволю себе небольшое отступление в духе историй-вкладышей из «Тысячи и одной ночи». Итак, улица Стейнвей, или, как ее иногда называют, улица тажинов. Египет там, как и на карте Африки, соседствует с Магрибом. Я люблю там гулять — вдыхать запахи шашлыка и кальяна, с грехом пополам читать арабские вывески. Из всех этнических районов-трансплантатов этот, пожалуй, легче других перенес пересадку: дряхлые кирпичные пятиэтажки Квинса, украшенные арабской вязью, в первом приближении напоминают медины³ североафриканских городов с их соуками⁴ в виде караван-сараев.

¹ Бастилла или пастилла — марокканский пирог из слоеного теста с начинкой из курицы или голубя, посыпаемый сверху корицей и сахарной пудрой.

² Харира — марокканская похлебка из чечевицы и нута.

³ Медина — старый квартал в городах Северной Африки и Магриба.

⁴ Соук — крытый рынок, где продаются различные товары кустарного изготовления.

То же прилавочное столпотворение кувшинов, шкатулок, тажинов, светильников, ведерок со специями. Те же турагентства, предлагающие скидки на умру и хадж. Те же коранические школы на цокольных этажах. Те же группы прямо надушенных мужчин в кожанках и «вареных» джинсах, что толкуются на углу, деловито о чем-то беседуя. Те же лоточники (худощавые, смуглолицые, остроглазые), что торгуют стритфудом в касбах Константины и Суса. И тот же стритфуд: алжирские махаджеб и карантика, ксра¹ и пицца-кари; тажин зитун, тажин довара, тажин мтевем², шехшуха, решта³. Тот же звук алжирской лютни, аккомпанирующий полифоническому пению, которое ожидаешь услышать скорее в Грузии, чем в Магрибе. Те же шумно-прочувствованные, хоть и безалкогольные празднества в тесных кафе (хозяйка кафе, обнося гостей сладким чаем и одновременно слушая заздравную речь в честь виновника торжества, вдруг утирает рукавом глаза — и тотчас извиняется: расчувствовалась). Те же внимательные взгляды, пытающиеся определить, свой ты или не свой. Вспыхивают, просвечивают тебя насквозь и тут же затухают: не свой, хоть и похож. Похожий, но чужой. Максимально чужой мир, столько лет находящийся по соседству, что уже почти свой или, по крайней мере, привычный — привычно непонятный. «Это у нас вражеская территория под боком», — некорректно пошутил один мой знакомый, в прошлом солдат израильской армии, а ныне тренер по фехтованию.

¹ Махаджеб, махджуба — алжирские блины из манки с начинкой из томатной пасты, лука, чеснока и специй; карантика — суфле из нутовой муки с яйцом, популярный в Алжире стритфуд; ксра — тип лепешки, готовится в тажине.

² Зитун — тажин из мяса с оливками; довара — тажин из требухи в томатном соусе; мтевем — тажин из бараньих тефтелей с нутом и миндалем.

³ Шехшуха — алжирское блюдо из мяса или курицы вперемешку с кусочками теста; решта — макаронные изделия, традиционные для алжирской кухни.

Между алжирской частью улицы и египетской расположилось одно-единственное тунисское кафе. Для тунисцев слово «тажин» означает нечто совсем иное, чем для марокканцев или алжирцев. Не мясные и овощные блюда, тушенные в керамическом горшке с высокой конической крышкой, а печеный омлет с картофельно-мясной начинкой, щедро приправленной магрибинскими специями и хариссой¹. Эти два «тажина» пишутся по-разному, хотя оба происходят от древнегреческого «тагинон». И, чтобы совсем сбить с толку непосвященных, левантийский соус из тхины по-английски часто транскрибируется как *tajen*. Поди разберись! Тунисское кафе — самое интересное. Оно, в сущности, и не кафе вовсе, а тесная квартира с профессионально оснащенной кухней, на которой хозяйничают Абид, приземистый бородач с залысинами и молитвенной шишкой на лбу, и его закутанная в хиджаб жена. Абиду нужно звонить заранее. Заказы он принимает только от знакомых, да и то со скрипом. «Кускус с кальмарами? К следующим выходным? Не знаю, подумаю. Чуть позже позвоню и скажу, сможем ли выполнить». Проходит неделя, а от Абиды ни слуху ни духу. Но в назначенный день звонит и сообщает бодрым голосом: «Все готово. Кроме кускуса с фаршированными кальмарами, мы вам приготовили еще камунию и брик. Думаю, вам понравится». Несколько раз повторяет, что все блюда — халяльные, хотя прекрасно знает, что я не мусульманин. А главное — требует обстоятельного отзыва. «Пожалуйста, позвоните мне потом и скажите, как все было». Если не позвонить или попытаться отделаться общими фразами вроде «Все было очень вкусно», он может обидеться и в следующий раз заказ не принять. Бывает, что и подробным устным отчетом не отделаешься: «А вы не могли бы прислать фотографии,

¹ Харисса — острый соус, широко используемый в марокканской и тунисской кухнях.

чтобы я видел, как вы мои блюда на стол подавали?» В общем, повар-эксцентрик. Но я не возражаю, потому что готовят они с женой великолепно и всегда разное. Холодные креветки в соусе керкenez, слегка напоминающем испанский суп гаспачо. Камуния — жаркое из говядины и говяжьих потрохов с зирой. Лаблаби — густой суп из нута с хариссой, яйцом, лимоном и ломтиками багета. Кускус с кальмарами, фаршированными сложной смесью морепродуктов, зелени и риса. Жареные пирожки «брик», внутри которых — яичница-глазунья с зеленью и тунцом. Пирожки из сдобного теста, которые сначала обжариваются, а потом нарезаются, как пита, и начиняются яйцом, картошкой, тунцом, оливками и хариссой. Никакой мишленовский ресторан не сравнится по аутентичности с этой изысканной домашней кухней. И чудачества хозяина только добавляют перцу. При ближайшем знакомстве оказывается, что поваром-эксцентриком он стал уже в эмиграции, а в Тунисе был журналистом и радиоведущим, активным участником событий Арабской весны. Демонстрации в Сиди-Бу-Зиде, самосожжение уличного торговца Мохаммеда Буазизи, свержение диктатора Бен Али... Абид там был, все видел. Может, и не только видел? Был одним из зачинщиков, бросал коктейли Молотова? Я не задаю лишних вопросов.

Удивительное все-таки место — улица Стейнвей. Северная Африка в миниатюре. Выходишь из метро, проходишь несколько кварталов, и вот тебе, пожалуйста: налево Алжир, направо Египет. А через дорогу у марокканки Сихам, по странному совпадению тоже бывшей журналистки, можно заказать не только тажин с кускусом, но и такую невидаль, как рфисса, хергма, танжия¹. Или, если надо совсем по-быстрому, есть

¹ Рфисса — марокканское блюдо из курицы, лапши и чечевицы; хергма — блюдо из телячьих ножек с нутто и пшеничной кашей; танжия — мясо, томленное в глиняном кувшине.

ливийский фудтрак — там продают блюдо со смешным названием «мбакбака»: это итальянские макароны (дань колониальному прошлому) с бараниной и специями «бзаар» (ливийский аналог карри). Что же касается «вражеской территории», никакой враждебности в магрибинском районе я не чувствую, потому что Нью-Йорк для меня до сих пор безопасное пространство, где любая национальная вражда отменяется как нечто бессмысленное и неуместное. Впрочем, то же самое наверняка чувствовали и жители Амстердама, где недавно случился еврейский погром. Но Нью-Йорк — safe space, мне важно продолжать в это верить.

А сейчас мы с пышноусым водителем петляем по незнакомым окраинам Вашингтона, и навигатор показывает нам, что до места назначения осталось две минуты, но вокруг не то что магазинов — ни одного фонаря! И вправду какая-то «вражеская территория». Может, надо мной будут чинить расправу или похитят, чего доброго? Я своей русской речью никого не проведу, у меня на роже написано «ам Исраэль хай»! По радио все больше распаляется обозреватель арабского новостного ресурса (по интонации скорее проповедник, чем обозреватель), и мне становится не по себе.

— Заблудились! — весело поясняет Хашим. — Навигатор попутал.

— И что теперь делать?

— Разберемся! — обещает он и газует.

Приемистая машина уносится в темноту. В мозгу гремит непонятными угрозами возбужденная речь обозревателя-проповедника: «Эсроиль... шайтан Нетаньяху!.. Яхья¹ Хезболла!»

Я звоню в марокканский магазин, говорю, что мы заблудились. На другом конце провода хозяин магазина тоже слушает арабские новости и, перекрикивая призывы к расправе над сионистами, объясняет,

¹ Яхья — да здравствует (араб.).

что у них нет вывески, поэтому мы наверняка проехали мимо.

— Дай мне трубку, я сам с ним объяснюсь, — требует Хашим.

Я послушно передаю ему телефон, и они долго договариваются о чем-то по-арабски. Кажется, мне хана.

— Что он говорит? — не выдерживаю я.

— Он магрибинец, я его плохо понимаю, но кое-что вроде бы понял, — уклончиво отвечает Хашим. — Сейчас разберемся.

Перед лицом своих товарищей торжественно обещаю отныне готовить исключительно ашкеназские блюда. Только дайте мне вернуться в гостиницу целым и невредимым!

— Ну, вот и приехали.

Магазин без вывески, как и было заявлено. Вопрос, что там внутри. Склад боеприпасов?

— А вы после того, как закупитесь, поедете обратно в гостиницу? — интересуется Хашим.

— Да, план такой.

— Тогда у меня к вам предложение. Чем вам снова убер вызывать и ждать его неизвестно сколько, я вас тут подожду и, когда будете готовы, отвезу вас обратно за наличку. Ваша поездка сюда сколько стоила, долларов пятнадцать?

— Да, где-то так.

— Так я вас обратно за десять отвезу. Идет?

Ну уж нет. По дороге сюда, пока мы петляли по темным улицам и они с хозяином лавки подозрительно долго договаривались о чем-то на непонятном мне языке, я был уверен, что стану жертвой похищения. Кажется, обошлось, но повторять этот опыт, дважды испытывать удачу? Нет уж, не такой я любитель острых ощущений. Подожду другого водителя и заплачу чуть больше... Так я думаю — и тут же слышу собственный голос:

— Да, конечно, отлично. Большое спасибо!

«Яскуту альяхуд, яскуту Нетаньяху!»¹ — рвет глотку неугомонный проповедник.

* * *

— Знаете, что делать с мсемменом²? — строго спрашивает хозяин магазина.

— Знаю, конечно. Быстро обжарить и подавать к столу в горячем виде — с медом, например.

— Вы бывали в Марокко?

— Да, трижды.

— А где вы там были?

— В Касабланке, в Марракеше, в Рабате...

— Я из Рабата!

— Знаете, из всех городов, которые я видел в Марокко, Рабат — мой любимый.

— Вы не просто так это говорите? Не только потому, что я оттуда?

— Нет-нет, это действительно так. В Марракеше слишком много туристов, и там тебя на каждом шагу осаждают попрошайки и жулики. В Касабланке слишком мало истории. А Рабат поистине прекрасен.

Уроженец Рабата глядит растроганно, вот-вот прослезится.

— Хотите мятного чаю? Я его завариваю точь-в-точь как в Марокко, сразу вспомните.

— Спасибо, с удовольствием.

И правда, точно такой же, каким меня поили пятнадцать лет назад в медине Касабланки.

— А в Танжере вы бывали?

— Нет, к сожалению, не доехал. Только много читал про него.

— Читали?

— Да, у Боулза, у Берроуза...

— Кто это?

¹ Долой евреев, долой Нетаньяху!

² Мсеммен — марокканские лепешки из слоеного теста.

— Американские писатели. И марокканских я тоже читал: Мохаммада Шукри и Мохаммада Зефзафа. Они ведь оба в Танжере жили, если я правильно помню.

— Не знаю, впервые о них слышу. Но в Танжер вы в следующий раз обязательно съездите, это замечательный город. А в последние годы все отстроили, стало еще лучше. У нас вообще сейчас идет большая стройка, вы же знаете.

— Нет, не знал.

— Ну как же, готовимся к 2030 году!

— А что будет в 2030-м?

— Неужели не знаете? В Марокко все только об этом и говорят.

— Ну я же не марокканец.

— Странно. А я почему-то подумал, что вы марокканских кровей. Может, кто-то из родителей из Марокко. Нет?

— Нет. Но есть вероятность, что кое-кто из моих предков жил в Мекнесе. Я об этом недавно узнал.

— Вот видите. Значит, я угадал.

— Так что же будет в 2030-м?

— Чемпионат мира по футболу! В Марокко! Странно все-таки, что вы ничего не знали. Вы что, новости не слушаете? Это же сейчас одна из главных новостей!

— Скажите, а чебакия¹ у вас есть?

— Есть, дорогой, конечно, есть. Вот, пожалуйста. И-и, сколько вы всего набрали... Давайте помогу вам донести до машины. Это же вас там дожидаются?

— Да, это тот самый водитель, с которым вы по телефону говорили.

— А-а, египтянин. Я ему пытался объяснить, как до меня добраться, а он ничего не понимал. Или делал вид, что не понимает. Дескать, я по-арабски не так говорю, выговор не тот. Тоже мне! Пусть еще скажет

¹ Чебакия — марокканский сладкий крендель.

спасибо, что я на берберский не перешел! Честно вам скажу, они, египтяне, все такие.

И вот я выплываю из дверей магазина со стаканом дымящегося мятного чая в руке и направляюсь к ожидающему меня черному «мерседесу». За мной плетется хозяин магазина, нагруженный купленным мною товаром. Еще полчаса назад я думал, что меня возьмут в заложники, а теперь чувствую себя эдаким мистером Твистером — тоже не самое приятное чувство. Оборачиваюсь, беру у марокканца пакеты, говорю «Шукран!», и он расплывается в нежной улыбке: «Хабиби!»

* * *

В Новый год на столе тажины с бараниной, айвой и сухофруктами, кускус с мергез¹ и курицей, бастилла, харира, залук². К нам пришли гости — подруги моих дочерей, Сони и Даши, с родителями. Мы зажигаем свечи, благословляем виноградную лозу, разламываем пышную круглую халу, макаем яблоки в мед, передаем по кругу ломтики питахайи (обязательный «новый фрукт»³) и зерна граната. Поднимаем тосты за мир и благополучие еврейского народа. Кажется, теперь, как и во времена моего детства, это желательно произносить вполголоса и только за закрытыми дверями, у себя дома. Я развлекаю всех историей о поездке в марокканскую лавку. «Вот до чего доводят кулинарные изыскания! — восклицает кто-то из гостей. — Кстати, как бы ты описал свой интерес ко всяким экзотическим кухням? Исследовательский? Эстетический? Ты что больше любишь, есть

¹ Мергез — острые жареные колбаски из баранины.

² Залук — марокканский салат из баклажанов.

³ Имеется в виду еврейская традиция в праздник Рош ха-Шана подавать к столу какой-нибудь экзотический фрукт, символизирующий все новое и интересное («то, чего раньше не пробовал») в грядущем году.

или готовить?» Я отвечаю: готовить, конечно. Процесс приготовления еды увлекает так же, как процесс письма (свои стихи и прозу ты любишь, пока их пишешь). Краткосрочное выпадение из времени, из повседневности, из новостей, которые с каждым днем все тревожней.