

ХУДОЖЕСТВЕННАЯ СЛОВЕСНОСТЬ

НОВОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ

АЛЕКСАНДР
СТЕСИН

ОЛИВКОВАЯ ВЕТКА

Дамаск

Мель-Авив

Исрахан

Нью-Йорк

Багдад

Каир

Кабул

18+

Александр Михайлович Стесин

Оливковая ветка

Серия «Художественная словесность»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73909387

*Александр Стесин. Оливковая ветка. Рассказы: Новое литературное обозрение; Москва; 2026
ISBN 978-5-4448-2937-0*

Аннотация

«Рядом с распятием на стене висит картина, возможно, написанная самой Наилей. На картине изображена оливковая ветка – символ мира и средиземноморской кухни. Для меня эта ветка имеет еще один особый смысл: полное имя моей младшей дочери Даши – Далия, что в переводе с иврита означает „оливковая ветвь“». Со времени выхода бестселлера Александра Стесина «Нью-Йоркский обход» мир драматически изменился. Пропасть между представителями разных культур теперь кажется почти непреодолимой. Есть ли у нас всех еще хоть что-то общее? Задаваясь этим вопросом, Стесин обращается к одному из самых базовых человеческих опытов – гастрономическому. Каждая новелла вращается вокруг национальных блюд и кулинарных традиций разных стран, но в центре всегда оказывается история о людях. Они живут в одном городе, но вышли из разных миров и не всегда знают, как сосуществовать и вести диалог

друг с другом. И все же не теряют главной человеческой черты – привычки надеяться на лучшее. Александр Стесин – поэт, прозаик, врач и путешественник, автор книг «Рассеяние», «Троя против всех», «Нью-Йоркский обход», «Азиатская книга», «Африканская книга», «Путем чая» и др. Лауреат литературной премии «НОС».

Содержание

Предисловие	6
Тажин	10
Кабса	24
Масгуф	36
Хореш	51
Самбуса	69
Киббех	80
Конец ознакомительного фрагмента.	90

Александр Стесин

Оливковая ветка

Рассказы

© А. Стесин, 2026

© Н. Агапова, дизайн обложки, 2026

© ООО «Новое литературное обозрение», 2026

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 Чайна-тауну, 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 «плавильного 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

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

(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 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 Радужного)

Тажин

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, шархнувшись, 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, бастиллу², хариру³ 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

² Бастилла или пастилла – марокканский пирог из слоеного теста с начинкой из курицы или голубя, посыпаемый сверху корицей и сахарной пудрой.

³ Харира – марокканская похлебка из чечевицы и нута.

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 медины⁴ североафриканских городов с их соуками⁵ в виде караван-сараяв. 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, ксра⁶ и пицца-кари;

⁴ Медина – старый квартал в городах Северной Африки и Магриба.

⁵ Соук – крытый рынок, где продаются различные товары кустарного изготовления.

⁶ 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.

тажин зитун, тажин довара, тажин мтевем⁷, шехшуха, решта⁸. 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 задравную 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.

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, тушеные в керамическом горшке с высокой конической крышкой, а пече-

⁷ Зитун – тажин из мяса с оливками; довара – тажин из трепухи в томатном соусе; мтевем – тажин из бараньих тефтелей с нутом и миндалем.

⁸ Шехшуха – алжирское блюдо из мяса или курицы вперемешку с кусочками теста; решта – макаронные изделия, традиционные для алжирской кухни.

ный омлет с картофельно-мясной начинкой, щедро приправленной магрибинскими специями и хариссой⁹. 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,

⁹ Харисса – острый соус, широко используемый в марокканской и тунисской кухнях.

что и подробным устным отчетом не отделаешься: «А вы не могли бы прислать фотографии, 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, саможжение 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, танжия¹⁰. Или, если надо совсем побыстрому, есть 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».

¹⁰ Рфисса – марокканское блюдо из курицы, лапши и чечевицы; хергма – блюдо из телячьих ножек с нутом и пшеничной кашей; танжия – мясо, томленное в глиняном кувшине.

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 запутал.

– 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!.. Яхья¹¹ 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, 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 от-

¹¹ Яхья – да здравствует (*араб.*).

ныне 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!»¹² – рвет глотку неугомонный проповедник.

¹² Долой евреев, долой Нетаньяху!

– Знаете, что делать с мсемменом¹³? – 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.

¹³ Мсеммен – марокканские лепешки из слоеного теста.

– 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?

– 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 чебакия¹⁴ 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 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!»

¹⁴ Чебакия – марокканский сладкий крендель.

В Новый год на столе тажины с бараниной, айвой и сухофруктами, кускус с мергез¹⁵ и курицей, бастилла, харира, залук¹⁶. К нам пришли гости – подружки 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»¹⁷) 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 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

¹⁵ Мергез – острые жареные колбаски из баранины.

¹⁶ Залук – марокканский салат из баклажанов.

¹⁷ 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.

времени, из повседневности, из новостей, которые с каждым днем все тревожней.

Кабса

Семнадцатизэтажное здание Нью-Йоркского Пресвитерианского госпиталя устроено так же, как большинство госпиталей в Америке, а может, и в мире: разные этажи – разные отделения. Пользуясь больничным лифтом, который останавливается на каждом этаже, ты всякий раз как бы совершаешь «обход» человеческого организма: вот голова (отделение неврологии и нейрохирургии), вот сердце (кардиология и кардиохирургия), вот конечности (ортопедическое отделение) и так далее. А заодно проезжаешь все стадии жизни, от акушерства до геронтологии. Когда я начинал писать «Нью-йоркский обход», у меня была идея выстроить книгу не только по географическому принципу (разные главы – разные районы города), но и по принципу больничных этажей (разные главы – разные отделения, то есть разные части человеческого тела и разные фазы жизни). В конце концов я отказался от этой чересчур сложной конструкции, оставив только географию.

Может быть, когда-нибудь, впад в старческий маразм, я еще напишу сиквел под названием «Обход–2: Анатомия» или что-то в этом роде. Но для идеального построения мне придется изменить существующий порядок, потому что в реальном Нью-Йоркском Пресвитерианском госпитале отделение «головы» находится на девятом этаже, а верхний этаж,

семнадцатый, вообще стоит особняком, и туда не так просто попасть. Это этаж для ВИПов. Здесь – только отдельные палаты, каждая из которых по площади вдвое больше моей нью-йоркской квартиры. Стоимость пребывания – двадцать тысяч долларов в день. Доступ сюда открыт только для семьи пациента, его личных помощников (хочется написать: для его слуг) и лечащих врачей. Выйдя из лифта, врач называет свою фамилию и фамилию пациента, после чего ждет, пока о нем доложат. Наконец щелкает дверной замок, и вам позволяют зайти в предбанник. Фарфоровые вазы, мебель из красного дерева. На стене – табло с полным списком нынешних постояльцев ВИП-этажа. Кто они? Саудовские принцы, нефтяные магнаты из Катара. Все до единой фамилии в списке – арабские. Когда моя приятельница, эфиопская писательница Мети Бирабиро, жила в Саудовской Аравии, она рассказывала про закрытые комплексы, где за деньги можно все: никакие из бесчисленных запретов и правил, по которым существует страна за оградой, на них не распространялись. Кажется, выйдя из лифта на семнадцатом этаже, ты попадаешь в один из таких закрытых комплексов – отдельный мир, живущий по своим законам и не подчиняющийся никаким другим.

С тех пор как наш госпиталь заключил соглашение с правительством Катара и открыл филиал в Дохе, поток ближневосточных ВИПов не ослабевает. Саудовцы и катарцы летают к нам лечиться на частных самолетах. Их дети учатся у

нас в ординатуре, а наша профессура читает лекции в Эр-Райянском медицинском институте, где их принимают со всеми почестями. Заведующий отделением торакальной хирургии в нашем госпитале – тоже саудовец, и, хотя он переехал в США много лет назад, в Саудовской Аравии его фамилия до сих пор на слуху. Там его знают как звезду мирового уровня, одного из лучших торакальных хирургов в Америке, каковым он и является.

Словом, нефтяные деньги льются в больничную кассу рекой. Казалось бы, что может быть лучше? Но получить одного из этих ВИПов в качестве пациента – то еще удовольствие. Во-первых, каждый из них обязательно приезжает со своим личным врачом. Личный врач ВИПа строит из себя специалиста, изо всех сил стараясь показать, что он знает больше тебя. При этом знает он куда меньше, чем должен бы, даже не будучи специалистом. Это и определяет род ваших отношений: его нужно поставить на место, но ни в коем случае не унижать, особенно в присутствии ВИПа. Иначе говоря, постараться не нажить себе врага. Начнешь враждовать – будешь отстранен от лечения ВИПа и, соответственно, получишь взбучку от начальства. С другой стороны, ты изначально в выигрышной позиции: личный врач ВИПа, хоть заранее тебя и не любит, видя в тебе угрозу, тем не менее прекрасно понимает, что без тебя ему не справиться. Стало быть, воевать с тобой не в его интересах. Все, что от тебя требуется, – это понять: его дурацкий апломб – часть игры; если б он не

хорохорился, его бы самого давно выгнали. Не надо выстав-
лять его дураком, но и на поводу идти нельзя. Важно нащу-
пать эту грань. Прежде чем тебя допустят к самому ВИПу,
ты должен пройти собеседование.

Я представлял себе бородатую свиту в белых туниках до
пят и белых в красную клетку платках (беи в галабеях). Ока-
залось, ничего подобного. Ни головных уборов, ни молит-
венных шишек на лбу. Вместо белых балахонов – черные ко-
жанки, вместо окладистых бород – трехдневная щетина. В
воздухе – густой запах аттара¹⁸, на столе – блюдо с финика-
ми. Эта компания коренастых небритых мужчин в кожаных
куртках походила скорее на сходняк из бандитских фильмов
девяностых, чем на придворную свиту саудита. При других
обстоятельствах их бы часами шмонали на границе, но эти
летают на частных «боингах». Один из этих мордovorотов и
есть личный врач ВИПа. Какой именно, стало понятно в пер-
вые тридцать секунд нашей «стрелки»: вместо приветствия
он тотчас приступил к допросу. Что и как мы собираемся
лечить? Гарантируем ли успех? Какой у меня медицинский
стаж, где получал образование? Со стажем и дипломом все в
порядке, а в остальном ответы неутешительны: коллега ведь
и сам понимает, что у нашего пациента четвертая стадия.
Эту болезнь можно лечить, а вылечить, увы, нельзя. В луч-
шем случае рак с метастазами можно попытаться превратить

¹⁸ Аттара – эфирные масла с сильным запахом, используемые в качестве духов
на Ближнем Востоке и в Индии.

в хроническое заболевание: поддерживать в течение довольно длительного времени. Если же не получится, речь пойдет об исключительно паллиативных мерах.

– Это еще почему?

– Что почему?

– Почему нельзя вылечить?

– Как я уже сказал, у мистера Альхарби метастазы в легких и печени. Стало быть, болезнь не курабельна.

– Но почему? – повторяет свой вопрос человек с медицинским дипломом.

– Почему что?

– Почему нельзя вылечить? – В голосе упрек с тенью угрозы.

Ломает комедию? Или действительно не понимает? Надеюсь, что первое. Если комедия, значит, надо подыгрывать, но как? Какого ответа от меня ждут? Так в тех же бандитских фильмах из девяностых арестант-первоход тщится подобрать верный ответ на хитрые вопросы матерых уроков вроде «Слышь, ты кто по жизни будешь?». «Я человек». Нет, неправильно. «Честный бродяга вроде вас». Еще хуже. «А ты с какой целью интересуешься?» Совсем плохо. Ты попал. Собеседования не прошел. Вон отсюда.

Другой саудовский принц предпочитает оговаривать все сразу: он не хочет, чтобы его лечили женщины и евреи. Я такому раскладу только рад. Дело в том, что принц также настаивает, чтобы его лечили после окончания рабочего дня,

когда в амбулаторном отделении нет других пациентов. Вот пусть другие, не евреи, и покрывают, а я домой пойду. Очень мне охота по вечерам здесь торчать. Но не тут-то было! От вечерних дежурств меня никто не освобождал. Или так: чтобы я не чувствовал себя ущемленным в правах, мне разрешают отбывать эту повинность наравне со всеми. А как же пожелания ВИПа? Ерунда! Просто не надо показываться ему на глаза. Ведь в любом случае аппарат включаю не я, а техники. А я буду следить из-за кулис, то есть из своего кабинета. Как говорится, и волки сыты, и овцы целы. Я согласен? Я бы сказал им, что думаю об их идеях социальной справедливости и равенства; о готовности потакать антисемитизму и мракобесию нефтяного магната. У меня в голове уже созрела целая речь в духе катилинарий Цицерона. Но, с другой стороны, краткость – сестра таланта, и потому я отвечаю кратко: «Согласен».

Итак, каждый вечер в 19:00 его высочество удостоивает своим посещением отделение лучевой терапии. Пока он не спеша переоблачается в больничный халат, придворные усыпают розовыми лепестками путь от раздевалки до бункера с линейным ускорителем. Розовые лепестки... Прежде я видел такое только в фильме «Поездка в Америку», где Эдди Мерфи играет наследного принца вымышленной африканской страны. Кто бы мог подумать, что это и вправду бывает! Мало того, этот ритуал повторяется изо дня в день в течение шести недель (тридцать сеансов лучевой терапии, по

пять в неделю). Самого принца я за это время ни разу не видел. Не видел, как он, утопающий в безразмерном больничном халате (это вам не тоба, пошитая на заказ королевским портным), шлепает босыми ногами по холодному полу, усыпанному лепестками. Или халат тоже пошит на заказ? Не могу знать. Мне, еврею, полагается прятаться, дабы не предстать ненароком пред очи королевской особы, не оскорбить его взор. Но зато во время последнего сеанса один из придворных стучится в мой кабинет и предлагает мне стакан верблюжьего молока. Небольшой гостинец в знак благодарности, пока принц не видит.

Разумеется, не все пациенты с семнадцатого этажа столь карикатурны. Большинство научилось обходиться без розовых лепестков. Но некоторые атрибуты неизменны – например, одуряющий запах дорогих восточных духов. На консультациях неизменно присутствует вся семья, не семья даже, а целый клан. Семидесятилетнюю пациентку с глиобластомой сопровождают пять дочерей. Все как на подбор красавицы и одеты по последней моде, будто сошли с обложки глянцевого журнала. «Удивительно, насколько они похожи на нас, – говорит моя напарница, нейрохирург Хана Гольдстин, когда мы выходим с совместной консультации. Она у нас тоже большая модница. – И отношения в семье похожие, и вообще... Как ни крути, арабы – наши двоюродные братья». Все так, но к Хане, да и ко мне, эта красивая семья относится с явным недоверием, хотя внешне они улыбкивы

и вежливы. Подчеркнутая вежливость, граничащая с приторностью, очень вяжется с приторным запахом их духов. Во время консультации они задают много дельных и вдумчивых вопросов (это не амбал в кожанке, талдычащий свое «но почему?»), пытаются во всем разобраться и вроде бы понимают все, что ты им объясняешь, соглашаются, благодарят, но на следующий день требуют консультации с другим врачом, требуют второго мнения, третьего, четвертого... и в конце концов принимают неправильное решение. Что тут скажешь?

– Если бы это была моя мать, я бы лечил ее ровно по той схеме, которую я вам предложил с самого начала. Все остальное заведомо хуже.

– Спасибо, доктор, мы очень ценим.

Вышеупомянутая Мети Бирабиро, которая прожила в Саудовской Аравии несколько лет, преподавая писательское мастерство в женском лицее, говорила: «Саудовцы – очень семейные люди, любящие и заботливые. Семья для них все». Это совпадает и с моими наблюдениями. При виде того, как тридцатилетний Хассан, тоже слегка смахивающий на головореза (черная кожанка, щетина, шрам в пол-лица), неустанно печется о слепом младшем брате, умирающем от синоназальной карциномы, у меня комок подступает к горлу. Но есть и обратная сторона медали: отношение к женщинам. Случай Надии, у которой нашли рак яичника на поздней стадии. Муж привез ее к нам на лечение, но, узнав, что болезнь

неизлечима, попросту бросил ее в больницу и укатил обратно в Саудовскую Аравию. Я позвонил Мети, описал ей ситуацию и спросил, сталкивалась ли она с таким. «Вероятно, все дело в том, что у бедной Надии нет братьев», – предположила Мети.

Есть у нас в госпитале и «служба гостеприимства», созданная специально для пациентов с семнадцатого этажа. Она предоставляет им круглосуточные услуги переводчика с арабского. Заодно переводчик выполняет функции координатора и посредника. К нему можно обратиться по любому вопросу. Вернее, не к нему, а к ней. Все работники службы гостеприимства – привлекательные молодые девушки, в основном египтянки, из коптов. Будучи христианками, они не просто не носят хиджаб, а, наоборот, ходят в мини-юбках и блузках с декольте. Как объяснила мне Мэгги, одна из сотрудниц службы, эта форма одежды – требование самих ВИ-Пов.

– Когда меня брали на работу, сразу предупредили, что мне придется так одеваться.

– А что об этом думают их жены?

– Жены осуждают и смотрят на меня свысока, конечно. Хотя у меня высшее образование, а у них от силы три класса начальной школы. Но они правоверные мусульманки и жены саудитов, а я египтянка и неверная. Низшая каста, по их понятиям. Жены осуждают, а мужья облизываются. Но платят много, потому до сих пор и терплю. Да и не все они такие.

Вон мистер Абдель, например. Он хороший, и семья его тоже.

– Да, – соглашаюсь я, – они очень приятные.

Абдель – восьмидесятилетний патриарх в инвалидном кресле. Он проходит у нас курс лучевой терапии после частичной резекции и реконструкции мягкого нёба. Его семья не устраивает допросов, не гнушается лечиться у врача-еврея и не смотрит с презрением на переводчицу-коптку. Они искренне доброжелательны и к тому же не в пример щедрее того принца: их жест благодарности – не поднесенный втихаря стакан верблюжьего молока, а целый ланч, накрытый в одной из переговорных комнат на семнадцатом этаже специально для нас с Мэгги! Таким образом я узнал, что такое кабса, национальное блюдо Саудовской Аравии. В других странах Персидского залива его называют «макбус» и готовят неправильно. Настоящая кабса – саудовский плов с верблюжатиной, морковью, изюмом, миндалем и сложным набором специй (кориандр, мята, имбирь, черный перец, чеснок, куркума, корица, мускатный орех, сушеный лайм, кардамон, бадьян, лавровый лист, гвоздика, зира, барабар). Как и в приготовлении узбекского плова, тут важно все – и сорт риса, и сорт моркови, и масло... То есть нет, не масло. Вместо масла используется вытопленный жир из верблюжьего горба. А прямо перед подачей блюдо заправляется небольшим количеством томатного соуса «даккус».

Позже мне довелось попробовать и другие блюда восточ-

ноаравийской («халиджской») кухни: матазиз, салиг и сарид. Матазиз – густая и пряная похлебка с бараниной, овощами и клецками в томатном соусе. Это блюдо вполне могло бы вписаться в какую-нибудь из региональных кухонь Испании или Португалии, если бы не способ приготовления мяса: европейцы мясо и птицу, как правило, сначала обжаривают, потом тушат, а на Ближнем Востоке – сначала варят, потом обжаривают или запекают. Для приготовления салига, например, отваривают курицу, а затем в получившемся бульоне варят рис, добавляя соль, перец, кардамон, корицу, чеснок и шафран. Когда рис приготовится, в него добавляют молоко и масло гхи и продолжают варить, пока он полностью не разварится. Тем временем курицу обжаривают на сильном огне. При подаче жареную курицу с шафраном выкладывают поверх рисовой каши.

Одно из самых древних блюд саудовской кухни – сарид. По преданию, сарид был любимым блюдом пророка Магомета. В базовом варианте это бульон из баранины, которым заливают черствые лепешки «регаг». Это незатейливое сочетание – мясо, бульон и тесто – можно встретить и в кавказской кухне (хинкал), и в казахской (бешбармак), и в португальской (асорда). Не оттого ли, что все эти народы – в ареале распространения религии, чей пророк ценил сарид выше всех остальных кушаний («так же как Аишу – выше всех прочих женщин»)? Или просто мясо-тесто-вода – самое доступное сочетание, древняя «comfort food»? Так или ина-

че, современные саудовцы несколько усложнили блюдо, добавив в него множество специй, томатную пасту, морковь, нут и даже сухофрукты. Теперь это уже не доисторический бешбармак, а эдакий плов без риса.

Когда пациенты приносят в отделение еду, это символ надежды на выздоровление. Не знаю, доведется ли мне когда-нибудь побывать в Саудовской Аравии, но, если и доведется, вряд ли я попробую там что-либо лучше той кабсы, которой угостила нас семья Абдель.

Единственное требование, которое они предъявили с самого начала, еще до консультации: никогда не произносить при больном слова «рак» и «опухоль». Говорить «инфекция». Неужели он и впрямь верит, что это всего лишь инфекция? Да, именно так он и думает. И если он, восьмидесятилетний, узнает, что у него рак, это его убьет. Что ж, инфекция так инфекция. Говорю как велено. Изо дня в день с помощью Мэгги обсуждаю с ними текущее состояние дел, отвечаю на их вопросы, уменьшилась ли «инфекция» в результате лечения. Но в один прекрасный день после осмотра, когда семья уже вышла из кабинета, старик подзывает Мэгги и шепчет ей что-то на ухо.

– Что он тебе сказал?

– Он сказал: «Дочка, я прекрасно знаю, что у меня рак, а не инфекция. Только ты ни в коем случае не говори об этом моей семье. Если они узнают, что я знаю, их это убьет».

Масгуф

Новый пациент – пожилой итальянец в инвалидном кресле. Записался ко мне на прием по настоянию жены, но не думает, что я могу ему чем-то помочь. Дело в том, что его болезни, наверное, столько же лет, сколько и мне. Сколько мне лет? Около тридцати? Нет, говорю я, спасибо за комплимент, но уже сильно за сорок. Что ж, значит, я старше, чем его болезнь. Но все равно вряд ли смогу ему помочь. Дело в том, что тридцать лет назад у него нашли лимфому Ходжкина. Лечили, как положено, химией и лучевой. И вылечили. Но вот с лучевой все пошло не так, как надо: слишком высокая доза на позвоночник. Медицинская ошибка. Через год появились признаки миелопатии, и вскоре он уже сидел в кресле. С лучевой миелопатией ничего не поделаешь, если уж парализовало, то навсегда. Он это прекрасно знает. Как уже говорил, записался ко мне исключительно, чтобы жене угодить. *Happy wife, happy life*. Она говорила, я прекрасный специалист. Слышала от подруги, та у меня не так давно лечилась от рака молочной железы. Но, будь я хоть лучший специалист в мире, в его случае медицина бессильна, верно он говорит? Я подтверждаю: к сожалению, да, бессильна. Ни его, ни жену мой ответ не удивляет. Кажется, они пришли просто так, поболтать. Точнее, не они, а она. Немолодая восточная красавица. Тоже итальянка? Нет-нет, даже

не близко. Она из Ирака. Зовут Майсун. Я говорю, что мечтал бы побывать в Ираке, если бы только это было возможно. Она удивлена: никогда еще не встречала американца, которому интересна ее родина. Как же она может быть не интересна? Колыбель цивилизации же, Междуречье, Шумер и Аккад, Ассирия и Вавилон. Плюс Багдад, сказочный город из «Тысячи и одной ночи». Майсун кивает: так и есть, так и есть. А вот для ее мужа Ирак – это Саддам Хусейн, ИГИЛ¹⁹, жопа мира. То ли дело Италия, где он даже толком не жил никогда. Он ведь больше американец, чем итальянец, увезен родителями в детстве. Но все равно только и слышишь от него: о, Италия, *il bel paese*²⁰, культура. А что у иракцев тоже культура, куда древнее итальянской, этого ему не объяснишь. За двадцать лет супружеской жизни он не потрудился выучить ни слова по-арабски. Все это подается в качестве шутиwego смол-тока, но я чувствую, что вдруг оказался в роли не онколога, а семейного психотерапевта. Итальянцу, по-видимому, приходят в голову те же мысли, что и мне. Он тоже как бы в шутку замечает, что разрешать их семейные споры не по моей части, они и так отняли у меня слишком много драгоценного времени.

Через три месяца она снова появляется в моем кабинете –

¹⁹ ИГИЛ («Исламское государство») признано в России террористической организацией, его деятельность запрещена. – *Примеч. ред.*

²⁰ Прекрасная страна (*ит.*) – поэтическое название Италии, встречающееся в произведениях Данте и Петрарки и других классиков.

на сей раз уже без мужа. Теперь она попала по назначению: два месяца назад у нее нашли рак молочной железы, к счастью на самой ранней стадии, и после лампэктомии направили ко мне на облучение. «Доктор, только обещайте мне, что не будете калечить меня, как ваши когда-то искалечили моего мужа. Я этого не переживу». Я говорю, что за тридцать лет лучевая терапия сильно продвинулась и мы очень следим за тем, чтобы доза на спинной мозг не превышала того, что считается безопасным. Ее мой ответ устраивает. Я же безуспешно пытаюсь отогнать от себя дурное любопытство: его парализовало тридцать лет назад, а поженились они двадцать лет назад. Стало быть, Майсун вышла замуж за инвалида. По расчету, ради грин-карты? Или все-таки любовь, не знающая физических преград, но за двадцать лет успешная сойти на нет, превратиться в привычные жалобы друг на друга? Он ведь тоже успел в прошлый раз шепнуть мне на ухо: если бы двадцать лет назад знал то, что знает сейчас, ни за что бы не женился. Как это меня угораздило стать невольным свидетелем их семейной драмы? Это же и правда не по моей части!

«А иракскую кухню вы пробовали, доктор?» Кажется, нет, то есть не знаю... Ближневосточную, разумеется, пробовал, но вот специфически иракскую... разве она так уж сильно отличается? Этот наивный вопрос приводит Майсун в негодование: отличается, конечно, отличается! То, что в Америке называют ближневосточной кухней, – это Левант. А

иракская кухня совсем другая. Их традиции – еще со времен Вавилона и Ассирии. Ведь современные иракцы – прямые потомки древних жителей Междуречья, это на уровне ДНК доказано. У них особенная статья, и кухня особенная. На всем Восточном побережье есть один-единственный настоящий иракский ресторан. «Альмазак» в городе Патерсоне, штат Нью-Джерси. Туда аж из Вирджинии ездят! Там, и только там можно попробовать масгуф, национальное иракское блюдо. «Как знать, доктор, может, мы с вами подружимся и я вас туда свожу на ужин!» Я снова чувствую неловкость и, пытаясь деликатно увести разговор в сторону, отвечаю, что не очень часто бываю в ресторанах, предпочитаю домашнюю пищу и готовлю сам. «Вы умеете готовить? Доктор, вы женаты? Как же повезло вашей жене!» На этом месте я заканчиваю наш разговор, говоря, что меня ждет следующий пациент, и напоминаю, что ее КТ-симуляция («разметка») назначена на следующий вторник. О, она не забудет!

Стандартный курс адьювантной²¹ лучевой терапии занимает четыре недели. В течение этого времени я смотрю ее раз в неделю, и никаких неуместных разговоров она больше не заводит. Разве что после последнего сеанса, когда ей вручают стандартную выписку и записывают на штатный прием через три месяца, ни с того ни с сего говорит: «А в „Альмазак“ вы, доктор, все-таки сходите при случае, оно того сто-

²¹ Адьювантная терапия – терапия, назначаемая в дополнение к основному лечению (в данном случае – операции).

ит». Я обещаю непременно сходить, и мы прощаемся. «Что-то она давно с вами не заигрывала», – ехидничает моя медсестра Маргарет. Только бы не сглазить!

В следующий раз Майсун приходит на прием не через три месяца, а через две недели.

– Ой-ой-ой, – качает головой Маргарет, – хоть стой, хоть падай.

– В смысле?

– Сейчас сами увидите.

Захожу в кабинет и вижу: Майсун сильно подшофе, глаза блестят, воздух пропитан перегаром. Что-то случилось? Конечно, нет, что могло случиться? Я провел лечение отлично, никаких побочных эффектов, и она, чтобы отблагодарить, приглашает меня сегодня вечером в ресторан пить арак и танцевать. Я пячусь к двери, бормочу, что не смогу принять ее приглашение, и рекомендую прийти на прием не раньше чем через два с половиной месяца, в соответствии с больничным протоколом.

На следующее утро Маргарет встречает меня словами:

– А Майсун-то наша в приемном покое сидит.

– Как? Что с ней?

– Муж вчера вечером вызвал скорую. Сказал, что она пытается покончить с собой и ей нужна срочная госпитализация в психиатрическом отделении.

– Она пыталась покончить с собой?!

– Нет, просто напилась и била посуду. А он решил упечь

ее в психушку. Но это хорошо, что она тут. Психушка ей, может, и не нужна, а вот вытрезвитель явно не помешал бы.

На штатный прием через три месяца Майсун не пришла.

– Вряд ли она здесь еще появится, – сказала Маргарет. – Думаю, ей, бедняжке, стыдно.

И действительно, с тех пор я не видел Майсун. Каждые несколько месяцев Маргарет проверяет ее медкарту, чтобы удостовериться: на маммограммы и УЗИ ходит исправно, и там, тьфу-тьфу-тьфу, все чисто, никаких рецидивов.

* * *

Через некоторое время в отделении нейрохирургии, с которым мы, онкологи-радиотерапевты, тесно сотрудничаем, появился ординатор иракского происхождения, и я снова услышал о ресторане в Нью-Джерси, куда съезжаются иракские иммигранты со всей Америки.

– Название ресторана, «Альмазак», вам будет нетрудно запомнить, оно рифмуется с моей фамилией: Разак.

Еще, добавляю я про себя, рюкзак, казак и автозак.

– У нас вообще все главные вещи рифмуются: Ирак и арак, например. Хотя арак в Америке достать проще, чем в Ираке. Мусульманская страна все-таки.

– А мне почему-то казалось, что в Ираке не так все строго. К тому же у вас там разные религиозные меньшинства есть. Для них-то алкоголь – не харам.

– Все так, у нас не Саудовская, конечно. Но все равно мусульманская культура. Все вращается вокруг еды, а не вокруг выпивки.

– Забавно: у меня не так давно была пациентка из Ирака. Она была очень даже по части выпивки.

– Ну, иракцы, которые в Америке живут, – это совсем другое. Я, например, тоже арак уважаю. Но вот если б вы в Ирак поехали, там только жратва, и больше ничего.

– Ну уж прямо ничего. А руины? Ур, Вавилон, Ниневия, парфянские города? А средневековые и османские мечети?

– Мечети – да, а вот с древними памятниками все плохо. Сначала Саддам их реставрировал, но так, что лучше бы он этого не делал. Особенно развалины Вавилона пострадали, он их превратил в какой-то Диснейленд. Но это еще полбеды. Потом была война, и всем стало пофиг на исторические памятники. А потом пришел ИГИЛ и стал вообще все рушить и грабить. Я даже не уверен, что там еще что-то осталось.

– Все равно хотелось бы когда-нибудь побывать. Увидеть все, что осталось.

– Говорю вам, поезжайте в Патерсон, сходите там в «Альмазак», и можете считать, что побывали в Багдаде. Еда – наше главное развлечение и достопримечательность. Ну и атмосфера, конечно. Там вся наша диаспора собирается, очень аутентично.

И вот я еду в далекий штат Нью-Джерси взглянуть на кулинарное чудо света под названием «Альмазак». Возможно, это и впрямь самое близкое к поездке в Багдад, что случится на моем веку. Со мной мой иранский друг Мехди. Сегодня вечером у меня будут гости, и я решил воспользоваться случаем – заказать у иракцев кейтеринг. А Мехди, ученого и кулинара, взял с собой для моральной поддержки.

– Ты, надеюсь, помнишь, что мы восемь лет воевали с Ираком? Все мое детство в Тегеране прошло под свист иракских ракет. Осадок остался. Можно я тебя в машине подожду? – шутит Мехди.

– Как ты думаешь, кого иракцы больше ненавидят, иранцев или евреев? Надо будет у них выяснить.

– Короче, мы оба – на территории врага. Безан берим!²²

Бывшее складское помещение, в котором расположился иракский ресторан «Альмазак», находится в нью-джерсийской промзоне, среди фабричных зданий и неприметных закусок для тех, кто работает на этих фабриках. Интерьер неприятателен: белые стены скупы украшены музейными снимками старого Багдада (копии редких дагеротипов, сепии начала прошлого столетия). Пахнет бараниной и свежее-

²² Пошли! (фарси.).

выпеченным хлебом. Владельцы ресторана – большая иракская семья, четверо сыновей и четыре дочери. Они и готовят, и обслуживают посетителей, и ведут бухгалтерию – настоящий семейный подряд. В Америке такие заведения называются «mom and pop shop». С каждым годом их становится все меньше: индустрия полуфабрикатов и франшиз берет свое. Но здесь до сих пор все домашнее: каждое утро в тандыре пекут свежие лепешки, в деревянных плосках настаивают каймак, в пятилитровых банках квасят овощи. На завтрак (мы приехали аккурат к завтраку) подают выпечку из слоеного теста с каймаком и медом, а также многослойное блюдо под названием «багила бил дихин». Нижний слой – лепешка, вымоченная в мясном бульоне, на лепешке – яичница, а поверх яичницы – бобы и зелень. Мехди заверил, что у них в Иране тоже едят на завтрак нечто подобное.

– А у вас сколько гостей намечается? – спросила Хиям, одна из дочерей хозяина.

– Человек тридцать, наверное.

– Тогда советую вам заказать «все девять ярдов».

– Это как в том анекдоте, где богач приходит в мишленовский ресторан, листает меню и, возвращая его официанту, говорит «беру»?

– Ну да, это дегустация всех наших блюд... Спецзаказ для больших столов. Чтобы ваши гости смогли попробовать всего понемножку. И это не очень дорого выходит. Но если вы не хотите, мы можем придумать что-то еще...

– Почему же не хочу? Этаким обзор иракской кухни – я такое люблю. Давайте спецзаказ.

Этот разговор состоялся у нас две недели назад. А теперь мы приехали забирать наш «спецзаказ», но он еще не готов, и, пока мы ждем, нас кормят бесплатным завтраком, поят кофе и копченым айраном (вот поистине странный напиток!).

– Совсем как в тех старых багдадских кофейнях, о которых я столько читал, – говорю я.

– Да, очень похоже на гахвехунэ багдади²³, – соглашается со мной Мехди, который, как и я, никогда не бывал и вряд ли когда-нибудь побывает в Багдаде.

– Это не совсем так произносится, правильно говорить «магаа альбагдади», – поправляет его Хиям, которая не понимает, что он говорит на фарси, и решила, что он просто странным образом коверкает арабский. Мехди не обижается: Хиям приехала в Америку, когда была практически ребенком, так что ей позволительно.

Затем один из сыновей хозяина начинает выносить поднос за подносом, и Хиям растолковывает нам, что есть что. Некоторые из блюд знакомы по армянской кухне: долма, ба-стурма, лахмаджун, харисса, гранатовый суп. Правда, все они довольно сильно отличаются от того, что я пробовал в Армении. Например, для иракской долмы используются не только виноградные листья, но и капуста, кабачки, перцы и даже лук. Все это фаршируется рисово-мясной начинкой, го-

²³ Багдадская кофейня (*фарси.*).

товится в томатном соусе и приправляется гранатовыми зернами. Гранатовый суп тоже отличается: в Армении в него добавляют фасоль и кинзу, а здесь – желтый горох, чечевицу, свеклу, изюм. Густые похлебки марго из бамии, фасоли и чечевицы заправлены чесноком, специями бахарат²⁴ и сухими плодами нуми-басра²⁵. Бараньи шашлыки и кебабы из рубленой баранины, сочные и нежные, посыпанные красным луком, сумахом, петрушкой и острым перцем, завернутые в обугленный лаваш, не уступают тем, что готовит мой друг Мехди. Из незнакомого – тепси байтинджан (запеканка из нарезанных ломтиками баклажанов, помидоров, лука, чеснока, картофеля и бараньих фрикаделек, обильно политых томатным соусом), узи (приготовленная в печи баранья нога, фаршированная рисом басмати, кедровыми орешками, чесноком, корицей и изюмом), куба (шарики из риса и картофельного пюре, начиненные мясным фаршем, политые манговым чатни).

– Да, здорово, но, в сущности, все это иранская кухня, только без шафрана, – заключает Мехди, для которого любая кухня, да и любая культура вообще, вторична по отношению к персидской. Если послушать его, все лучшее, что есть у грузин, армян, евреев, арабов и даже русских, заимствовано

²⁴ В смесь бахарат входят паприка, черный перец, гвоздика, корица, зира, кориандр, кардамон, мускатный орех, душистый перец, анис и мята.

²⁵ Нуми-баср – черный лайм, широко используемый в иракской и персидской кухнях в качестве приправы. Плоды лайма засыпают солью и высушивают на солнце.

у иранцев. По-другому и быть не может.

Но тут приносят масгуф – главную гордость иракской кухни. Целый карп, разрезанный вдоль спины и распластаный в единый плоский кусок, замаринованный в смеси из оливкового масла, тамариндового пюре, каменной соли, куркумы и кориандра, а затем зажатый в специальной железной решетке и зажаренный на костре. Для костра обязательно использовать ветки абрикосового дерева. Кроме того, для масгуфа годен не любой карп, а только тот, что плавал в водах Тигра. Как карп из Тигра попал на кухню ресторана в Нью-Джерси, лучше не спрашивать. Так или иначе, «Альмазак» – чуть ли не единственное место в Америке, где можно попробовать настоящий масгуф. И – да, пожалуй, это одно из самых вкусных блюд, которые я в жизни пробовал. Недаром мааданы, жители болот Месопотамии, пронесли рецепт через века – возможно, еще со времен шумеров, от которых они вроде бы ведут свою родословную. По словам Хиям, «мудыф, машуф и масгуф»²⁶ – три главных атрибута их уникальной бытовой культуры. А иракские евреи в обязательном порядке брали с собой решетки для масгуфа, когда эмигрировали в Израиль.

– Нет, такого в Иране нет, – признает Мехди.

– Вот если вы поедете в Багдад, – говорит Хиям, – увидите, как масгуф жарят на берегах Тигра. Это наша традиция

²⁶ Мудыф – традиционное жилище мааданов в виде большого сводчатого туннеля, построенное из камышей и грязи. Машуф – длинное, узкое каноэ, основное транспортное средство у мааданов.

со времен Вавилона!

– А разве в Багдад можно ездить? – удивляюсь я. – Разве это не опасно?

– Нет, что вы, совсем не опасно. Я была там год назад. Я, конечно, когда туда приезжаю, всегда закрываюсь. И спокойно хожу себе по улице в хиджабе, никто меня не трогает. Если навстречу идет мужчина, он опускает глаза, никогда мне в глаза не смотрит. Нет-нет, там очень хорошо сейчас, абсолютно спокойно. А вы сами-то откуда?

– Изначально – из России.

– А по национальности кто? Может быть, армянин? Просто у вас такая внешность... В Ираке много армян вообще-то. У нас тут рядом кальянная есть, называется «Зеленая зона». Ну, в честь нашей, багдадской Зеленой зоны²⁷. Так вот хозяин кальянной, он – иракский армянин. Он такие коктейли с араком делает, пальчики оближешь! Мне-то нельзя, я мусульманка, так он мне в безалкогольном варианте всегда готовит. Вы зайдите как-нибудь попробуйте, не пожалеете! А еще там рядом магазин есть: книги и специи. У них лучший заатар²⁸, я там всегда закупаюсь и вам рекомендую.

Я видел этот магазин, мы проходили мимо него по дороге с парковки. На витрине – последние книжные новинки, бест-

²⁷ Зеленая зона – название одного из центральных районов Багдада. В Зеленой зоне находятся посольства и правительственные здания.

²⁸ Заатар – сирийская душица, используемая в качестве приправы в ближневосточных кухнях.

селлеры с названиями вроде «Заговор радикальных раввинов» и «Тридцать три уловки сиониста». К слову, сам город Патерсон, воспетый великим Уильямом Карлосом Уильямсом и увековеченный на экране Джимом Джармушем, в народе давно называют «Маленькой Палестиной». Несколько лет назад здесь даже установили дорожный указатель: «Добро пожаловать в Маленькую Палестину».

– Так вы, значит, в Армении родились, да?

– Нет, я же сказал, я изначально из России. Родился в Москве.

– Но по национальности армянин, я правильно догадалась?

– Армянин, армянин.

Когда мы прощаемся, я вдруг замечаю, что под потолком по всему периметру помещения установлены камеры наблюдения. Над входной дверью – тоже камера, и на зарешеченных окнах – тоже. Зачем столько камер? Меры предосторожности. По рассказам тех, кто бывал в самом Ираке, там буквально на каждом шагу размещены полицейские блокпосты. Начиная с прошлого года в американских синагогах тоже везде висят камеры, а на дверях стоит вооруженная охрана. Меры предосторожности, усиленная оборона от человеческой ненависти и предрассудков. Глазок подпотолочной камеры наблюдения – вроде того «синего глаза» («назар», «глаз Фатимы»), который на Ближнем Востоке вешают в домах, в магазинах, в машинах или даже прикалывают к одежде.

де в качестве брошки, – верный амулет от дурного глаза.

Хореш

Мехди – мой друг и напарник по исследованиям. После трехлетнего перерыва я решил наконец попробовать возродить свою лабораторию. Если получится, она станет частью уже существующей большой лаборатории, которой руководит Мехди.

Мы живем рядом и проводим много времени вместе. Наши дети дружат: Соня и Элиса – одногодки, а Даша на год старше Эмилиии. Они целыми днями играют впятером: четыре девочки и Джои, пес породы чивини, которого Мехди трогательно называет своим сыночком. «Пэсар бад! – ругает он Джои, когда тот рычит на прохожих или ввязывается в драку с другими собаками. И тут же оправдывает: – Просто он – немецкая овчарка в теле маленькой моськи. Инстинкт подсказывает ему, что он – огромный сторожевой пес». Выговаривает: «Если будешь так себя вести, у тебя не появятся подружки...» Но Джои не перевоспитать. Насколько он игрив и ласков к своим, настолько беспощаден к чужим. Рычит, лает. Соня с Дашей в нем души не чают. День-деньской гоняют с ним по двору, пока мы с Мехди пишем заявку на грант.

Вместе писать веселее, особенно с Мехди. Срок подачи через неделю, а у нас еще конь не валялся. Рассказываю ему бородатый анекдот про разницу между капиталистическим

и социалистическим адом. В капиталистическом аду грешнику каждое утро вбивают в задницу по гвоздю. В социалистическом – по идее то же самое. Но случаются перебои с гвоздями, бывает, что забойщик гвоздей не выходит на работу по причине запоя; а когда выйдет, обнаружит, что кто-то спер молоток... и так далее. Однако к концу месяца все тридцать гвоздей обязательно вобьют. «Да-да-да, – трясет головой Мехди, – у нас в Иране есть точно такой же анекдот. Только на фарси он звучит смешнее». За то время, что мы дружим с Мехди, я открыл для себя удивительную вещь. Оказывается, иранцы любят рассказывать анекдоты не меньше нашего. В отличие, например, от американцев, для которых этот жанр, как правило, ограничивается катехизической формой вопроса – ответа («Как называется переходный период от капитализма к коммунизму? – Алкоголизм») или привычной фабулой «Мужик заходит в бар...». У американцев, французов, немцев анекдот может изредка промелькнуть в беседе в качестве необязательного орнамента. Иранцы же рассказывают анекдоты взахлеб, как русские, спонтанно вступая в застольные состязания – кто больше вспомнит. Вероятно, этот особый жанр, застольный шквал анекдотов, пришел в Россию с Востока, вместе со сказками Шахерезады. Так же как африканцы могут часами обмениваться пословицами и этот обмен превращается в своеобразный иносказательный диалог, русские и иранцы перебрасываются анекдотами. Но удивительней всего то, что половина моих

любимых советских анекдотов, оказывается, имеет персидский аналог. В чем причина? Длительная история репрессий в обеих частях света или глубинное родство культур? Юмор – вещь непостижимая; транспортировку из одной культурно-языковой среды в другую он переносит еще хуже, чем стихи. Стало быть, если паче чаяния наши шутки понятны им, а их шутки – нам, это говорит о близости двух культур красноречивей, чем что-либо еще. С нашими иранцами мы смеемся до упаду.

Но мы здесь не ради анекдотов. Мы пишем заявку на грант. Вколачиваем все тридцать гвоздей за одну смену. Сегодня – суббота. «За эти выходные мы должны все успеть», – объявляет Мехди и смотрит на часы. На часах – полдень. До часа «Ч», до «соб душанбе»²⁹, еще уйма времени. «Может, по пивку?» – предлагает мой ответственный напарник. Я делаю строгое лицо, укоризненно качаю головой. Но перед его напором не устоять. Через две минуты он уже разливает по кружкам хефевайцен. Кстати, музыка нам тоже не помешает. Она, как известно, очень способствует грантописательному процессу. Мехди ставит Алирезу Горбани. Песня «Чера, чера?». И действительно, «чера»?³⁰ Но я не спорю, Горбани так Горбани. С тех пор как Мехди сводил меня на концерт по случаю Мехрегана, я поклонник иранской музыки. Итак, Горбани, хефевайцен... Мехди снова смотрит на

²⁹ Утро понедельника.

³⁰ Зачем?

часы: «Уже обедать скоро пора, дети небось проголодались. Может, шашлыки пожарим?»»

И все же ко второй половине дня мы входим в рабочий ритм. Теперь мы пьем только крепкий персидский чай. Почти что чифирь. Он снимает сонливость, вызванную шашлыками и пивом. Мы испытываем прилив творческой энергии, отчаянно стучим по клавиатурам ноутбуков, пока вокруг носятся и галдят наши неугомонные дети.

– Страница четырнадцатая, абзац второй... Тут мы пишем про динамику иммунного ответа в опухолях, нечувствительных к ЛТ... Эмилия, сейчас же прекрати таскать Джои за хвост!.. Вот тут у меня вопрос: как мы определяем чувствительность к ЛТ на этих образцах?.. Эмилия, я кому сказал?

– На этих образцах – никак. Мы просто экстраполируем результат по органоидам того же рецепторного профиля... Соня, положи на место печенье, ты уже достаточно сладкого съела... А эти образцы используем исключительно для мультиплексной ИГХ... Соня, я кому сказал?

– А это нормально – экстраполировать? Рецензенты не придерутся? Эмилия, если сейчас же не перестанешь, я тебя накажу.

К полуночи галдеж наконец утих. Дети и пес спят вповалку у Элисы в комнате. А мы с Мехди все еще чифируем и топчем клавишу.

– Так, давай, может, прервемся? Надо Соньку с Дашкой

домой отвезти и уложить как следует. Моя жена, наверное, уже решила, что нас похитили.

– Давай, конечно, дуй скорее домой. Я еще чуть-чуть поработаю и тоже лягу. Завтра с утра продолжим.

Трудоголик Мехди, когда войдет в раж, может работать без перерывов и сутки, и двое суток. Чем бы он ни занимался, наукой ли, персидской каллиграфией или жаркой шашлыков, он ко всему подходит с перфекционистским усердием и запалом. Его лаборатория – самая технически оснащенная из всех, что я когда-либо видел. Причем часть этого оборудования он, кажется, собрал своими руками. Он – генетик, изучающий эволюционные процессы в раковых клетках. Его жена Наргес – иммунолог. Они познакомились на биофаке – как говорит Мехди, в очереди к ламинару³¹. По окончании университета Мехди уехал из Ирана, поступив в аспирантуру в Институте Макса Планка. После аспирантуры несколько лет постдочил в Швейцарии, там к нему присоединилась и Наргес. Затем он получил ставку ассистента в Научно-исследовательском институте Ли Моффитта. А пару лет назад перебрался к нам. Наргес устроилась на работу в Йельском университете; не ближний свет, от Грейт-Нека – полтора-два часа в один конец. До ковида я тоже так мотался: из Нью-Йорка в дальний конец Лонг-Айленда. Шесть лет бесконечного стояния в пробках под аудиокниги. К счастью, Наргес

³¹ Ламинар – лабораторный прибор для работы с клеточными культурами в стерильных условиях.

дают часть времени работать из дому.

На следующее утро я прихожу к ним ни свет ни заря. С минуту топчусь у двери, решая, звонить ли в звонок. Не хочется будить весь дом. Заявляться в такую рань – как это с точки зрения иранского этикета? «Мохем нист»³², Мехди с Наргес уже встали. Наргес, еще заспанная, открывает дверь: «Собх бекейр!»³³ Мехди сидит на диване, уткнувшись в компьютер, на экране – файл с грантом. Что-то усиленно печатает – видать, правит, в который раз все меняет. Никого и ничего не замечает. Спрашиваю: «Ну как там?» Поднимает голову: «Шашлыки нам на обед уже маринуются». Но сегодня распорядок другой. Никакого хефевайцена. Сегодня у нас в планах хайкинг. Мы должны забраться на горку в районе Колд-Спринг-Харбора. Маршрут не длинный, занимает чуть больше часа. Мехди говорит, что эта разминка нам необходима, без нее грант не напишется.

В юности Мехди был чуть ли не мастером спорта по тяжелой атлетике. С тех пор у него остались огромные грудные мышцы и бицепсы, но со временем к ним присоединился большой живот. Кажется, так бывает со многими качками. Взрослая жизнь оставляет мало времени и места для штанги, зато для шашлыков время всегда найдется. Мехди – великий кулинар. Ужины, которые он нам готовит, – это целые гастрономические экскурсии. Вот что я узнал: в центре иран-

³² Ничего страшного.

³³ Доброе утро.

ской кухни – хореши, пряные рагу с мясом, где за основу берется какой-нибудь овощ или фрукт. Есть хореш из баклажана, есть из ревеня, из чечевицы «гейме», из бамии и нута в тамариндовом соусе. Есть жаркое с маринованным незрелым виноградом («гурэ»), придающим блюду вкус солянки. Есть и такие необычные сочетания, как курица, тушенная с горьким апельсином и сушеным лаймом («хореш наренджи»), или, например, жаркое с гунделией – импортированным из Ирана дикоросом с фасолевым вкусом и, если верить Мехди, какими-то невероятными целебными свойствами. «Если бы все человечество регулярно питалось гунделией, наша наука была бы никому не нужна. Лечит от любой болезни, даже от рака!» Чтобы хореш был хорешем, в него нужно добавить шафран, что-нибудь кислое вроде «аб гурэ» (рассол от маринованного винограда), цедру и смесь специй адвях – иранский ответ индийскому карри. Обязательный спутник хореша – рис. Чело или поло. Чело – просто рис, предпочтительно его иранская длиннозерная разновидность «домсиа». Поло – рис с прибабасами, придающими ему цвет для праздничного орнамента. Чтобы рис стал зеленым, в него добавляют укроп и бобы; красный рис – с сушеной черешней и вишней, желтый – с шафраном, оранжевый – с шафраном, смородиной, цедрой и барбарисом. Из разноцветного риса можно составить целую композицию в духе великолепной мозаики средневековых айванов. Мехди – мастер рисовых орнаментов, у меня в телефоне – с десятков

фотографий его шедевров.

Один раз, когда у нас гостили мои родители, Мехди устроил целую церемонию-презентацию блюда калепаче – густого супа из бараньих голов и ножек. Этот суп, иранский вариант хаша, варится в течение суток. Едят его обычно на завтрак, причем разные части супа едят отдельно, в определенном порядке. Сначала пьют жидкость, добавляя в нее немного укуса и измельченные до пореобразного состояния бараньи мозги. Затем – язык и щековину, завернутые в тонкую лепешку. И наконец, главный деликатес – бараний глаз. Колдуя над своим сложносочиненным блюдом, подкладывая всем на тарелки того и этого, наставляя, как правильно все это есть, Мехди попутно рассказывал истории, связанные с калепаче (тоже, кажется, часть ритуала). Так мы узнали, что калепаче – любимое блюдо Наргес. Когда они только познакомились, гурман Мехди водил свою сублильную подругу на свидание в «калепачейную», чем вызывал у нее восторг (Наргес все подтверждает).

В другой раз, когда мы всей семьей заболели ковидом, Мехди лечил нас супом аш-э реште, бухнув в него невероятное количество имбиря и куркумы. При этом он долго и не слишком доходчиво объяснял что-то про иранскую концепцию холодной и горячей еды, детище непревзойденного Авиценны. Великий философ и врач Средневековья выделял четыре «мизаджа»: холодный, горячий, сухой и влажный. Эти элементы определяют как человека, так и еду, кото-

рой он питается. Организм каждого человека содержит мизаджи в том или ином соотношении. Задача врача состоит в том, чтобы точно определить мизаджевый тип пациента, обнаружить дисбаланс, если таковой имеется, и предписать правильные продукты питания. Удивительно: система, изобретенная Авиценной одиннадцать веков назад, настолько прочно вошла в персидскую бытовую культуру, что и в современном Иране каждый взрослый человек назубок знает, к какому мизаджу относится любой продукт. Холодные влажные: айран, рыба, лимон, огурец, шпинат... Холодные сухие: мушмула, чечевица, кинза, говядина... Теплые сухие: хурма, баклажаны, шафран, базилик... Теплые влажные: инжир, кабачок, баранина, яйца... Никакой очевидной логики тут не прослеживается, и, казалось бы, запомнить бесконечный список продуктов в каждой категории невозможно. Но у иранцев от зубов отскакивает.

Итак, во время ковида – аш-э реште с куркумой. А в жаркий летний вечер – абдог хиар, холодный суп на кефире с чесноком, укропом, зеленым луком, грецкими орехами и изюмом. Экзотический вариант окрошки. Крепко усвоив, что иранская культура – воплощение Другого, ты ждешь экзотики, готов к ней и не удивляешься, принимая ее как данность. Удивляют, наоборот, сближения. Например, когда узнаешь, что в каждом персидском доме есть самовар. «Йеливан чай мель дорид?» – «Аге лотф конид»³⁴. Как будет на

³⁴ Не желаете ли стакан чаю? – Будьте так добры (*фарси.*)

фарси «самовар»? Так и будет: самовар. Другие знакомые слова, неожиданно выпадающие, как закладки, из иностранного словаря: «салат оливье», «пирожки», «котлеты». Все это – традиционные блюда иранской кухни. «Другое» оказывается куда ближе, чем можно было предположить. Вот пирожки, вот соленья. Правда, персидские соленья имеют мало общего с русскими (вместо привычной квашеной капусты и помидоров – черный чеснок «сир-торши», квашеный лук и прочая невидаль). Да и персидские котлеты заметно отличаются от бабушкиных: в них, как и в персидскую долму, добавляют чечевицу в пропорции один к одному с мясом. Зато салат оливье вполне похож на себя. Пирожки тоже в целом узнаваемы. Узнаваемо и праздничное блюдо «озунбрун»: осетрина (Каспий как-никак). Но обольщаться на предмет гастрономических параллелей все же не стоит: при всех пересечениях русская кухня для иранцев – самая что ни на есть экзотика. Когда я впервые приготовил для семьи Мехди традиционный русский ужин, его мать бросилась фотографировать диковинные яства (селедка, щи, гречневая каша, брусничный морс), чтобы потом рассказывать и показывать родным в Тегеране. «Мама говорит, что ничего более странного в жизни не пробовала».

Любовь к еде не то чтобы заменила моему другу любовь к спорту, но как бы уравнивала ее. Теперь он выглядит как толстый атлет. И хотя он больше не тягает штангу, тяга к физическим нагрузкам никуда не делась. Страстный походник,

он готов в любой момент сорваться с места. Наспех собрав рюкзаки, упаковать семью во внедорожник «субару» и отправиться в какую-нибудь канадскую или пенсильванскую глушь. Часами бродить по лесам и горам, а вечером разбить лагерь на лоне природы, развести костер и, хлебнув лишнего из походной фляги, подбивать друзей-собутыльников на состязание: кто больше раз отожмется.

Сегодня ни до Канады, ни до Пенсильвании нам не добраться. «Но горка в Колд-Спринг-Харборе – это тоже неплохо», – утешает не то меня, не то самого себя Мехди. Он забирается на эту горку всякий раз, когда пребывает в растрепанных чувствах или когда ему нужно подумать о науке. При этом он предусмотрительно берет с собой диктофон. Лезть в гору, через одышку наговаривая на диктофон внезапные озарения, – в этом он весь. Мне этот подход очень созвучен. Одышка с диктофоном. За три с половиной часа на горе мы додумываем все, чего нам не хватало. Вечером дописываем основную часть гранта, уже ни на что не отвлекаясь, пока в соседней комнате мать Мехди читает детям «Хезарой-ек шаб» – персидские сказки на ночь. Скоро все уснут. После горки в Колд-Спринг-Харборе я и сам мечтаю принять горизонтальное положение. Если бы не крепкий иранский чай, я бы сейчас отрубился прямо тут, за рабочим столом. Может, и мне приснились бы герои восточных сказок, дивы, джины и пери, быстроногий конь Рахш и волшебная птица Симург, визири, гулямы, мобеды и дервиши, дружно колдующие над

мультиплексной иммуногистохимией... «Эй, а ну не спать! Пойдем прогуляемся до „Джордан-маркета“, купим халвы к чаю».

«Джордан-маркет» – иранский продовольственный магазин через дорогу от дома Мехди. Мы навещаемся туда чуть ли не всякий раз, когда я прихожу к ним в гости. И всякий раз Мехди сообщает мне по большому секрету, что недолюбливает владельцев магазина.

– Понимаешь, это старые эмигранты, из предыдущей волны. Мы с ними не очень ладим. Для них последние сорок лет в Иране – беспросветный мрак, а мы, приехавшие позже, чем они, как бы олицетворение этого мрака. С одной стороны, они правы: исламская республика – это мрак. Но у мрака есть оттенки, в которых они не разбираются. Зато они все обожают шаха и мечтают о его возвращении.

– А шах был совсем плохой?

– Ужасный. Не лучше, чем муллы. Я, честно говоря, вообще не знаю, когда было хорошо. При Каджарах? При Мосаддыке? Может, при Мосаддыке. При Пехлеви³⁵ – точно нет. При англичанах – тоже. Про нынешних и говорить нечего. Из огня в полымя.

³⁵ Каджары – династия тюркского происхождения, правившая Ираном в 1795–1925 годах. Мухаммед Мосаддык – националистически настроенный политик, премьер-министр Ирана с 1951 по 1953 год, свергнутый в результате совместной операции британских и американских спецслужб. Пехлеви – последняя шахская династия в Иране, чье правление закончилось в 1979 году, когда Мохаммед Реза Пехлеви был свергнут в результате Исламской революции.

Я вспоминаю, как три месяца назад, когда мы отмечали Шаб-е Ялда, Мехди иронично перефразировал зороастрийскую подоплеку зимнего праздника: «В общем, в этот день силы зла отступили, решив, что люди и без них справятся».

* * *

Во дни сомнений, во дни тягостных раздумий я всегда бросаюсь учить новый язык. Фарси – одиннадцатый по счету. И первый, для изучения которого необходимо освоить новый, отличный от кириллицы и латиницы, алфавит (ни с корейским хангылем, ни с амхарской письменностью у меня толку не вышло). Алфавит – это отдельный челлендж. Но я упорен: пять раз в неделю занимаюсь с преподавателем в зуме, плюс домашняя работа и ежедневное прослушивание аудиокурсов. Если уж учить, то всерьез. Моя учительница Махназ – иранка, живущая на Сицилии. Спрашивает: «А у вас там есть знакомые иранцы?» Я объясняю, что живу на Лонг-Айленде, где расположилась одна из самых больших иранских общин в Америке. Тут и магазины есть, и рестораны, и культурные мероприятия. И – да, конечно, персоязычные друзья и знакомые. «Везет вам, – вздыхает Махназ, – а у нас тут ничего нет. Ни общения, ни магазинов. Наши знакомые итальянцы все уверены, что персидская кухня – это хумус и бабагануш».

Есть такая теория: после пятого или шестого языка все

последующие даются гораздо легче. Дескать, тому, кто учил десять языков, освоить одиннадцатый – раз плюнуть. Может, для кого-то это и так, для меня – точно нет. После полугода усилий я начал читать на уровне двоечника-первоклашки. Из еженедельного списка новых слов запоминаю процентов десять, да и те тут же забываю. С грамматикой... Казалось бы, грамматика – это еще полбеды, индоевропейский язык все-таки. Но как не запутаться в глаголах? Во всех этих «шенидан», «нешастан», «шостан»³⁶? Или, скажем, как запомнить, где используется вспомогательный глагол «кардан», где «задан», где «шодан», а где «додан»? Черт ногу сломит! И все же, все же... Никогда бы не поверил, что однажды начну понимать вязь; буду хоть и со скоростью улитки, но все же читать «Маснави», учить наизусть рубаи Хайяма в оригинале. А главное – смогу кое-как понимать и кое-как вести беседу с Санам, матерью Мехди, не говорящей по-английски. Она живет между Нью-Йорком и Тегераном, проводит полгода здесь, полгода там. Здесь у нее старший сын, Мехди, внучки Элиса и Эмилия. Там – младшие сыновья и их семьи. В Нью-Йорк она всегда приезжает в начале учебного года, а уезжает перед Наврузом. Сидит с детьми – уже не с двумя, а с четырьмя. Соня с Дашей ее любят, говорят, она готовит лучшую на свете лазанью.

³⁶ Глаголы «шенидан» (слышать), «нешастан» (сидеть) и «шостан» (мыть) в некоторых своих формах звучат почти одинаково.

Подав наконец заявку на грант, мы разводим костер во дворе у Мехди и Наргес, как делают все иранцы в преддверии праздника. «В детстве я больше всего любил, когда ранней весной во дворе разводили большой костер и пекли в нем картошку», – говорит Мехди, и я тут же вспоминаю свой московский двор. «...А зимой на улицах продавали горячую печеную свеклу, посыпанную гольпаром³⁷... Вот что такое счастье». Печеная свекла с гольпаром, хрустящий теплый сангак³⁸. Или квас из бочки, беляши, завернутые в газету. Запах весны на улице Демьяна Бедного. Вот о чем невозможно теперь думать, вот чего мы внезапно лишились: возможности ностальгии. К тоске по детству больше нет доступа.

Но есть Грейт-Нек, где петарды взрывают не только на Четвертое июля, но и на Навруз. Все готовят хафтсин – традиционный праздничный стол, на котором выложены обязательные атрибуты, чьи названия начинаются на букву «син»: яблоко («сиб») символизирует красоту, чеснок («сир») – здоровье, ростки чечевицы («сабзе») – возрождение природы, гиацинты («сомбол») – любовь, хлебный пудинг («саману») – достаток, уксус («серке») – терпение и мудрость, су-

³⁷ Гольпар – борщевик персидский, приправа, широко используемая в иранской кухне.

³⁸ Сангак – разновидность иранской лепешки.

мах («сомаг») – рассвет. Нарядный хафтсин, символ главного иранского праздника, кажется мне чем-то средним между новогодней елкой и тарелкой для Песаха. Я хожу по гостям, сравнивая хафтсины. Мехди говорит: «Некоторые используют в качестве сабзе ростки пшеницы или чеснока, но это неправильно. Лучшее сабзе для хафтсина – из чечевицы».

Субботним утром мы ведем детей на «большой хафтсин» в нью-йоркском Центре азиатских культур: детское представление, очень напоминающее елки из моего детства. Те же игры, конфеты, музыкальный спектакль. Родители фотографируют детей на фоне роскошного хафтсина в центре зала. Кроме обязательной семерки, этот хафтсин включает в себя дополнительные элементы: монеты («сэкке»), часы («са-ат»), крашеные яйца, печенье в форме золотых рыбок. Но пурист Мехди не признает этой отсебятины, его домашний хафтсин – по букве, всем хафтсинам хафтсин. После детского представления мы идем есть «кюкю сабзи» – новогодний омлет с зеленью, орехами и барбарисом. А вечером устраиваем прыжки через огонь. Тут мы, конечно, нарушаем традицию: через костер надо было прыгать три дня назад, в последнюю среду уходящего года («чахаршанбе сури»). Но в среду нам было не до того, мы дописывали заявку на грант. Дописали и сдали в самый последний момент, еле-еле успели забить тридцать гвоздей в один присест. Теперь, значит, будем праздновать «красную среду» в субботний вечер. Все от мала до велика, то бишь от Эмили с Дашей до нас с Мех-

ди, прыгают через костер со словами «Сорхи-е то аз ман, зарди-е ман аз то» («Румянец мой – от тебя, желтизна твоя – от меня»). Гори, гори ясно, забери желтизну, дай румянец, и да будет повержен Ахриман³⁹, да восторжествуют силы света, добра, человечности...

...Через два года Иран и Израиль вступят в полномасштабную войну. Мои родные и близкие будут прятаться в миклатах от ударов иранских ракет, а семьи Мехди и Наргес, включая бабушку Санам, которая готовит лучшую на свете лазанью, будут пытаться выбраться из Тегерана, но – все дороги перекрыты, на заправках нет бензина, всюду паника... Наргес будет не спать ночами, а Мехди «уйдет в себя», как случается с ним каждый раз, когда происходит какое-нибудь несчастье (в прошлый раз – когда умерла его тетя, а отец попал в реанимацию). В течение нескольких дней с их родными в Тегеране не будет никакой связи, и за эти несколько дней борода у Мехди полностью поседеет. Мы будем звонить друг другу, растерянно бормотать что-то о любви и дружбе, уверять, что мы – тут, рядом... Но, как бы нам ни хотелось этого избежать, в отношениях появится дистанция, неловкость, невозможность говорить без оглядки.

До поры до времени мир новостной ленты, затягивающий и сводящий нас с ума, как телевизионная «семья» сводит с ума Милдред из антиутопии «451 градус по Фаренгейту», на самом деле не соприкасается с нашей отдельной, каждо-

³⁹ Ахриман – олицетворение зла в зороастризме.

дневной реальностью. И, вероятно, лучшее, что можно предпринять, – это возделывать свой огород, сосредоточиться на том, что (тех, кто) тебя окружает, не давать виртуальной «семье» свести тебя с ума. Можно даже пытаться противостоять тотальной войне из виртуального мира, идя на сближение с Другим. Три года назад Мехди ввел меня в микрокосм персидской диаспоры с их шумными праздниками, модными нарядами, экстравагантными танцами, бешканом, таарофом⁴⁰, политическими спорами и манерой общения, так сильно напоминающей нашу, русско-еврейскую. Вот уже три года я учу фарси и теперь, когда смотрю иранские фильмы, при подсказке субтитров на удивление много понимаю. Иранская культура и персидский язык – уже совсем не чужие. Но вот на другом конце света вспыхивает новая война, и «виртуальное» моментально становится самым что ни на есть реальным. Все рушится. Даже близкая дружба вдруг рискует перейти в приязненные, но несколько натянутые отношения, где нет уже никакого общего «мы», а есть мы и они. Так во многих языках мира (например, в малагасийском, который я пытался учить десять лет назад) существует понятие ключивности – различие между местоимениями, означающими «мы с вами» и «мы без вас». Этот переход от одного «мы» к другому мне всегда нелегко давался.

⁴⁰ Бешкан – особый иранский щелчок пальцами, в котором задействованы средние и указательные пальцы обеих рук. Таароф – традиционная форма этикета, играющая важную роль в иранской культуре.

Самбуса

Когда в начале рабочего дня я вижу в списке новых пациентов африканскую фамилию, сразу начинаю отгадывать, из какой человек страны. Ганцев и нигерийцев я почти всегда определяю безошибочно. Эфиопов и малагасийцев – тоже: их фамилии не спутаешь ни с какими другими. Несколько фамилий легко опознаются как кенийские. Траоре, Сиссе и Кейта – скорее всего, из Мали; Фаль и Диоп – из Сенегала. С остальными сложнее. Как быть, например, с фамилией Мамаду? Тут можно угадать только регион: Западная Африка. Сенегал? Гвинея? Буркина-Фасо? Из мусульманских стран Западной Африки в плавильном котле нью-йоркских диаспор больше других представлены Сенегал и Мали. Но для малийцев фамилия Мамаду менее типична. Значит, с наибольшей вероятностью – Сенегал.

– Из Сенегала, – уверенно сообщаю я своей медсестре Маргарет.

– Хм. В медкарте написано: родилась в Судане. Это рядом с Сенегалом?

– Не совсем... Судан – северо-восток, а Сенегал – самый запад.

– То есть на противоположном конце континента. Поздравляю, вы снова в точку.

Странно все-таки: у суданцев, сомалийцев, занзибарцев,

то есть у мусульман из Восточной Африки, часто встречается фамилия Мохамед, а вот Мамаду (другой, более «африканизированный» вариант той же фамилии), кажется, почти никогда. Или просто мне не попадалась?

В Судане я не бывал. Был на границе Эфиопии с Суданом и даже пытался эту границу пересечь, но получил от ворот поворот из-за израильского штампа в паспорте. Пожалуй, эту историю рассказывать новой пациентке я не стану. Лучше вспомню, как почти десять лет назад попал в гости к суданской «чалту» (тетушке), устроившей «ресторан на дому» в Олбани, где живут мои родители. Там я попробовал асиду и киссру с разнообразными мула⁴¹. Опыт подсказывает, что самый простой способ войти в контакт с выходцами из какой-нибудь далекой страны – это сказать пару фраз на их языке или назвать какое-нибудь блюдо, а лучше два-три, из их национальной кухни. Неказисто, зато работает безотказно. Вот и тут: услышав про асиду и киссру, суданка засмеялась и захлопала в ладоши с такой готовностью, как будто только этого и ждала. Почему такой бурный восторг? Чтобы понравиться доктору? Или, наоборот, чтобы убедить себя в том, что этот доктор нравится ей? Или ни то ни другое, а просто некий культурный код, сочетание африканской экспансивности с восточным стремлением сделать собеседнику комплимент? Скорее так. Мне же понравиться новой паци-

⁴¹ Асида – густая каша из перекисшей сорговой муки. Киссра – блины из той же муки. Мула – густые мясные соусы, которые подаются к асиде или киссре.

ентке несложно: у меня для нее хорошие новости. Хотя у нее сразу два онкологических заболевания, рак щитовидки и рак молочной железы, оба выявлены на самой ранней стадии, стало быть, излечимы в девяноста пяти процентах случаев. «Мы вас вылечим, это я практически могу гарантировать. Настолько, насколько в жизни вообще можно что-либо гарантировать». Суданка снова захлопала в ладоши, на глазах у нее выступили слезы. Теперь это уже точно был не культурный код, а искренняя реакция – та, ради которой я выбрал свою профессию. Нет ничего драгоценней счастья тех, кого ты способен вылечить.

В конце консультации я все-таки не удержался:

– А можно я вам задам вопрос на другую тему? Ваше имя, Амани Мамаду... Правильно ли я понимаю, что Мамаду – не очень распространенная в Судане фамилия?

Снова аплодисменты и смех.

– О, доктор, вы знаете Африку так, как будто вы сами африканец! Мое девичье имя – Амани Хамид. А Мамаду – фамилия моего бывшего мужа. Он – сенегалец, мы с ним сошлись, когда я жила во Франции. Скажите, вы сами, случайно, не из Африки? Может быть, из Алжира или из Марокко?

– Нет, я родом из России.

– Правда? Моего младшего брата зовут Гагарин. Гагарин Хамид. Это ведь русское имя, да? У нас в Судане тоже так иногда называют мальчиков.

Тут уж мной овладело любопытство, и я, вопреки прави-

лам, расспросил ее во всех подробностях – не про суданское имя Гагарин, а про то, как ее занесло сначала во Францию, а затем из Франции – в Америку. Я не ошибся: биография и правда необычная. Родилась в Хартуме в семье адвоката-правозащитника, в подростковом возрасте переехала с семьей в Бельгию (вынужденная эмиграция – следствие правозащитной деятельности ее отца). Училась в Льежском университете, на факультете международных отношений. Затем перебралась в Гренобль, где поступила в магистратуру, но не окончила («Это все сенегалец виноват»). Родила двух дочерей, развелась с сенегальцем, устроилась на работу в какую-то международную НПО и таким образом попала в Нью-Йорк, но быстро ушла с этой работы (то ли она ушла, то ли ее ушли) и... полностью сменила профиль, организовав первый в Нью-Йорке кейтеринг суданской кухни.

– Моя компания называется «Хартум кейтеринг». Скажу вам по секрету, вся компания – это я сама. Сама все готовлю, пеку, доставляю. Раньше со мной мои дочери работали, а потом им надоело. Но я и сама справляюсь, даже с большими заказами научилась дело иметь. Тамию⁴² готовлю, кефту, красный рис, асвад⁴³. Но основная моя специальность – это самбуса. Знаете, что это такое? Пирожки такие, их и арабы готовят, и эфиопы. В Индии их называют «самоса», а еще где-то, я уж не помню где, называют «самса». Они у разных

⁴² Тамия – шарики из бобовой муки, суданский вариант фалафеля.

⁴³ Асвад – баклажанная икра, смешанная с арахисовой пастой.

народов по-разному получают, у каждого свой рецепт. Наши, суданские, – самые лучшие. Тесто тонкое, легкое. Хрустящее. А начинка может быть мясной, а может и овощной. Или из сыра, например... Вообще-то, доктор, я – царица. Нубийская царица самбусы, так меня называют. Потому что моя самбуса похожа на пирамиды. Не египетские пирамиды, конечно, а наши, нубийские. Надеюсь, вы знаете, что в Судане тоже есть пирамиды?

– А вы бывали в Судане с тех пор, как уехали?

– Конечно! Пока можно было, каждый год ездила. Иногда по несколько раз в год.

– Но ведь, насколько я понял, вашего отца там преследовали...

– Ну, у нас знаете как? Вчера преследовали, сегодня – нет. Сегодня – враг народа, завтра, иншалла, лучший друг, а послезавтра – снова враг. Когда я ездила, все было спокойно. Мне другое там не нравилось: как только люди узнают, что ты из Америки приехал, все сразу начинают тянуть из тебя деньги. В очередь за подачками выстраиваются. И это нам оплати, и то. Думают, в Америке все в золоте купаются. А что я здесь самбусу леплю, спины не разгибая, и при этом еле-еле свожу концы с концами, этого им никак не объяснишь. Зато знаете, что я вам скажу, доктор? В Америке со мной все время что-то не так. Аллергии какие-то, боли в суставах. Все время. А как только в Судан приезжаю, сразу, машалла, все как рукой снимает... Но это раньше было... А теперь в

Судан уже не поедешь. Теперь там война и голод. Нет ничего страшнее голода. Все, кто в Судане вырос, это знают. Может, потому я все эти годы так продвигаю суданскую кухню, готовлю днем и ночью... Чтобы голод отвадить. Моя бабушка так делала: чем скуднее у нас запасы, тем она пышнее пир готовила. Из суеверия. Чтобы ни голода не было, ни войны. Помните, как хиппи говорили: «Занимайся любовью, а не войной». Вот и я говорю: «Готовь еду, а не войну». В следующий раз принесу вам самбусы.

На следующий прием Амани действительно пришла с двумя огромными подносами, которые ей помогала нести ее подруга, степенная африканская женщина в цветистом шелковом платке.

– Это Фату, она ваша коллега, доктор.

– Очень приятно. Вы тоже врач?

– Нет, я психолог.

– Она – профессор психологии, доктор, преподает в вашем же университете! Когда мы с дочками приехали в Америку, Фату стала здесь моей первой подругой. И до сих пор у меня никого нет ближе.

– Обещайте, доктор, что позаботитесь о нашей Амани.

Она нам нужна здоровая и бодрая.

– Не волнуйтесь, Фату, все будет хорошо.

– Вот видишь, Фату, я тебе говорила, что я в надежных руках. Смотрите, доктор, здесь самбуса, ее желательно чуть-чуть подогреть в духовке, только не пересушите. А здесь –

асвад, его греть не нужно. Надеюсь, вам понравится. И подумайте, что бы вы хотели, чтобы я приготовила в следующий раз.

– Спасибо, Амани, это выглядит невероятно вкусно. Но, честное слово, не надо больше ничего готовить, тут и так еды на целый полк!

Но на следующий прием Амани снова принесла огромный поднос самбусы.

– Мне очень неловко, Амани, прошу вас, не надо больше самбусы...

– Вам она не нравится?

– Как же она может не нравиться? Очень нравится! Просто...

– Вот и прекрасно. Пока я у вас лечусь, буду готовить вам самбусу. Я же это не только для вас делаю, но и для себя. Чтобы выздороветь. Пожалуйста, не запрещайте мне.

Этих подносов хватало на все отделение. Дошло до того, что наши техники с вечера проверяли запись в регистратуре и, увидев ее имя в списке пациентов, записанных на утренний прием, кидали клич: завтра ланч с собой не приносим. При этом один из них, набожный пакистанец, на всякий случай уточнил: «А она у вас из Южного Судана или из Северного?» Я сказал, что из Северного, и он выдохнул с облегчением: «Тогда – окей, халяль».

Суданская кухня – на удивление органичная смесь африканского с арабским. Экзотичная, но не настолько, чтобы

быть «на любителя», а ровно настолько, чтобы заинтересовать и всем понравиться. Фалафель, но не из нута, а из черноглазого горошка. Бараньи шашлыки, но обваленные в арахисовой крошке (агаше). Бабагануш, но с добавлением арахисовой пасты (асвад). Арахисовые соусы (даква) – это африканское. Как и асида: колобки из рисовой муки, напоминающие нигерийское фуфу или кенийское угали. А фалафель, кефта, махши – арабское. Жаркое из баранины (шайя), хлебка из портулака с чечевицей (ригла), густой суп из конских бобов или из бамии – и арабское, и африканское одновременно (хотя в суданских блюдах бамия – скользкая и липкая, как любят африканцы, а у арабов ее, наоборот, предварительно вымачивают в уксусе и не режут во время тушения, чтобы избавиться от склизкости). Блюдо гима, представляющее собой рис с овощами и бараньим фаршем, напоминает арабский макбус, а блюдо из риса с томатом и перцем – куда ближе к западноафриканскому джолофу. Но главная гастрономическая достопримечательность – самбуса. Меровитские пирамиды в миниатюре.

* * *

После того как пациент заканчивает курс лучевой терапии, он продолжает наблюдаться в течение нескольких лет. Я назначаю плановые проверки раз в три, шесть или двенадцать месяцев, в зависимости от степени вероятности реци-

дива. Некоторые предпочитают приходить на прием чаще, чем того требует клинический протокол. Я не возражаю: душевное спокойствие пациента – это тоже важно. Кроме того, я часто даю пациентам свой номер мобильного: это уже для моего собственного спокойствия. Большинство людей не станет дергать врача без повода. Если же человеку неожиданно стало плохо, мне важно узнать об этом сразу, а не в начале следующего рабочего дня.

Амани приходила со своими подносами каждые три месяца. С точки зрения онкологии все было в порядке: лечение прошло успешно, шансы рецидива минимальны. Но в какой-то момент у нее появились странные симптомы, которые невозможно было объяснить ни ее онкологическими диагнозами, ни побочными эффектами лечения. Я направил ее к ревматологу, и тот после длительного обследования поставил редкий диагноз: склеродермия⁴⁴.

– Знаете, доктор, я всегда гордилась тем, что у меня такая хорошая кожа, совсем без морщин. Я ведь в свои пятьдесят семь выгляжу максимум на сорок, мне все так говорят. А теперь выяснилось, что это – тоже симптом болезни. Скажите, у вас много пациентов с такой болезнью?

- Нет, склеродермия – довольно редкое заболевание.
- А в сочетании с раком груди и раком щитовидки?
- Еще реже.

⁴⁴ Склеродермия – прогрессирующее аутоиммунное заболевание соединительных тканей, приводящее к отвердению кожи и внутренних органов.

– За что же это мне, а, доктор? Чем я заслужила? Может, Аллаху неугодна моя самбуса?

В другой раз она позвонила мне по ватсапу из Европы, где гостила у каких-то родственников.

– Доктор, простите, что вам трезвоню... у меня какие-то шишки повыскакивали, я очень волнуюсь... можно я вам по видео покажу?

Ревматология – совсем не по моей части, но тут из дальнего ящика памяти, где уже двадцать лет пылятся никогда не вспоминаемые латинские названия (ворох мединститутских познаний), я достал наудачу диагноз – и диагноз оказался верным. Erythema nodosum, узловатая эритема. Одно из проявлений саркоидоза или, в редких случаях, склеродермии.

– Мне кажется, это просто симптом вашей аутоиммунной болезни.

– То есть мне не надо прямо сейчас мчаться в больницу? Я еще не умираю? Машалла!

А потом настал день, когда Аmani впервые пришла на прием без подноса: забыла.

– Знаете, доктор, я что-то последнее время все забывать стала. Сажусь за руль, выезжаю на шоссе и вдруг понимаю, что я совершенно не помню, куда и зачем я еду. Если пеку самбусу, всегда забываю включить духовку. Или, наоборот, выключить. В общем, все забываю.

– Мне кажется, нам придется сделать МРТ мозга...

– Ах да, вот видите, забыла вам сказать! Я же у невропато-

лога была недавно. Он сделал какие-то тесты. Я вам выписку принесла. Попыталась прочесть сама, но ничего не поняла. Вот, посмотрите. По-моему, там что-то серьезное...

Заключение ПЭТ-МРТ: признаки лобно-височной деменции или, с меньшей вероятностью, ранней болезни Альцгеймера. Господи... Я позвонил Фату.

– Понимаете, судя по тому, что Амани описывает, болезнь прогрессирует быстро. Я боюсь, она больше не сможет жить одна. Это просто опасно. Ей нужен постоянный уход. Я попросил ее дать мне телефоны дочерей, но она почему-то отказалась.

– Ох, доктор, дело в том, что они поссорились и она с нами уже почти год как не общается.

– Ни с той ни с другой?

– Да. Кроме меня и моего мужа, у нее никого нет.

– Тогда, может быть, вы могли бы связаться с ее дочерьми, объяснить ситуацию. Тут ведь уже не до обид...

– Я попробую.

Повесив трубку, я вернулся в кабинет.

– Ну что, поговорили с моей подругой?

– Да.

– Доктор, что со мной будет?

Я обнял Амани, пробормотал, что все будет хорошо, и у нее на лице появилась отсутствующая улыбка, смесь растерянности и спокойствия. Я подумал, что она и правда выглядит намного моложе своего возраста. От силы на сорок пять.

Киббех

Каждую осень я просматриваю несколько сотен заявлений в ординатуру. Примерно две трети поступающих – американские врачи и студенты-медики, а треть – из других стран. В основном из Азии, Африки и Латинской Америки. Большинство из них я отсеиваю – не потому, что считаю их заведомо менее квалифицированными, а просто потому, что им, как правило, требуется визовая поддержка. А это по нынешним временам дело нелегкое. Администрация нашего госпиталя советует проявлять крайнюю осторожность при рассмотрении кандидатов, не имеющих американского гражданства или хотя бы вида на жительство. Помимо того, что Госдеп с большой долей вероятности не выдаст им визу, в большинстве случаев мы ничего не знаем о тех учебных заведениях, которые они оканчивали. Иначе говоря, перед нами кот в мешке, да еще на птичьих правах. Одно из исключений – Американский университет Бейрута, который в Штатах котируется не ниже собственно американских вузов. Тех, кто окончил медицинский факультет АУБ («ближневосточный Гарвард»), принимают везде.

История АУБ примечательна. Университет был основан американским миссионером Даниэлем Блиссом в 1866-м (изначальное название – Сирийский протестантский колледж). Первые двадцать лет преподавание велось на араб-

ском, но от студентов требовалось также свободное владение турецким, французским и английским; с 1887-го все занятия – исключительно на английском. В 1945-м двадцать выпускников АУБ оказались в числе тех, кто разработал и подписал Устав ООН. В годы гражданской войны в Ливане террористы «Хезболлы» убили ректора университета и похитили около тридцати профессоров. В 1991-м, предположительно, они же взорвали главное административное здание. В 2020-м администрация объявила, что университет находится на грани банкротства и вынужден увеличить плату за обучение на 160 процентов. Это повлекло за собой студенческие демонстрации, которые разгоняли со слезоточивым газом. Но, несмотря ни на что, фабрика звезд под названием Американский университет Бейрута продолжает поставлять миру знаменитых ученых, врачей, политиков и писателей. Список выпускников выглядит как «Who is who» арабского мира.

Вот почему к врачам с дипломом из АУБ – особое отношение. Это альма-матер многих моих коллег. Кардиохирург Шамседдин, заведующим хирургии головы и шеи Обейд, гематолог Салман и другие – все оттуда. Среди моих партнеров по биомедицинским исследованиям тоже полно «АУБшников». Ливанцы, сирийцы, палестинцы – весь многоликий Левант, от друзей и маронитов до суннитов, шиитов и алавитов. У многих из них за спиной ужасы войны. Взять хотя бы нашего с Мехди аспиранта Раафата, бежавшего из Сирии с матерью, младшим братом и младшей сестрой. Отец Раафа-

та погиб во время бомбежки. После того как семья оказалась в лагере для перемещенных лиц, у матери случился инсульт, и двадцатилетний Раафат остался за старшего. Вывез парализованную мать, брата и сестру в Америку. Работал здесь сиделкой и парамедиком, пока не поступил к нам в аспирантуру. Удивительное дело: быть сиделкой куда прибыльней, чем аспирантом. На стипендию семью не прокормишь, приходится крутиться. Но Раафат не жалуется.

В 2024-м «ближневосточный Гарвард» не отстает от Гарварда американского по части пропалестинских демонстраций. И тут и там студенты скандируют «From the River to the Sea», призывая к расправе над сионистами. В Ливане врачи из АУБ делают все возможное для спасения боевиков «Хезболлы», пострадавших при взрывах пейджеров. А в Нью-Йорке евреям советуют не ходить по улицам в кипах, не выпячивать свое еврейство. Во время демонстраций в Колумбийском университете администрация просит студентов-евреев покинуть кампус и перейти на удаленное обучение – ради их же безопасности. Во время благотворительного ужина волонтерской организации, в которой я состою уже много лет (той, что отправляет американских врачей в Африку), ко мне, перегнувшись через стол, обращается профессор-африканист из Пенсильванского университета. Он услышал, как я сказал официанту, что не ем свинины. «Можно я задам вам неловкий вопрос? – начинает он вкрадчивым полупшепотом. – Вы не едите свинину, потому что вы... *еврей?*»

Последнее слово он не произносит вслух, а обозначает беззвучным шевелением губ, при этом заговорщицки подмигивая: мол, он не выдаст. «Да, именно так. Потому что я еврей», – подтверждаю я во весь голос. И он начинает махать на меня руками: тише, тише, он-то, конечно, ничего не имеет против, но зачем же привлекать внимание, ведь это же... ну, сам должен понимать... Нет, я не понимаю. Не могу понять, в каком мире вдруг очутился и кто все эти люди, так отчаянно ратующие за равноправие всех рас, полов и ориентаций – и столь же отчаянно выкрикивающие лозунги, равноценные извечному «бей жидов». Кто они, эти новые черносотенцы? Кажется, некоторых из них я еще совсем недавно считал своими друзьями. Сколько их помню, они всегда выступали за все хорошее и против всего плохого. Кто же мог знать, что быть евреем – из плохого? Думаю, они и сами узнали об этом недавно. Или догадывались и раньше, но боялись поверить? Теперь верить можно и нужно. Убедить себя в том, что ХАМАС – борцы за справедливость и равенство, а Насралла – новый Нельсон Мандела. Верить Би-би-си и прочим СМИ, выдающим боевиков за мирное население, многоэтажные дома за палаточные лагеря для беженцев, а Халеда Машалья⁴⁵, чье состояние оценивается в три миллиарда долларов, за вождя обездоленных. Верить, *quia absurdum est*.

К счастью, всего этого до сих пор удавалось избежать в общении с коллегами из мира науки и медицины – в том чис-

⁴⁵ Халед Машаль – один из лидеров ХАМАС.

ле с ливанцами, сирийцами, палестинцами. Особенно с ними. Все они подчеркнуто доброжелательны. Меня поздравляют с Рош ха-Шана, я поздравляю с Ид аль-Фитром⁴⁶. Политика остается за дверями госпиталя. Мы делаем общее дело, и это важней. Кто-нибудь мог бы задать каверзный вопрос, насколько она искренна, наша взаимная доброжелательность. Но это был бы глупый вопрос. При чем тут искренность – неискренность? Все всё прекрасно понимают, у каждого своя боль. Мы сидим за ужином с биоинформатиком Нашаатом, обсуждаем науку. Он знает, что у меня – друзья и родня в Хайфе, в Ришон-ле-Ционе. Я же ни на секунду не забываю, что у него половина семьи – на Западном берегу. «Как там твои?» – «Вроде живы. А твои?» – «Вроде тоже». В конце вечера мы по-дружески обнимаемся, договариваемся о следующей встрече. Все всё понимают. Когда рабочие отношения переходят в приятельские, мы изо всех сил стараемся поддерживать взаимную приязнь, держимся за эту соломинку. Возможно, когда меня нет рядом, они тоже повторяют «From the River to the Sea», хотя вряд ли. В любом случае мое негодование направлено не против них, а против тех, кто «за все хорошее и против всего плохого»: у тех-то нет родни ни на Западном берегу, ни в Газе, только уютная уверенность в собственной правоте.

Некоторое время назад Раафат привел нас в сирийское

⁴⁶ Ид аль-Фитр – исламский праздник в честь окончания поста в месяц Рамадан.

кафе «Лайла», и с тех пор мы с Мехди периодически устраиваем там «лабораторные собрания». По словам Раафата, это единственный сирийский ресторан во всем Нью-Йорке. Ливанских и палестинских – пруд пруди, а сирийский всего один. «А разве сирийская кухня так уж сильно отличается от ливанской?» – спрашиваю я. Не сильно, но отличается.

– Вообще-то еще сто лет назад Ливан был частью Сирии, – напоминает Раафат, – пока французы его не оттяпали. Мы – один народ. Но Ливан – это малая часть Сирии. Вот и ливанская кухня – малая часть сирийской. В Дамаске готовят одно, в Алеппо – другое.

– А разве сама Сирия не была до начала двадцатого века частью Османской империи? – спрашиваю я, и в воздухе повисает пауза.

– Знаешь, наша история – такая древняя и сложная, что мы сами в ней путаемся, – отвечает наконец Раафат. – Есть такой сирийский писатель, Закария Тамер, я его очень люблю. Так вот он написал одну вещь, я ее помню наизусть и всегда цитирую: «Кто такой сириец? Неизвестный гражданин, он не стал ни узником совести, ни святым мучеником, безропотно сносившим унижения и пожертвовавшим собой во имя борьбы за свободу. Сириец – это тот, кто живет за пределами Сирии, или тот, кто, живя в ее пределах, готовится покинуть ее, как только это станет возможно. И объединяет этих двоих – того, что снаружи, и того, что внутри, – ненависть к тиранам и их режимам от А до Я».

Снова – пауза.

– Я только знаю, что у нас в Иране всегда была веротерпимость, – невпопад заявляет Мехди, – пока не пришли муллы, конечно.

– Сирийцы и ливанцы не один народ, – вступает в разговор ливанец Ашраф. – Кажется, во время «Кедровой революции» мы это доходчиво объяснили. Сирийцы – это сирийцы, а ливанцы – потомки финикийцев, жителей побережья. Бейрут всегда был культурным центром, а про Сирию у нас говорят, что она большая, но провинциальная. Кстати, по площади-то она раз в двадцать больше Ливана, но в численности населения разница не так уж велика.

– Это потому, что половина населения Сирии бежала из страны во время войны. Причем многие из них осели в Ливане. У нас же всегда так: когда у нас война, мы к вам бежим, а когда у вас бомбят, вы – к нам. Так и бегаем туда-сюда.

– Нет, ливанцы в Сирию не бегают.

– А куда бегают? Короче, большинство ливанцев тоже живет не у себя на родине. Сейчас проверим в Гугле... Вот, пожалуйста: в мире восемнадцать миллионов ливанцев, большинство живет за пределами Ливана. Между прочим, тут написано, что в Америке восемьдесят тысяч сирийцев и больше двух миллионов ливанцев. Неудивительно, что ливанских кафе – как грязи, а сирийское – всего одно.

– Я же сказал, мы – мореходы, потомки финикийцев. Поэтому нам и дома не сидится. Между прочим, финикийцы и

открыли Америку, за две тысячи лет до Колумба.

– Это где сказано?

– Это все знают. Могу прислать ссылку.

Владельцы «Лайлы» – из Дамаска. И внутри кафе все пропитано ностальгией по старому Дамаску. Фотографии в рамках, светильники, безделушки. Как писал Халиль Джебран⁴⁷, «воспоминание – род встречи, забвение – род свободы». Эмигрантская ностальгия – смесь того и другого. Хозяин, пожилой сухопарый человек, удивительно похожий чертами лица на Сергея Юрского, излучает грустное спокойствие. Не суетится и не кипятится. Его сын – смуглолицый качок, с головы до ног покрытый татуировками, – говорит так, как говорят жители Бронкса. Эдакий «street talk» с характерным произношением. Если бы я встретил его на улице Бронкса, решил бы, что он пуэрториканец. Эти бицепсы, эти татухи и эта манера речи совершенно не вяжутся с той трогательной почтительностью, с которой он относится к отцу-эмигранту. Отец рассказывает: жена умерла от рака, когда сын был совсем маленьким, и с тех пор они тут вдвоем, он и сын. «Слава Аллаху, что он у меня такой хороший мальчик».

Мехди заказывает «поляну», и нам начинают выносить блюдо за блюдом: лабне, хумус, бабагануш, мухаммара (острый соус из алеппского перца и грецких орехов), фаттех (йо-

⁴⁷ Джебран Халиль Джебран (1883–1931) – американский писатель и философ-мистик ливанского происхождения, автор книги «Пророк».

гурт с хумусом, чесноком, орехами и кусочками лепешки), долма (она же – сарма и ябрак), макдус (фаршированные баклажаны), тошка (пита, начиненная сужуком и козьим сыром), рыба в соусе из тхины и даже традиционное блюдо алавитов – мсаббаха (картофельное пюре с лабне, лимонным соком, чесноком, мятой и жареными кедровыми орешками). Все это – мезе, то есть закуски. По левантийской традиции, мезе на столе должно быть как можно больше. За соседним столом сидит большая компания – у них на столе, наверное, тридцать или сорок разных закусок. У нас – поскромнее, но тоже глаза разбегаются. Одного киббеха – четыре вида.

Киббех – национальное блюдо Сирии и Ливана. Шарики из баранины и крупы булгур с разнообразными специями. Четыре вида – далеко не предел. В Алеппо знают семнадцать классических способов приготовления киббеха. Это не блюдо, это целая наука. А наука – это то, что поверх национальных границ, она как ничто другое сближает тех, кому положено враждовать (сидящие за этим столом – наглядное тому подтверждение). В науку киббеха посвящены не только сирийцы и ливанцы, но и израильтяне: суп с киббех – сефардский ответ ашкеназскому супу с кнейдлах. Разница, однако, в том, что суп с кнейдлах всегда готовится примерно одинаково, а у супа с киббехом, как и у самого киббеха, есть много вариантов: есть зеленый суп «хамуста» с лимоном и кабачками, есть свекольный «селек», он же – «куббех адомах», есть желтый «куббех хаму» (желтизна – от куркумы), есть

«куббех нуах» с листьями турецкого щавеля. Израильский суп «хамуста» – это как если бы в обычный щавелевый суп добавили восточных специй, и в этом супе плавают клецки с мясной начинкой, похожие на литовские цеппелины. «Селек» же похож на свекольник, но тоже с восточным обертоном. Удивительно, как далекое левантийское вдруг оказывается знакомым, похожим на восточноевропейское.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.