ЖОРА ХАРАКС

ИСТОРИЯ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ КРЫМА

ЖОРА ХАРАКС

«История кулинарных рецептов Крыма»

«Автор»

2026

ХАРАКС Ж.

«История кулинарных рецептов Крыма» / Ж. ХАРАКС — «Автор», 2026

У каждого рецепта есть история. Но иногда старинный пирог хранит тайну, о которой молчали целые поколения. В старой тетради — рецепт кубете. Но почерк незнакомый, лист подшит позднее, а бабушка Сафие не может вспомнить, кому он принадлежал. В 1990 году она возвращается в Крым после сорока шести лет . Вместе с внучкой Дилярой она пытается восстановить не только вкус детства, но и историю чужой записи.От древних очагов и виноградного бекмеса до чибереков, янтыков, семейных пирогов и праздничного хлеба — оживают кухни крымских татар, караимов, крымчаков, греков и армян. Рецепты соседствуют с архивными свидетельствами, человеческими судьбами, легендами и сказками. Но у каждой легенды есть граница, за которой начинаются проверяемые факты.Это иллюстрированное путешествие по истории Крыма, где можно приготовить традиционные блюда и раскрыть семейную тайну. Здесь и простая лепёшка хранит следы эпохи, а вкус становится ключом к памяти. Ведь иногда дорогу домой помнит не человек, а рецепт.

© ХАРАКС Ж., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Содержание 6
О характере книги 7
Рецепт, который помнил дорогу домой 8
Рецепты, которых ещё не было 24
До первой поваренной книги 25
Хлеб из камня и огня 31
Рыба, которая пережила море 38
Виноград, мёд и терпкое солнце 45
Первый рецепт с историей 53
Последняя лепёшка 61
Великое путешествие теста 63
Чебурек: история одного укуса 64
Чиберек: современный воспроизводимый вариант (8–10 штук) 71
Янтык: тот же пирожок? 73
Конец ознакомительного фрагмента. 74

ЖОРА ХАРАКС
«История кулинарных рецептов Крыма»

Иллюстрированная авторская редакция · 2026

Содержание

Пролог. Рецепт, который помнил дорогу домой
Часть первая. Рецепты, которых ещё не было
Глава первая. До первой поваренной книги
Глава вторая. Хлеб из камня и огня
Глава третья. Рыба, которая пережила море
Глава четвёртая. Виноград, мёд и терпкое солнце
Глава пятая. Первый рецепт с историей
Интерлюдия I. Последняя лепёшка
Часть вторая. Великое путешествие теста
Глава шестая. Чебурек: история одного укуса
Глава седьмая. Янтык: тот же пирожок?
Глава восьмая. Кубете: пирог с несколькими родословными
Глава девятая. Сорок складок и одна начинка
Глава десятая. Бурма, катлама и искусство слоёв
Интерлюдия II. Самый дорогой обед
Часть третья. Пять кухонь, пять семейных памятей
Глава одиннадцатая. Крымскотатарская семейная книга
Глава двенадцатая. Караимский рецепт
Глава тринадцатая. Крымчакская поваренная тетрадь
Глава четырнадцатая. Греческие рецепты двух берегов
Глава пятнадцатая. Армянский очаг Крыма
Интерлюдия III. Пирог трёх матерей
Часть четвёртая. Рецепты человеческой жизни
Глава шестнадцатая. Рецепт свадьбы
Глава семнадцатая. Праздничный стол мусульманского Крыма
Глава восемнадцатая. Еврейский праздничный стол Крыма
Глава девятнадцатая. Пост, праздник и воскресная печь
Глава двадцатая. Рецепт, который готовят в память
Интерлюдия IV. Хлеб, который предсказал весну
Часть пятая. XX век переписывает поваренную книгу
Глава двадцать первая. Последний дореволюционный обед
Глава двадцать вторая. Рецепт для голодного времени
Глава двадцать третья. Когда рецепт увезли с собой
Глава двадцать четвёртая. Поваренная книга советского Крыма
Глава двадцать пятая. Как чебурек стал всесоюзным
Интерлюдия V. Тетрадь без адреса
Часть шестая. Рецепты, которые ещё живы
Глава двадцать шестая. Возвращение к домашнему очагу
Глава двадцать седьмая. Море, которое меняет меню
Глава двадцать восьмая. Рецепт с именем и без имени
Глава двадцать девятая. Крым на вывеске
Глава тридцатая. Стол, за которым продолжается история
Интерлюдия VI. Кувшин, который помнил воду

О характере книги

Сафие, Диляра и другие действующие лица семейной истории — художественные персонажи. Исторические события, памятники, названия блюд и способы приготовления соотносятся с источниками, перечисленными в примечаниях. Авторские сказочные интерлюдии не выдаются за записи народного фольклора. Современные рецептурные варианты не являются доказательством точной древней технологии.

ПРОЛОГ

Иллюстрации в книге выполнены как художественные образы и не являются архивными фотографиями или точными историческими реконструкциями.

Рецепт, который помнил дорогу домой

Бахчисарай. Сентябрь 1990 года.

В тот день Сафие впервые за сорок шесть лет собиралась испечь кубете на родине.

Беда заключалась в том, что родина вернулась, а дом — нет.

Дом стоял на прежнем месте. И ворота были те же, только покрашенные в синий цвет. И миндальное дерево росло у стены, хотя Сафие никак не могла понять, почему оно осталось таким маленьким. Потом догадалась: старое, должно быть, засохло, а это посадили позже.

За воротами жили другие люди.

Сафие дважды проходила мимо, не останавливаясь. На третий раз остановилась, поправила платок и стала рассматривать замок.

— Бабушка, — сказала внучка, — может, постучим?

— Зачем?

— Ты же хотела посмотреть дом.

— Я его видела.

— Но внутри...

— Внутри тоже всё изменилось.

— Откуда ты знаешь?

Сафие посмотрела на неё с некоторым раздражением. В семнадцать лет Диляра ещё верила, что для знания необходимо всё непременно увидеть собственными глазами.

— Если бы не изменилось, — ответила старуха, — меня бы оттуда кто-нибудь окликнул.

Они пошли дальше.

Внучка несла сумку с мукой. Бабушка — завёрнутую в полотенце жестяную коробку, которая проделала путь из Крыма в Среднюю Азию и теперь вернулась обратно.

В коробке лежали три вещи: пожелтевшая фотография, ключ и тетрадь.

Ключ давно ничего не открывал.

Фотография изображала семью, которой больше не существовало.

Тетрадь была самой полезной из трёх.

Иллюстрация 1. Сафие и Диляра у семейной тетради. Авторская художественная иллюстрация.

✦ ✦ ✦

Комнату они снимали на окраине Бахчисарая, у Валентины Петровны, женщины с большими руками, короткими седыми волосами и привычкой разговаривать с огнём в печи.

— Разгорайся, проклятый, — говорила она совершенно миролюбиво.

Печь, судя по всему, давно привыкла к подобному обращению.

Валентина Петровна жила одна. Её дети уехали, муж умер. В доме имелись две комнаты, кухня, маленький двор и столько неисправных хозяйственных приспособлений, что при желании можно было открыть музей народного терпения.

В первое утро она спросила новых жильцов:

— Вам для пирога духовка нужна?

Сафие подняла глаза.

— Для какого пирога?

— А я знаю? Вы же из Узбекистана приехали.

— Мы из Крыма приехали.

Валентина Петровна смутилась.

— Да я понимаю. Хотела сказать...

— Я поняла, — ответила Сафие.

После этого они несколько дней разговаривали исключительно о погоде, воде, ценах на базаре и качестве муки. Для дружбы оказалось вполне достаточно.

А сегодня Валентина Петровна предоставила им печь.

— Только противень не ставьте совсем вплотную к задней стенке. Там жар сильнее. И дверцу плотно закрывайте. Она у меня характерная.

— Печь не бывает характерной, — сказала Диляра.

— Это ты мою плохо знаешь.

Сафие молчала.

Она стояла у стола и осторожно разворачивала полотенце.

Тетрадь оказалась маленькой, в серой обложке, с обтрёпанными углами. Когда-то на ней было написано название, но чернила расплылись. Между страницами застряли крошки, несколько сухих семечек и тонкая коричневая нитка.

— Бабушка, зачем тебе тетрадь? — спросила Диляра. — Ты же всё помнишь.

— Вот и посмотрим.

Она открыла страницу, отмеченную полоской материи.

Наверху стояло одно слово:

Кубете.

Ниже начинался рецепт.

Но Сафие не стала его читать.

Она смотрела на почерк.

— Что? — спросила внучка.

— Ничего.

— Ты опять что-то вспомнила?

Сафие провела пальцем по первой строке.

— Нет, — сказала она. — Наоборот. Не могу вспомнить.

И впервые за всё утро её лицо стало испуганным.

✦ ✦ ✦

— Дай мне нож, — сказала Сафие.

— Какой?

— Которым мясо режут.

— Их здесь три.

— Хороший.

Диляра выбрала самый большой.

— Этот?

— Хороший нож не тот, который большой. Хороший тот, который режет.

Валентина Петровна, слышавшая разговор, с уважением посмотрела на Сафие.

— Вот это правильно. У моего покойного такой был. Ручка деревянная, лезвие тонкое. Он его никому не доверял.

— Поэтому и прожил с ним всю жизнь, — заметила Сафие.

— С ножом?

— С хорошим ножом.

Валентина Петровна засмеялась.

Лёд окончательно растаял.

Мясо для пирога Мустафа привёз ещё утром. На базаре баранина оказалась слишком дорогой, и он купил говядину. Долго оправдывался, хотя никто его не обвинял.

Сафие рассмотрела мясо, потрогала его пальцем и велела убрать в холодное место.

Теперь она резала его на небольшие кусочки.

Нож оказался плохим.

— Диляра, — сказала она, — принеси мне тот, которым Валентина Петровна чистит картошку.

— Но он маленький.

— Зато острый.

Лук Сафие нарезала сама. Очень мелко, ровно, почти не глядя на доску. Диляра пыталась считать движения ножа, но сбилась.

— Почему нельзя пропустить через мясорубку?

— Можно.

— А почему мы не пропускаем?

— Потому что сегодня я хочу так.

Это был ответ, с которым спорить не имело смысла.

Диляра достала из сумки блокнот. На обложке красовалась иностранная надпись, смысл которой она понимала приблизительно. Блокнот подарила подруга перед отъездом из Ташкента.

— Я буду записывать.

— Записывай.

— Сколько мяса?

— Сколько купили.

— Бабушка!

— Хорошо. Взвесь.

— Весов нет.

— Значит, напиши: сколько купили.

Диляра решительно поставила в блокноте вопросительный знак.

— А лука?

— Чтобы мясо не было одиноким.

— Я серьёзно.

— И я.

Сафие взяла горсть нарезанного лука, смешала с мясом, посмотрела и добавила ещё немного.

— Вот теперь достаточно.

— Но я не могу написать «немного»!

— Почему?

— Потому что потом никто не поймёт.

Сафие остановилась.

Посмотрела на внучку.

И впервые за день улыбнулась не только губами.

— Вот для этого, — сказала она, — и нужна бабушка.

✦ ✦ ✦

Тесто не желало слушаться.

Мука была другая. Вода тоже. Даже стол, на котором Сафие работала, стоял не так, как ей хотелось: слишком высоко, приходилось поднимать локти.

Она попросила принести деревянную доску.

Валентина Петровна вытащила из кладовой широкую доску со следами старых ножевых порезов.

— Вот. Только она у меня не очень чистая.

— Отмоем.

— А скалка нужна?

Сафие отрицательно покачала головой.

— Своя есть.

Из той самой жестяной коробки она достала длинную деревянную скалку.

Дерево потемнело от времени. На одном конце виднелась небольшая зарубка.

— Бабушка, — сказала Диляра, — ты же обещала, что выбросишь её. Она вся кривая.

— Ровные люди тоже не всегда бывают полезными. А скалка работает.

Она покатала её по столу.

Та действительно чуть заметно уходила в сторону.

— Видишь? — сказала Диляра.

— Вижу. Поэтому и держу крепче.

Когда-то эту скалку сделала не сама Сафие. Её выточил отец, который был столяром и любил исправлять чужие инструменты. Зарубка осталась после того, как скалка упала на каменный пол.

В мае сорок четвёртого Сафие взяла её с собой.

Позже она много раз удивлялась этому выбору.

На сборы дали считаные минуты. Вещей было куда больше, чем можно было унести. Мать искала документы. Маленькая дочь плакала. У дверей стоял вооружённый человек, которому было совершенно безразлично, что в этом доме люди прожили несколько поколений.

Сафие тогда не знала, куда их отправят.

Она взяла одежду, кое-какую еду, узел с бельём.

И скалку.

Не серебряную ложку, не красивую чашку, не украшения.

Деревянную скалку.

В дороге мать один раз спросила:

— Зачем?

Сафие не нашла ответа.

Впоследствии она говорила, что хотела иметь хотя бы одну вещь, которая точно знала, как устроена их кухня.

Но это объяснение появилось значительно позже.

В ту страшную весеннюю ночь она не рассуждала ни о памяти, ни о традициях. Она просто схватила то, что лежало ближе к руке.

Человеческая судьба иногда зависит от того, на каком расстоянии от двери стоит кухонный стол.

✦ ✦ ✦

— Бабушка!

Сафие вздрогнула.

— Что?

— Ты остановилась.

Она посмотрела на скалку.

Тесто лежало перед ней мягким светлым кругом.

— Сейчас.

Сафие снова принялась раскатывать.

Диляра стояла рядом.

— А мама говорит, раньше ты делала тесто по-другому.

— Когда раньше?

— В Ташкенте.

— Раньше у нас и мука была другая.

— Значит, это уже не настоящий рецепт?

Сафие посмотрела на неё с удивлением.

— А какой же?

— Ну... не такой, как в Крыму.

— А мы где?

— В Крыму.

— Вот и хорошо.

Диляра задумалась.

Она привыкла считать рецепт чем-то похожим на задачу по математике. Если известно количество муки, масла, воды и мяса, должен получиться определённый ответ.

Но бабушка готовила так, словно всё время разговаривала с тестом.

Подсыпала муку, прислушивалась к шороху скалки. Смачивала пальцы водой. Иногда останавливалась, чтобы посмотреть, как лежит край. Отщипывала крошечный кусочек, раздавливала между большим и указательным пальцами.

И только после этого продолжала.

— Ты проверяешь, готово ли тесто?

— Да.

— Как?

— Руками.

— А можно словами?

— Можно. Но руками надёжнее.

За открытым окном кто-то позвал ребёнка. Далеко, в соседнем дворе, стукнуло ведро. По дороге проехал грузовик, подняв пыль.

Валентина Петровна принесла чай.

— Я вот всё смотрю, — сказала она. — Вы его так тонко раскатываете. Не порвётся?

— Если порвётся, залатаем.

— А если начинка вытечет?

— Тогда будете ругаться.

— Из-за чего?

— Противень ваш.

Хозяйка снова рассмеялась.

Сафие предложила ей сесть.

— Нет, нет. Я мешать не буду.

— Вы уже не мешаете. Садитесь.

И Валентина Петровна села.

Так у кухонного стола оказалось три женщины: одна родилась в Крыму до войны, другая поселилась здесь значительно позже, третья впервые приехала сюда лишь несколько месяцев назад.

Все трое смотрели на раскатанное тесто.

Для каждой оно означало разное.

✦ ✦ ✦

Начинку Сафие распределила по нижнему пласту, добавила немного картофеля, приправила.

Диляра немедленно записала:

Картофель — немного.

Потом зачеркнула.

Написала:

Картофель — по необходимости.

Сафие заглянула через плечо.

— Что за необходимость?

— Ну, если мяса мало.

Старуха отложила скалку.

Валентина Петровна почувствовала, что разговор стал важнее приготовления, и незаметно убрала свою чашку.

— Кто тебе это сказал? — спросила Сафие.

— Ты сама. В Ташкенте.

— Когда?

— Когда мама жаловалась, что мяса мало, а гостей много.

— А-а.

Сафие помолчала.

— Тогда напиши правильно.

— Как?

— Когда мяса мало, а гостей много, картофель помогает накормить всех.

Диляра записала.

— Но это ведь не обязательно?

— Конечно, не обязательно.

— Значит, можно и без картофеля?

— Можно.

— И с другим мясом?

— Можно.

— И с другим тестом?

— Можно.

Диляра победно подняла голову.

— Тогда почему ты называешь всё это одним словом?

Сафие не ответила.

Вопрос оказался неожиданно трудным.

Она накрыла начинку верхним пластом теста и стала соединять края.

Движения её пальцев изменились. Они работали быстро, точно, почти без усилия. Большой палец прижимал тесто, указательный подхватывал складку, следующий нажим закреплял предыдущий.

Диляра попыталась повторить движение на оставшемся кусочке.

Получилось нечто, напоминавшее сложенную гармошку.

— Неплохо, — сказала Сафие.

— Правда?

— Если бы мы шили сапог.

Валентина Петровна прыснула в чашку.

Диляра обиделась.

Сафие взяла её руку и медленно показала движение.

Раз.

Ещё раз.

И снова.

На четвёртый раз у Диляры получился аккуратный защип.

— Вот, — сказала бабушка. — Теперь запиши.

— Как я запишу движение?

— Нарисуй.

Диляра задумалась и нарисовала три кривые линии.

Сафие посмотрела на рисунок.

— Лучше завтра ещё потренируемся.

✦ ✦ ✦

Прежде чем отправить пирог в печь, Сафие сделала в середине небольшое отверстие.

Диляра насторожилась.

— Зачем?

— Надо.

— Бабушка!

— Хорошо. Через него выходит пар. И при некоторых способах приготовления можно добавлять жидкость, чтобы начинка оставалась сочной.

— Вот! — обрадовалась Диляра. — Наконец-то нормальное объяснение.

— А какое тебе было нужно?

— Такое, чтобы понятно.

— Ты раньше спросила не для чего, а зачем.

— Какая разница?

Сафие аккуратно поправила отверстие пальцами.

— Большая.

И рассказала внучке сказку.

Когда-то, в одном селе, где дома стояли так близко, что соседки могли разговаривать через окна, жила женщина, умевшая печь самые вкусные пироги.

Все просили у неё рецепт.

Она охотно называла продукты, показывала, как месить тесто, объясняла, сколько держать пирог в печи.

Но никто не мог приготовить так же вкусно.

Тогда одна девушка заметила, что перед выпечкой женщина всегда оставляет на верхушке пирога маленькую дырочку.

— Вот оно! — воскликнула девушка. — Ты прячешь там секрет!

И она стала делать такие же дырочки.

Однако её пироги по-прежнему выходили неудачными.

Девушка разозлилась и пришла требовать правды.

— Неужели ты забыла, — спросила она, — что честный человек должен делиться своим знанием?

— Я всем поделилась, — ответила женщина. — Только ты пришла за дырочкой, а не за умением.

Девушка ещё сильнее рассердилась.

— Для чего же дырочка?

— Для пара. А иногда для бульона. Печь ведь не знает, что тебе хочется услышать сказку.

— Но отчего у тебя получается вкуснее?

— Оттого, что я каждый раз смотрю, что получается.

И с тех пор девушка перестала искать тайну там, где нужно было научиться работать.

Диляра выслушала сказку с подозрением.

— Это ты придумала?

— А кто же ещё?

— Значит, никакой старинной легенды нет?

— Про дырочку? Может, и есть. Но эту я тебе сейчас рассказала.

— А почему она такая короткая?

— Потому что пирог ставить пора.

Диляра подумала, что бабушка обладает редким даром отвечать на вопросы так, чтобы одновременно объяснить всё необходимое и ничего не сообщить сверх того.

✦ ✦ ✦

Когда пирог оказался в печи, Сафие вернулась к тетради.

Диляра мыла посуду.

Валентина Петровна ушла за водой.

На кухне наконец стало тихо.

Сафие открыла страницу с рецептом.

Кубете.

Ниже шли короткие строки. В них были указаны продукты, несколько замечаний о тесте и начинке, порядок приготовления.

Но почерк был чужой.

Сафие помнила почерк матери. У той буквы всегда наклонялись вправо, будто спешили за следующей строчкой. Цифры она писала очень крупно, а букву «т» иногда выводила так небрежно, что её можно было спутать с другой.

Здесь всё было иначе.

Буквы стояли прямо, ровно, аккуратно.

Мать никогда так не писала.

Сафие перевернула лист.

На обороте обнаружилась другая запись. Сделанная уже её собственной рукой, значительно позже.

Она вспомнила этот день.

Узбекистан. Небольшая комната, в которой летом было жарко даже ночью. Мать сидит на низком стуле. Рядом миска с мукой.

Сафие записывает рецепт, пока мать диктует.

Тогда они спорили из-за количества масла.

Мать говорила, что нужно больше.

Сафие отвечала, что больше нет.

Мать предлагала подождать.

Сафие напоминала, что дети хотят есть сегодня.

В конце концов они нашли способ сделать пирог из того, что имелось.

Мать попробовала и сказала:

— Хороший.

А потом добавила:

— Только не такой.

— Какой не такой?

— Как дома.

Сафие тогда обиделась.

Позднее поняла, что мать вовсе не хотела её обидеть.

Она различала два вкуса.

Один был связан с прежней жизнью.

Другой — с той, которую пришлось устроить заново.

Оба были настоящими.

Но не одинаковыми.

Теперь, сидя в бахчисарайской кухне, Сафие увидела это различие на бумаге.

Один рецепт был старше изгнания.

Второй появился уже после него.

И оба назывались кубете.

Но возникала ещё одна загадка.

Первую запись сделала не мать.

Кто же?

✦ ✦ ✦

— Готово? — спросила Диляра.

— Ещё нет.

— А когда?

— Скоро.

— Ты уже три раза говорила «скоро».

— Значит, приближаемся.

Диляра подошла к столу.

— Что ты читаешь?

— Старый рецепт.

— Наш?

— Не знаю.

— Как это?

— Вот так.

Диляра села напротив.

— Ты же сама говорила, что бабушка тебя научила.

— Научила.

— А её кто?

— Её мать.

— А ту?

Сафие закрыла тетрадь.

— Диляра, если будешь так спрашивать, мы доберёмся до Адама.

— Может быть, он тоже любил кубете.

— Вряд ли у него была подходящая печь.

Обе улыбнулись.

Но вопрос остался.

Внучка снова открыла тетрадь и сравнила две записи.

— Здесь есть картофель. А здесь нет.

— Вижу.

— Здесь сказано добавить немного жидкости. А здесь про это не написано.

— Вижу.

— Здесь тесто одно. А здесь другое.

— Вижу.

— Значит, это два разных блюда!

Сафие подумала.

— Может быть.

— Но название одно.

— Да.

— Так какое правильное?

Старуха не ответила сразу.

Потом сказала:

— Если я научу тебя готовить этот пирог, а ты через двадцать лет приготовишь его немного по-другому, чей это будет рецепт?

— Мой.

— А если ты научишь свою дочь?

— Её.

— А если она будет уверена, что настоящий рецепт только у неё?

— Тогда мы поссоримся.

— Вот и хорошо, — сказала Сафие. — Теперь ты начинаешь понимать историю кулинарии.

✦ ✦ ✦

Пирог доставали вдвоём.

Валентина Петровна держала противень, Сафие подхватывала его плотным полотенцем. Диляра, которой велели отойти, стояла настолько близко, насколько позволяла опасность получить ожог.

Кубете получился красивым.

Верхняя корочка зарумянилась, края поднялись, по кухне пошёл запах горячего мяса, лука, масла и выпеченного теста.

Сафие осторожно проверила готовность.

Отверстие в середине выглядело как маленькое тёмное окошко.

— Ну что? — спросила Валентина Петровна.

— Получился.

— Я же говорила, духовка хорошая!

— Хорошая.

— А вы боялись.

— Я не духовки боялась.

Валентина Петровна ничего не ответила.

Она принесла тарелки.

Сафие велела не торопиться. Пирогу нужно было немного постоять, чтобы его можно было разрезать, не потеряв сок.

Диляра ходила вокруг стола.

— Можно?

— Рано.

Через минуту:

— Теперь можно?

— Ещё рано.

Ещё через минуту:

— Бабушка!

— Неси нож.

Разрезали пирог на большие куски.

Первый Сафие положила Валентине Петровне.

— Нет, нет, — запротестовала хозяйка. — Вы же для своих готовили.

— Теперь и вы своя.

Валентина Петровна смутилась.

Взяла тарелку обеими руками.

Попробовала.

Потом медленно положила вилку.

— Слушайте, — сказала она. — А у вас это всегда так вкусно?

— Нет, — ответила Сафие. — Иногда вкуснее.

Валентина Петровна снова засмеялась, но на этот раз смех получился тихим.

Она съела ещё кусочек.

— А я всё думаю, — сказала она вдруг, — как же вы без своего дома столько лет...

И осеклась.

Сафие посмотрела на неё.

Ни одна из женщин не знала, что следует говорить дальше.

Валентина Петровна начала было что-то объяснять, но Сафие остановила её лёгким движением руки.

— Ешьте, — сказала она. — Пока горячий.

И это оказалось самым правильным, что можно было сказать.

✦ ✦ ✦

Вечером пришёл Мустафа.

Он был усталым и сердитым.

День провёл в учреждениях, где ему снова объясняли, какие документы необходимо представить для решения вопросов жилья и регистрации.

Каждый раз список оказывался немного другим.

— Что нового? — спросила мать.

— Ничего.

— Значит, всё по-прежнему?

— По-прежнему.

Он сел, вымыл руки над тазом, взял кусок кубете.

Откусил.

И перестал жевать.

Мать заметила это.

— Что?

Мустафа посмотрел на пирог.

— Мам...

— Что?

— Ты его так давно не делала.

— Делала.

— Нет. В Ташкенте другой был.

— А этот?

Мустафа ещё раз откусил.

— Такой, — сказал он, — как ты рассказывала.

Сафие опустила глаза.

Она не знала, хорошо это или плохо.

В Ташкенте она годами старалась повторить вкус, который помнила с детства. Иногда получалось почти похоже. Иногда совершенно иначе.

Мать умерла задолго до возвращения.

Сафие так и не успела узнать, довольна ли та была бы её последними попытками.

А теперь сын узнавал вкус, которого сам, возможно, никогда не пробовал прежде.

Не настоящий вкус прошлого.

Вкус материнского рассказа о прошлом.

Это было другое чудо.

И, в отличие от всех прочих чудес, оно происходило прямо за столом.

✦ ✦ ✦

Поздно вечером Диляра снова раскрыла свой блокнот.

Она решила переписать рецепт начисто.

На первой странице вывела:

Кубете.

Под названием написала:

Рецепт бабушки Сафие.

Потом остановилась.

Задумалась.

Зачеркнула.

Написала:

Кубете. Рецепт нашей семьи.

Снова задумалась.

— Бабушка!

Из соседней комнаты донёсся сонный голос:

— Что?

— А твоя мама говорила, кто научил её готовить кубете?

Сафие не ответила.

Диляра подождала.

— Бабушка, ты слышишь?

— Слышу.

— Ну так кто?

Послышался скрип кровати.

Сафие вошла на кухню, села рядом и долго рассматривала раскрытую тетрадь.

Потом взяла старую серую записную книжку.

Открыла страницу.

— Вот здесь, — сказала она, — рецепт записан до войны. Но не маминой рукой.

— А чьей?

— Не знаю.

— Может быть, соседка записала?

— Может быть.

— Или твоя тётя?

— Может быть.

— Или мама у кого-то переписала?

— И это может быть.

Диляра возмутилась:

— Так мы ничего не узнаем!

— Почему?

— Потому что никто уже не помнит.

Сафие посмотрела в окно.

Во дворе неподвижно стояло миндальное дерево. В темноте его ветви казались огромными. Старые бахчисарайские дома молчали. Где-то далеко лаяла собака.

— Моя мать, — сказала Сафие, — однажды говорила, что хороший рецепт никогда не принадлежит одному человеку. Один придумал, другой попробовал, третий изменил. Четвёртый научил детей. А потом все начинают спорить, кто был первым.

— Это она правда сказала?

— Не знаю, точно ли так. Я её слова давно слышала.

Диляра нахмурилась.

— Тогда как мне записать?

— Запиши то, что знаешь.

— А чего не знаю?

— Оставь пустое место.

Сафие встала.

Внучка ещё долго сидела над тетрадью.

Потом написала:

Кубете. Приготовлено в Бахчисарае в сентябре 1990 года.

Научила бабушка Сафие.

Её научила мать.

Откуда рецепт пришёл к матери — неизвестно.

Она посмотрела на последнюю строчку.

Ей показалось, что это самое интересное место во всей записи.

Вместо того чтобы закрыть блокнот, Диляра перевернула страницу.

И написала ещё два слова:

Нужно узнать.

✦ ✦ ✦

Ночью в кухне что-то стукнуло.

Сафие проснулась.

Всю жизнь она слишком быстро просыпалась от внезапного стука. Даже спустя десятилетия не могла избавиться от этой привычки.

Она лежала неподвижно, прислушиваясь.

Снова раздался слабый металлический звук.

Не у входной двери.

Из кухни.

Сафие поднялась и прошла по тёмному коридору.

Печь остывала. Противень стоял на плите. Видимо, нагретый металл сокращался и негромко потрескивал.

Всё было совершенно понятно.

Сафие подошла к печи, приложила ладонь к тёплой стенке и постояла так несколько секунд.

В детстве мать рассказывала ей, что у каждого очага есть свой голос.

Сафие тогда спросила, откуда он берётся.

Мать объяснила про дрова, нагревающиеся камни и железо.

— А почему люди говорят, что печь помнит своих хозяев?

Мать ответила:

— Потому что хозяева помнят печь.

В детстве Сафие этот ответ разочаровал. Она надеялась на сказку.

Теперь ей исполнилось семьдесят три года.

Она знала, почему потрескивает остывающее железо.

Но всё равно стояла рядом с печью, не убирая ладони.

Из соседней комнаты донеслось сонное бормотание Диляры.

Сафие улыбнулась.

И тихо сказала, сама не зная кому:

— Получилось, мама.

Печь ответила едва слышным щелчком.

Сафие знала, что это всего лишь металл.

И всё-таки не стала произносить объяснение вслух.

✦ ✦ ✦

Утром Диляра обнаружила на кухонном столе старую тетрадь.

Бабушка оставила её открытой.

Рядом лежал карандаш.

На листке бумаги было написано:

Диляре. Чтобы не забыла.

Ниже стояли названия пяти блюд.

Три Диляра знала.

О четвёртом слышала от матери.

Пятого никогда не пробовала.

Она взяла карандаш, собираясь записать названия в свой блокнот, и заметила на обороте листка ещё несколько слов:

Сначала найди тех, кто помнит.

Диляра прочитала записку дважды.

Потом посмотрела на перечень блюд.

До сих пор она думала, что рецепты хранятся в поваренных книгах.

Оказалось, что у них есть другая, куда менее надёжная библиотека.

Люди.

Они ошибаются, стареют, забывают. Иногда скрывают то, что знают. Иногда помнят не события, а рассказы о событиях. Их разлучают дороги, войны и границы. После них остаются тетради, фотографии, несколько неясных слов и движения рук, которые некому объяснить.

И всё же именно эта библиотека передавала рецепты из поколения в поколение.

Диляра раскрыла блокнот.

На чистой странице она нарисовала небольшую таблицу.

Слева написала:

Название блюда.

Посередине:

Кто научил.

Справа:

Откуда известно.

Оставила несколько строк.

Затем добавила четвёртую графу:

Что ещё нужно выяснить.

Так начиналась её собственная история.

Не с древней амфоры, найденной археологами.

Не со старинной поваренной книги.

Не с рассказа о том, кто первым научился выпекать хлеб.

С маленькой тетради, деревянной скалки и пирога, который одна женщина испекла на родине после сорока шести лет разлуки.

Диляра ещё не знала, что одинаковые названия могут скрывать совершенно разные способы приготовления, что один и тот же рецепт способен измениться за одно поколение и что самые уверенные рассказы о происхождении знаменитых блюд иногда оказываются самыми плохо подтверждёнными.

Она даже не подозревала, сколько раз ей придётся услышать:

— Это наш рецепт. У нас его готовили всегда.

И как трудно будет установить, что означает это слово — всегда.

Но первый вопрос уже был записан.

Диляра ещё раз открыла старую тетрадь.

Внимательно рассмотрела чужой почерк под названием «Кубете».

И вдруг заметила, что на следующей странице, почти у самого переплёта, сохранилась часть другого слова.

Первая его половина исчезла под старой бумажной заплаткой.

Оставшиеся буквы могли принадлежать имени.

А могли обозначать место.

Диляра поднесла тетрадь к окну.

Солнце освещало пожелтевшую страницу.

— Бабушка! — позвала она.

Сафие вошла.

— Что случилось?

— Посмотри сюда.

Старуха наклонилась.

Диляра показала ей обрывок надписи.
Сафие долго молчала.
Потом осторожно закрыла тетрадь.
— Я не знаю, — произнесла она.
— Но ты ведь вспомнила что-то?
— Вспомнила.
— Что?
Сафие посмотрела на внучку.
— Мама однажды сказала, что этот рецепт пришёл к нам из другого дома.
— Из какого?
— Вот этого я и не знаю.
Диляра снова раскрыла тетрадь.
До сих пор ей казалось, что найти рецепт — значит узнать, как приготовить блюдо.
Теперь она поняла: это только начало.
Пирог вернулся домой. Но история о том, откуда он пришёл, ещё только начиналась.
ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

Рецепты, которых ещё не было

ГЛАВА ПЕРВАЯ

До первой поваренной книги

Пирог остыл раньше, чем Диляра нашла первую ошибку.

С утра в кухне была очередь к единственному столу. Валентина Петровна пыталась нарезать хлеб для завтрака, Сафие искала место для миски, а Диляра разложила записи так широко, будто собиралась исследовать не рецепт, а целый полуостров. Хозяйка постояла над листами и спросила, где теперь поставить чайник.

— Здесь нельзя, — ответила Диляра. — Там мои пометки.

— А чай у нас будет или он тоже останется пометкой?

Сафие без спора собрала внучкины бумаги в стопку, вытерла круг от вчерашней чашки и освободила половину стола. Диляра хотела возмутиться, но вспомнила, что тетрадь с самого начала жила здесь среди еды и посуды. Именно благодаря этому её сохранили. Она придвинула свой стул и начала заново, оставив соседям место для завтрака.

Она сидела у кухонного стола с двумя тетрадями: своей, почти новой, и бабушкиной, которую давно следовало бы отнести переплётчику, если бы кто-нибудь мог поручиться, что после этого она останется прежней. Между тетрадями лежал кусочек вчерашнего кубете. Диляра положила его на тарелку ещё утром, решив, что исследования требуют подкрепления. К полудню исследование не продвинулось, зато подкрепление утратило свежесть.

— Здесь написано «мясо нарезать мелко», — сообщила она Сафие.

— Значит, нарезать мелко.

— А насколько мелко?

— Чтобы удобно было есть.

— А человеку с плохими зубами?

— Ему ещё мельче.

Диляра вздохнула и подчеркнула слово «мелко» красным карандашом. Бабушка смотрела на её работу с осторожностью человека, у которого хотят отнять рецепт под предлогом научного исследования.

— Давай с самого начала, — предложила внучка. — Как ты узнала, что этот пирог надо печь, а не варить?

— Меня научили.

— А ту, кто научила тебя?

— Её тоже.

— А самую первую?

Сафие подняла глаза. На дворе было начало девяностых, в Бахчисарае недоставало многого, но недостатка в больших вопросах город не испытывал.

— Самая первая, — ответила она, — наверное, попробовала и увидела, что получится. Или не получится. Мы живём благодаря тому, что другие люди успели совершить немало ошибок.

Диляра записала: «Первый рецепт возник из ошибки». Потом подумала, поставила знак вопроса. Бабушка одобрила эту поправку.

— Вот теперь честнее.

Рецепт оказался не просто перечнем продуктов. В нём жили чужие решения: насколько раскатывать тесто, когда прибавлять жар, сколько ждать, что делать, если начинка слишком сухая. Решения передавались от человека к человеку, и на письме оставались только те, которые кто-то считал необходимым записать. Диляра сперва хотела найти начало этой цепочки. Потом поняла, что начала может не быть вовсе — по крайней мере, такого, к которому удастся прикрепить фамилию и дату.

Но одно слово у неё всё же появилось на полях: «Свидетели».

Кто мог рассказать о еде, приготовленной тогда, когда некому было вести семейные тетради?

✦ ✦ ✦

У любого археолога есть профессиональное неудобство: люди прошлого крайне редко оставляют ему именно то, о чём он хочет спросить.

Камень переживает хозяина. Кость иногда переживает камень. Глиняный черепок способен пролежать в земле тысячи лет, а запах еды исчезает почти немедленно. При раскопках можно получить обломок сосуда, кусочек обугленного зерна, следы очага, кости животных и орудия, которыми что-то резали или дробили. Но нельзя выкопать воскресный обед целиком — со всеми его ссорами, заботами, гостями, детскими жалобами и хозяйкой, решавшей, добавить ли ещё соли.

В Крыму один из таких разговоров с немым прошлым ведётся в гроте Чокурча, ныне находящемся в городской черте Симферополя. В двадцатых годах прошлого века здесь исследовали каменные орудия, кости животных и следы очагов. Среди людей, изучавших памятник, был археолог Николай Эрнст. Сведения об этих работах известны из истории исследований памятника; отдельные датировки и старые громкие заявления о его месте среди древнейших стоянок требуют современной научной проверки [1].

Сейчас легко произнести: «следы очагов». Слова короткие, почти канцелярские. Между тем очаг — это место, где человек однажды решил остаться хотя бы на время. Там требовались топливо, защита пламени от ветра, пища, которую имело смысл нагреть, и кто-то, кто мог за всем этим присмотреть. Огонь полезен, но трудновоспитуем. Оставленный без надзора, он быстро перестаёт быть кухонным помощником и начинает распоряжаться домом по собственному усмотрению.

Попробуем на мгновение представить не конкретную известную семье сцену — такой сцены у нас нет, — а самое скромное из возможного. Люди возвращаются к укрытию. Один приносит хворост. Другой выбирает место для огня. Кто-то обрабатывает добычу каменным орудием. Ребёнок тянется туда, куда не следует, и взрослый отводит его руку. Потом пища попадает к огню.

Было ли это мясо, приготовленное определённым способом? Какой именно способ выбирали в такой-то день? Сколько времени ждали? Делились ли лучшим куском со старшим или с ребёнком? След очага этого не сообщает. Он подтверждает действие, но не сохраняет разговора.

Мясо, запечённое сегодня на нагретых камнях, ещё не станет «рецептом людей Чокурчи». Реконструкция покажет, что способ возможен, но не расскажет, чем именно ужинали у того древнего очага. Камень сохранился; ужин — нет.

И всё-таки у этих немногих находок есть достоинство, которого не отнимут никакие утраченные слова: они свидетельствуют, что пища требовала работы задолго до появления поваренных книг.

✦ ✦ ✦

В детстве Диляра любила сказку, которую рассказывала Сафие. Возможно, бабушка придумала её сама; происхождения этой истории никто в семье не проверял.

Был у одного старика камень, на котором он готовил пищу. Камень был неприметный, серый. Соседи говорили: «Возьми новый. Этот уже весь в трещинах».

Старик отвечал: «Новый не знает моего огня».

Когда старик умер, сын принёс гладкий хороший камень с речного берега, положил его в очаг и развёл сильный огонь. Камень треснул. Сын взял другой, а тот тоже не выдержал. Тогда он нашёл старый отцовский, почистил, осторожно нагрел и приготовил на нём ужин.

Соседи сказали: «Вот видишь, камень помнит хозяина».

А сын ответил: «Нет. Просто отец знал, что с ним делать».

Однако на следующее утро камень оказался у края очага, хотя сын оставлял его посередине. И никто не мог сказать наверняка, сдвинул его кто-то из домашних или тот сам отыскал привычное место.

— Это старинная легенда? — спросила когда-то маленькая Диляра.

— Не знаю, — сказала бабушка. — Но хорошая.

Тогда Диляра решила, что бабушка недооценивает собственную память. Теперь она видела в этом ответе редкую добродетель: Сафие не присвоила сказке чужую древность.

Легенда могла объяснить человеку то, что он уже наблюдал: камни по-разному переносят нагрев, привычная утварь требует навыка, повар учится чувствовать материал. Но сказка оставляла ещё и другое — благодарность отцу, которого больше не было. О такой благодарности раскопки сказать почти ничего не могли.

✦ ✦ ✦

Позднее появляются вещи, с которыми исследователю работать удобнее: жернова и зернотёрки, сосуды с нагаром, вместительные ёмкости для хранения. Иногда находят обугленные семена, иногда — кости со следами обработки, иногда — липиды, впитавшиеся в пористые стенки глиняной посуды. В лаборатории можно исследовать органические остатки и определить, например, признаки переработки животных или растительных продуктов. Но химический след жира ещё не назовёт вам кличку хозяйского пса и не скажет, посолили ли похлёбку в тот вечер [2].

Многие вещи вообще не могли сохраниться. Деревянные лопатки, корзины, тканевые мешочки, кожаные ёмкости, случайно сорванные листья, которыми прикрывали продукты, исчезают несравненно легче камня и обожжённой глины. Не следует поэтому объявлять пищу древних людей однообразной только потому, что археологу досталась однообразная коллекция предметов.

Когда из хозяйства исчезает деревянная ложка, археолог не вправе заключить, что люди ели без ложек. Когда не сохраняется пряная трава, нельзя уверенно утверждать, что никто её не собирал. Отсутствие вещи среди находок и отсутствие вещи в жизни — не одно и то же.

Но и обратный приём опасен. Нельзя сказать: «Раз трава могла расти рядом, её обязательно клали в котёл». Можно перечислить доступные растения, поставить опыт, изучить износ каменных орудий, остатки пищи и ближайшую природную среду. Всё это ограничит круг правдоподобных предположений. Но называть догадку доказательством от этого не станет легче.

Когда в книге встречается старый рецепт, мы будем поэтому задавать ему те же вопросы, что Диляра задавала бабушкиной тетради: кто записал? Когда? Из чьих слов? Для кого готовили? Что означали знакомые слова в то время? А если самого текста нет — какой вывод можно сделать из предметов, не заставляя их говорить сверх того, что они знают?

История крымского стола начинается не с названия блюда. Она начинается с труда, которому название было не нужно.

✦ ✦ ✦

На первый взгляд между каменным орудием из Чокурчи и аккуратными стенами античных виноградников Херсонеса лежит непреодолимое расстояние. Не только время — сама мера хозяйства изменилась.

Древний Херсонес, основанный греческими поселенцами в V веке до нашей эры на юго-западе Крыма, известен не одним городом. В его сельской округе — хоре — сохранились следы размежёванных участков, усадеб и виноградарства. Этот хозяйственный ландшафт описан в материалах ЮНЕСКО [3]. Здесь продукты существовали уже в мире собственности, труда множества людей, торговли, городских потребностей и расчёта. Виноград не превращается сам собой в содержимое амфоры. Между лозой и сосудом стоят сезон, руки работников, сосуды, перевозка и люди, которые принимают товар.

Но и здесь осторожность необходима. Найденная амфора не содержит автоматически рецепта соуса. Виноградник не расскажет, что ели дети его владельца. Остатки рыбной продукции в торговле не позволят восстановить суп, которым кормили лодочника. Перед нами свидетельства производства и движения продуктов, а не готовая книга домашней кухни.

Диляре было бы обидно: столько вещей и так мало точных ответов.

Сафие наверняка заметила бы, что столь же обидно спрашивать у противня, сколько гостей пришло вчера к обеду. Каждая вещь отвечает лишь в пределах своей службы.

И всё-таки возникает перемена. Человеку становится недостаточно просто добыть пищу и приготовить её для своих. Он посылает продукты туда, где их будут есть незнакомые люди. Еда получает цену, упаковку, маршрут. Позже чужая кухня научится оценивать её качество, а чужой человек — записывать советы о том, какую рыбу выбирать и как её лучше готовить.

Здесь-то и появляется наш следующий свидетель.

✦ ✦ ✦

Его звали Архестрат.

Он жил в IV веке до нашей эры и был греческим поэтом из сицилийской Гелы. Судя по дошедшим фрагментам его гастрономической поэмы, к рыбе он относился с такой серьёзностью, какую некоторые государственные мужи предпочитали посвящать войнам. Полностью произведение не сохранилось. Отрывки известны главным образом потому, что много веков спустя Афиней процитировал их в «Пире мудрецов» [4].

Архестрат давал советы о выборе и приготовлении рыбы, иногда упоминал города, где стоило искать лучший продукт. В одном из фрагментов он рекомендует просто приправить рыбу солью и маслом, если само её мясо достаточно нежное. В другом говорит о тунце, листьях инжира и приготовлении в горячей золе. Из этих строчек выросла привычная современному повару мысль: не всякое хорошее блюдо становится лучше от количества добавленных приправ [5].

Может показаться заманчивым объявить Архестрата первым автором крымской поваренной книги. Нельзя. Он происходил не из Крыма. Его греческие советы сами по себе не доказывают, что житель Херсонеса следовал им на своей кухне. Они позволяют увидеть кулинарный язык и вкусовые суждения античного мира, частью торговых и культурных связей которого был Крым. Это близость исторического контекста, а не акт передачи конкретного рецепта.

К тому же «первый» — слово опасное.

Задолго до Архестрата, во II тысячелетии до нашей эры, в Месопотамии уже записывали рецепты на глиняных табличках. В собрании Йельского университета хранятся древневавилонские кулинарные тексты, содержащие указания для приготовления похлёбок и других блюд. Записи сохранились, но и они далеко не всегда дают пропорции, время приготовления и точное значение каждого названного ингредиента [6].

В этом есть неожиданное сходство с бабушкиной тетрадью.

Четыре тысячи лет назад записывали, что делать, предполагая, что повар и так понимает многое необходимое. В 1990 году Сафие говорила: «Мелко» — и не считала нужным пояснять, насколько. Между ними нельзя проводить прямую линию происхождения; сходен сам способ передачи профессионального знания. Письменный рецепт часто не заменяет человека, который умеет готовить. Он служит ему напоминанием.

Диляра, узнай она об этом, пожалуй, попыталась бы расспросить вавилонского писца, почему он не указал количество соли.

Ответа не последовало бы. Возможно, древний писец тоже спросил бы, почему ему приходится объяснять очевидное человеку, который берётся за работу.

✦ ✦ ✦

Что же можно приготовить сегодня, если мы хотим не поиграть в древность, а честно проверить один из её сохранившихся кулинарных советов?

Возьмём идею Архестрата о рыбе, которой хватает небольшого количества соли и масла. Не будем называть результат «рыбой по-крымски IV века до нашей эры». У нас нет для этого источника. Не назовём его и точной копией греческого блюда: античный текст не снабжён таблицей граммов, а продукт, посуда и огонь изменились. Это будет современный сравнительный опыт по мотивам документированного литературного совета.

Для двух человек понадобится примерно 400–500 граммов рыбы, пригодной для запекания, немного соли и одна-две чайные ложки оливкового масла. При желании можно взять пару чистых листьев инжира — но только если точно известно, что они не обработаны химикатами и подходят для соприкосновения с пищей. Вместо них на современной кухне допустимо использовать пергамент; это уже наш технический выбор, а не античная деталь.

Рыбу обсушивают, солят и слегка смазывают маслом. Запекают в заранее разогретой духовке примерно при 190 °C до полной готовности; точное время зависит от вида, толщины куска и особенностей духовки. Рыбное мясо должно приготовиться полностью, не оставаясь сырым у кости. Затем пробуют, не добавляя заранее целой корзины пряностей.

Мы получили съедобный результат. Мы повторили общую кулинарную идею, присутствующую в античном тексте. Мы не восстановили неизвестный ужин в доме херсонесита. Это три разных утверждения — и ровно настолько разными они должны остаться на страницах книги.

Самое удивительное может случиться за столом. Одному покажется, что соли мало. Другой захочет кислоты, трав или хлеба. Третий скажет, что рыба хороша сама по себе. И даже если все трое ели одну и ту же рыбу, после обеда у нас окажется три разных свидетельства о вкусе.

Ни одно из них не следует выбрасывать. Но и складывать в один бесспорный рецепт нельзя.

✦ ✦ ✦

Вечером Сафие увидела, что Диляра переписала начало своего исследования начисто.

«Самые старые блюда Крыма», — прочла она заголовок.

— Ты уже нашла самые старые?

— Нет.

— Тогда зачем так написала?

Диляра поморщилась. На неё начинал действовать собственный метод.

— Хотела, чтобы было интересно.

— Интересно будет, когда узнаешь что-нибудь.

— Но если не назвать красиво, никто не прочитает.

Сафие взяла карандаш и перечеркнула одно слово. Вместо «старые» написала «известные».

— Вот так лучше.

— Но ты же не знаешь, какие известные самые древние!

— Поэтому пусть заголовок подождёт.

Диляра отодвинула тетрадь. Иногда ей казалось, что историческая добросовестность придумана специально для того, чтобы осложнять жизнь начинающим писателям.

— А если вообще ничего не удастся узнать?

— Тогда расскажешь о том, что неизвестно. Только не притворяйся, будто тебе известно больше.

— И кому нужна такая книга?

— Мне, например.

— Ты и так всё знаешь.

— Если бы я всё знала, — сказала Сафие, — ты бы сейчас не сидела над чужим почерком.

Она накрыла старую тетрадь полотенцем, чтобы на неё не попадали мучная пыль и случайные капли воды. Диляра заметила, как бережно бабушка разглаживает ткань по краям, и вспомнила вчерашний пирог. Для старой женщины рукопись и еда требовали одинаково осто-

рожного обращения: обе могли испортиться от небрежности, обе нельзя было восстановить одной только уверенностью.

На следующее утро Диляра решила начать не с пирога, а с хлеба.

Она знала, как выглядит зерно. Видела муку, тесто и готовую лепёшку. Но между ними скрывался труд, который она привыкла замечать лишь тогда, когда хлеб не удавался.

В блокноте появилась новая строка: «Кто первым понял, что зерно надо раздробить?»

Потом другая: «Когда размолотое зерно стало хлебом?»

И последняя, самая упрямая: «Если жернова сохранились, можно ли узнать, что именно на них готовили?»

Непонятный почерк старой тетради никуда не исчез. Но теперь у загадки появилось продолжение.

Первым её свидетелем был не человек и даже не рецепт.

Обыкновенный камень, стёртый чужими руками.

Он-то и должен был рассказать следующую историю.

ГЛАВА ВТОРАЯ

Хлеб из камня и огня

Бахчисарай, сентябрь 1990 года.

Камень оказался значительно тяжелее, чем обещал его внешний вид.

Диляра подняла его двумя руками, прижала к животу и понесла к кухонному столу. На третьем шаге из-под края высыпалась земля. На четвёртом скользнула ладонь. Камень ударился о половицу с таким звуком, будто за дверью опрокинули целую каменную лестницу.

— Кого хороним? — спросила из коридора Валентина Петровна.

— Никого, — ответила Диляра. — Пока.

Сафие вышла следом за хозяйкой. На полу лежала плоская глыба с неглубокой впадиной посередине. Диляра нашла её возле забора, где камень много лет подпирал калитку. После вчерашних записей ей не давала покоя мысль: если люди научились раздробить зерно задолго до появления поваренных книг, почему бы не посмотреть, как это делалось?

— Ты хотела молоть муку дверным упором? — спросила Валентина Петровна.

— Сначала хотела узнать, чем он был раньше.

— Раньше? Раньше им подпирали другую калитку.

Сафие присела, осмотрела впадину, коснулась пальцем шероховатой поверхности.

— Вымой руки, — сказала она.

— Но ведь похож на жернов!

— На что только не похож камень, если долго на него смотреть. Вот этот край напоминает нос твоего дяди Мустафы. Я же не предлагаю на нём молоть.

Валентина Петровна открыла дверь пошире и попросила вернуть глыбу к забору, пока они не лишились пола. Диляра подчинилась, но не сразу. Она успела обвести камень в блокноте, измерить его шагами — другого измерительного прибора поблизости не нашлось — и написать рядом: «ВОЗМОЖНАЯ ЗЕРНОТЁРКА».

— Добавь: «ИЗ-ПОД КАЛИТКИ», — посоветовала Сафие.

Диляра посмотрела на собственную запись, сердито зачеркнула первое слово и вывела ниже: «Камень неизвестного назначения. Последнее известное использование — дверной упор».

— Вот это уже наука, — сказала бабушка.

Наука не поместилась бы на кухне, если бы не согласилась иногда убирать за собой землю.

Иллюстрация 2. Путь от зерна к хлебу. Художественная иллюстрация, не изображение археологической находки.

✦ ✦ ✦

На бахчисарайском базаре в тот год, как и во многие прежние годы, продавали не столько продукты, сколько возможность прожить до следующего дня без новых неприятностей. У одного торговца лежали яблоки с побитыми боками, зато сладкие. У другого — лук, почти не отличавшийся размером от хороших абрикосов. Женщина в белом платке предлагала травы, которые называла каждую по-своему и ни разу не заглянула в книжку.

Диляре требовалось зерно. Не мука: мука была ответом, а ей нужен был вопрос.

— Вам для птицы? — спросил продавец.

— Для опыта.

— Птицам это безразлично.

Он показал мешок с пшеницей, потом другой, с ячменём. Диляра хотела взять понемногу того и другого. Сафие, стоявшая рядом, поинтересовалась ценой, и замысел внучки сразу сделался скромнее.

— Полкило, — сказала старуха. — И хватит.

— Но для сравнения нужно два образца.

— Для начала научись не разбрасывать один.

У соседнего прилавка разгорелся спор из-за того, кому достался последний хороший кусок сыра. Спорившие довольно быстро перешли с качества сыра на отношения между родственниками. Диляра, ещё недавно уверенная, что история великих открытий должна совершаться в тишине лабораторий, поняла, что рынок придерживается иного мнения.

Она посмотрела на мешок. В нём лежали небольшие твёрдые зёрна. Каждое можно было взять двумя пальцами, пересыпать из ладони в ладонь, растолочь, сварить. Но между этим мешком и ломтём хлеба было слишком много неизвестного.

— А вы сами когда-нибудь мололи? — спросила она у продавца.

— Я мешки таскал, — ответил тот. — Зерно уже до меня научилось превращаться в муку.

По дороге домой Диляра остановилась у лавки, где продавали хлеб. Тёплая буханка лежала за стеклом, и от неё шёл запах, из-за которого все её научные планы вдруг показались не вполне разумными.

— Купим? — спросила она.

— Нет, — сказала Сафие. — Сегодня свой сделаем.

— Из зерна?

— Из муки. Зерно оставь для наблюдений.

— Тогда опыт будет нечестный.

— Нечестно — это когда ты сначала испортишь полкило зерна, а потом объявишь, что наши предки хлеба не ели.

✦ ✦ ✦

Много лет спустя, когда Диляра уже научится читать археологические статьи с той осторожностью, с какой другие люди изучают договор перед подписанием, ей встретится исследование поселений Инкерманской долины на рубеже бронзового и железного веков.

Там были описаны зерновые ямы, следы хранения и обработки злаков, предметы, связанные с уборкой урожая, а также фрагменты каменных зернотёрок. Для ранних горизонтов исследователи выделяли, в частности, конец XII — X века до нашей эры. Всё это не случайный набор камней, которым исследователь захотел придать благородную биографию. Важны место находки, соседние предметы, последовательность слоёв и то, как следы деятельности сочетаются друг с другом.

Такие свидетельства позволяют говорить о выращивании, запасании и обработке зерна в определённой среде. Но даже там, где назначение камня подтверждают следы износа и мельчайшие растительные остатки, он не диктует хозяйке рецепт. Из одного зерна можно сварить кашу, другое растереть в крупу, муку замесить на воде, испечь лепёшку. Нельзя узнать, сколько соли положили, только потому, что удалось найти орудие для размола.

В соседних странах археологи получали ещё более неожиданные ответы. Обгоревшие остатки хлебоподобной пищи, обнаруженные в Иордании на стоянке Шубайка-1, оказались старше земледелия в этом регионе на тысячелетия. Исследование заставило иначе поставить вопрос о том, что возникло раньше: выращивание хлебных злаков или желание превращать дикорастущие растения в трудоёмкую пищу. Но это свидетельство о Ближнем Востоке, а не о первом хлебе Крыма. Подменить им местную дату было бы всё равно что по чужому свидетельству о рождении установить возраст незнакомого человека.

На каменных поверхностях иногда обнаруживают микроскопические зёрна крахмала, растительные частицы и следы износа. Именно сочетание независимых признаков позволяет уточнять назначение находки. Бывает и обратное: предмет объявляют зернотёркой по форме, а изучение остатков показывает обработку других растений. Камень без своего слоя и окружения говорит меньше, чем камень, оставленный людьми в собственном хозяйстве.

Диляра в девяностом году ничего этого ещё не знала. Её камень из-под калитки обладал лишь одним несомненным достоинством: если им пользоваться не по назначению, можно было сломать палец.

✦ ✦ ✦

Для опыта Диляра придумала сложное устройство из чистого полотенца, горсти пшеницы и деревянной скалки.

— Это зачем? — спросила Валентина Петровна, застав внучку за работой.

— Хочу узнать, насколько трудно получить муку без мельницы.

— Скалкой? Не получишь.

— Почему?

— Потому что мы с ней знакомы дольше.

Сафие не стала вмешиваться. Она придвинула на край стола глубокую миску, велела Диляре положить зерно между слоями плотной ткани, а сама достала обычную пшеничную муку. Из неё и предстояло печь то, что можно будет съесть. Пыль от сомнительных камней, обломки породы и зерно, раздавленное не предназначенным для еды предметом, в тесто не допускались.

Первые удары скалкой были торжественными. Последующие — обиженными. Зёрна норовили выскочить из-под ткани, часть раздавливалась, часть оставалась целой. Диляра развязала свёрток и увидела крупные крошки, оболочки, мучную пыль и почти нетронутые зёрна.

— Значит, мука бывает не сразу, — сказала она.

— И не от каждого камня, — добавила Сафие.

Диляра снова принялась дробить. Через несколько минут у неё заболело запястье. Ещё через несколько — спина. Пшеничная горсть не собиралась превращаться в белую муку так быстро, как ожидалось. Она молча оглянулась на бабушку.

— Ты нарочно не предупредила?

— Предупредила бы — ты не поверила.

Валентина Петровна тем временем поставила чайник, принесла из сарая сухие дрова и принялась готовить топку. Диляра смотрела на неё как на человека, самовольно присоединившегося к эксперименту.

— Что? — спросила хозяйка.

— Я думала, главная работа — размолоть зерно.

— Это ты ещё не начала печь.

Потом пришлось принести воду. Просеять покупную муку, чтобы разбить комочки. Замесить тесто. Убрать со стола рассыпанные зёрна. Найти сухое полотенце. Поставить на огонь сковороду, проверить, достаточно ли она прогрелась. Дровяная печь требовала отдельного внимания; для опыта выбрали плиту, у которой жар можно было регулировать увереннее.

Когда работа подошла к середине, стало ясно, что хлеб состоит не из муки и воды. Он состоит ещё из времени, топлива и нескольких людей, каждый из которых уверен, что именно его заботы важнее всего.

— Можешь написать эту фразу, — сказала Сафие, — только сперва вымой руки.

Диляра посмотрела на чёрные от пшеничной пыли и дерева пальцы. Ничего героического в них не было. Но впервые она ощутила, какой нелепой бывает фраза «достаточно просто размолоть зерно».

✦ ✦ ✦

У Валентины Петровны имелась своя теория хлеба.

— Плохую муку хорошими словами не исправишь, — объявила она, заглядывая в миску.

Сафие проверила тесто двумя пальцами.

— Хорошими руками иногда можно.

— Руки у меня хорошие. Просто печь своевольная.

— У вас виновата то печь, то мука.

— А у вас кто?

— Хозяйка, если не доглядела.

Валентина Петровна подумала и согласилась, что такая система ответственности слишком строга для повседневного применения.

Тесто делили на небольшие куски, раскатывали без особенной красоты. Диляра требовала делать их одинаковыми: иначе сравнение не получится. Сафие дала ей две заготовки и предложила самой добиться точности. Одна вышла длинной, другая напоминала карту неизвестного полуострова.

— Эта пусть будет Крым, — сказала Валентина Петровна.

— Тогда у неё слишком далеко торчит Керчь, — возразила Диляра.

Сафие взяла сковороду. Первая лепёшка пристала к поверхности. Диляра дёрнула край лопаткой, тесто порвалось. Вторая зарумянилась с одной стороны и осталась сыроватой в середине: внучка слишком торопилась и сделала её толстой. Третью пришлось перевернуть пораньше, потому что огонь оказался сильнее ожидаемого.

— Всё испорчено, — сказала Диляра.

— Всё съедим, — ответила Сафие. — Кроме сырого.

Она уменьшила жар, раскатала следующий кусок тоньше и показала, как дождаться сухих коричневых пятнышек, не сжигая тесто. Лепёшка поднялась несколькими пузырями. Не высокая, как дрожжевой хлеб, а плоская, с мягкой серединой и подрумяненной поверхностью.

Когда Сафие сняла её со сковороды, Диляра невольно вытянула руку.

— Горячая, — сказала бабушка.

— Я знаю.

— Тогда почему тянешься?

— Чтобы убедиться.

Валентина Петровна порвала лепёшку пополам и подала одну половину Диляре. Та подула, откусила и обожгла язык ровно настолько, чтобы отказаться признавать это вслух.

Тесто было простым. Никакого масла, сахара, пряностей. Только мука, вода и щепоть соли. Но от него пахло так, что все три женщины на мгновение замолчали. За окном кто-то крикнул соседке, что сейчас принесёт ведро. Во дворе зашуршал ветер. Диляра держала в пальцах свою половину и думала, что ещё утром назвала бы её скучной.

— Похоже на древний хлеб? — спросила она.

Сафие прожевала кусочек.

— Похоже на наш сегодняшний.

— Ты опять всё портишь.

— Я ем. Это разные занятия.

Диляра раскрыла блокнот. «Сегодня мы приготовили лепёшку из пшеничной муки», — записала она. Посмотрела на строчку и добавила: «Древность изделия не доказана».

— Моя бабка говорила, — вспомнила Валентина Петровна, — что печь первый хлеб себе забирает. Не отдашь — следующий всё равно не удастся. Я маленькая была, боялась, как бы она все лепёшки не съела.

— И что оказалось? — спросила Диляра.

— Оказалось, первую чаще всего портят, пока жар угадывают. Только бабка объясняла красивее.

Сафие прислушалась к тихому потрескиванию за дверцей печи.

— В каждом доме, наверное, есть такая сказка.

— А у тебя?

— Моя мама говорила, что хлеб слышит, сколько народу ждёт его за столом.

— Это как?

— Когда гостей много, хозяйка начинает делить осторожнее. Вот хлеба и хватает дольше.

Они засмеялись. Но Диляра заметила, что бабушка не стала смеяться вместе с ними: она накрывала оставшиеся лепёшки полотенцем и что-то едва слышно шептала. Внучка решила не спрашивать, молитва это, привычка или просто подсчёт на завтрашний завтрак.

— Зато вкус доказан, — сказала Валентина Петровна и потянулась за вторым куском.

✦ ✦ ✦

Позднее, готовя книжную запись этого опыта для современных читателей, Диляра уточнит пропорции — уже с помощью весов и мерного стакана. На одну небольшую порцию — около двухсот пятидесяти граммов пшеничной муки, приблизительно сто пятьдесят пять миллилитров воды и четыре грамма соли. Количество воды приходится немного менять в зависимости от муки. Смешать до мягкого, не липкого теста, дать ему полежать под полотенцем около двадцати минут, разделить на шесть частей, тонко раскатать и печь на сухой хорошо прогретой сковороде до готовности, переворачивая по мере образования румяных пятен. Это не восстановленная рецептура бронзового века и не доказанный «первый хлеб» какого-либо народа. Это современная, доступная проверке лепёшка без дрожжей, позволяющая почувствовать разницу между списком продуктов и живой работой.

За столом выяснилось другое, более занятное обстоятельство: каждый запомнил приготовление по-своему. Диляра — труд с зерном, Валентина Петровна — капризный жар, Сафие — слишком толстую вторую лепёшку.

— Если мы сейчас втроём запишем рецепт, — сказала Диляра, — получатся три разных.

— Тогда договоримся, кто отвечает за печь, — предложила хозяйка.

— Это не решит вопрос.

— Зато решит вопрос с ужином.

В этот момент с улицы вернулся Мустафа. Он принёс пачку бумаги и известие, что в одном учреждении снова не хватило справки, о необходимости которой прежде никто не предупреждал. Диляра хотела расспросить его, но Сафие поставила перед сыном лепёшку и чашку чая.

Он ел медленно, не поднимая глаз. На третьем куске вдруг сказал:

— Мама, мы ведь здесь теперь останемся?

Сафие сняла со сковороды ещё одну лепёшку, проверила, не обожгла ли пальцы о горячую ручку, и положила её рядом.

— Мы для этого и приехали.

— Вчера говорили, что опять могут не оформить.

— Бумаги не умеют держать людей за руку, сынок. Их придётся оформлять нам.

Он кивнул. Диляра впервые заметила, что Мустафа, которого она привыкла считать взрослым и потому несомненно сильным, в присутствии матери становился моложе на несколько десятилетий.

После ужина Сафие оставила две лепёшки под полотенцем. Одну — на завтра, другую — хозяйке. Валентина Петровна возразила, что на всех не хватит, и получила в ответ спокойное:

— Мы сегодня вместе делали.

Спор оказался коротким. Бывают случаи, когда делёж хлеба гораздо убедительнее дележа заслуг.

✦ ✦ ✦

Перед сном Диляра опять принялась за тетради. На одной странице лежала зарисовка калиточного камня. На другой — новый рецепт. Между ними она провела толстую стрелку, потом задумалась и перечеркнула её.

Диляра провела три стрелки: от камня к зерну, от зерна к муке, от муки к лепёшке. Затем перечеркнула каждую, возле которой не хватало свидетельства. Между находкой и обедом оставался целый день чужой, пока ещё не исследованной работы.

Она взяла старую тетрадь Сафие, чтобы убрать её подальше от мучной пыли. Между страницами была бумажная заплатка, скрывавшая часть надписи. Диляра уже собиралась снова рассматривать её на свет, когда из кухни донёсся голос бабушки:

— Не трогай клей. Бумага старше тебя.

— Я и не трогаю.

— Ты так говоришь, когда очень хочешь потрогать.

Диляра вздохнула и захлопнула книжку. Потом заметила, что тонкий листок, на котором бабушка когда-то записывала продукты, выступил из-под обложки на несколько миллиметров. Она осторожно поправила его. На обороте виднелась маленькая, почти стёртая помета чужой рукой.

Не имя. Не дата.

Два коротких слова:

«Солёная рыба».

Диляра вышла к бабушке.

— Это тоже было в вашем доме?

Сафие подняла голову. Вопрос прозвучал так неожиданно, что она сначала посмотрела не на листок, а на лицо внучки.

— Рыба? — переспросила она. — Конечно, была. А почему ты спрашиваешь?

— Потому что в тетради рядом с кубете записано про солёную рыбу. И почерк тот же чужой.

Сафие долго не брала листок. Потом вытерла руки полотенцем и взглянула на оборот.

— Этого я не замечала, — произнесла она.

— Что значит «не замечала»? Ты ведь тетрадь всю жизнь хранила!

— Хранила, — ответила Сафие. — Но не всё в ней умела прочитать.

Диляра поднесла листок ближе к свету. Под двумя словами просматривались ещё какие-то следы чернил. Может быть, числа. Может быть, сокращения. От времени бумага сделалась прозрачной в тех местах, где её когда-то пропитало масло.

— Мы теперь должны выяснить, кто это написал, — сказала внучка.

Сафие молчала. Затем попросила вернуть листок на место и неожиданно добавила:

— Сперва узнай, зачем рыбу солили. Тогда поймёшь, почему кто-то счёл нужным записать именно это.

Диляра хотела возразить: опять начинать издалека, опять идти от вещей к людям. Но у неё перед глазами стояла горсть пшеницы, которую невозможно было превратить в муку одним красивым предположением.

Она открыла чистую страницу блокнота.

Записала: «Рыба. Соль. Дорога».

А потом подняла глаза. Если рецепт хлеба не хранится в камне, то где может сохраниться рецепт пищи, которую приготовили, чтобы она пережила долгую дорогу?

За окном темнело. В кухне остывала печь. Сафие бережно прикрыла старую тетрадь ладонью — так, словно возле неё всё ещё можно было услышать голос человека, написавшего два слова, которых никто в семье уже не помнил.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

Рыба, которая пережила море

Бахчисарай, сентябрь 1990 года.

Рыба пахла так, словно успела поссориться с морем и возвращаться туда не собиралась.

Диляра поставила свёрток на кухонный стол. Сафие, не спрашивая разрешения, перенесла его к окну и раскрыла вощёную бумагу.

— Где купила?

— На базаре.

— Я спрашиваю не где продают, а у кого.

— У мужчины. Он сказал, что рыба хорошая.

— Если бы сказал, что плохая, ты бы купила?

Диляра не нашлась с ответом. На бумаге лежали две мелкие солёные рыбки, серебро их боков давно потускнело. Рыночная продавщица дала бы за них совсем немного; Диляра отдала больше, потому что объяснила покупку «историческим исследованием». Продавец немедленно проникся уважением к науке и повысил цену.

— Он говорил, что это настоящая древняя еда.

Сафие усмехнулась.

— Хлеб у нас тоже древний. Это не причина покупать вчерашний.

Она понюхала свёрток, осмотрела рыбу и вернула на бумагу.

— Есть не будем.

— Почему? Она же солёная!

— Солёная — не значит безопасная. Кто её солил, как держал, сколько дней она ехала до прилавка? Ты ничего не знаешь.

— Но я хотела понять старый способ.

— Старый способ сначала надо понять головой. Животом потом.

Диляра огорчилась не столько пропавшим обедом, сколько провалившимся опытом. Вчера она уже узнала, что найденный у калитки камень не становится зернотёркой от горячего желания исследователя. Сегодня обнаружилось, что солёная рыба не становится историческим свидетельством от слов продавца.

— Тогда что мне исследовать? — спросила она.

Сафие разложила на столе старую тетрадь и маленький листок с двумя словами чужой рукой.

— Начни с того, что у тебя действительно есть.

✦ ✦ ✦

В кухню вошла Валентина Петровна с пустым ведром. Воду ей снова дали не по тому часу, на который она рассчитывала. В этом доме вода считала себя независимым учреждением.

— Рыбу купили? — спросила она.

— Купили и запретили есть, — ответила Диляра.

Хозяйка посмотрела на свёрток.

— Правильно запретили. Она у тебя так пахнет, будто сама знает о себе что-то нехорошее.

— А раньше рыбу сохраняли без холодильника, — возразила Диляра. — И ничего.

— И ничего — это что? — спросила Валентина Петровна. — Люди не болели? Не портили продукты? Ты кого из них спрашивала?

Диляра посмотрела на Сафие. Та с явным удовольствием наблюдала, как хозяйка независимо пришла к неприятному для внучки выводу.

— Значит, эксперимент не состоится, — объявила девушка.

— Состоится, — сказала Сафие. — Только не с этой рыбой.

Она выставила три блюдца. В первое насыпала соль. Во второе налила немного воды. Третье оставила пустым.

— Что теперь?

— Покажи мне, что происходит с солью.

Диляра подсыпала её в воду. Кристаллы растворились. Сафие велела попробовать на пальце каплю из чистой чашки, куда заранее сама положила немного пищевой соли, — не из сомнительного рыбного свёртка. Разница оказалась очевидной.

— Но это же школьная химия!

— Очень хорошо. История бывает благодарна школьной химии. Только не говори, что мы восстановили древнюю засолку.

Они оставили на подоконнике неглубокую тарелку с солёной водой. Сафие пояснила, что при испарении вода уходит, а соль остаётся. На берегах некоторых солёных озёр человек мог наблюдать подобное без всяких учебников. Однако расстояние от кристалла на солнце до пригодного для торговли запаса соли ещё требовало труда, оборудования и подходящих условий.

— Стало быть, рыба, соль и дорога, — произнесла Диляра, сверяясь с вчерашним блокнотом.

— Не забудь воду, — напомнила Валентина Петровна, потрясая пустым ведром. — Она всегда первой жалуется, когда её забывают.

✦ ✦ ✦

У древних жителей Северного Причерноморья не было возможности спросить у рыбаков, что они ели на завтрак. Зато археологи находили рыбьи кости, грузила сетей, крючки, хозяйственные сооружения, черепки сосудов и большие ёмкости, стены которых делали устойчивыми к влаге. Иногда в нижних слоях таких сооружений сохранялись остатки рыбы.

Позднее, когда Диляра начнёт разбирать научные публикации, её заинтересует разница между двумя свидетельствами. В одном случае перед исследователем останки улова: это ещё не готовая пища. В другом — мастерская, устройство которой, остатки рыбы и окружающий археологический контекст позволяют осторожнее говорить о переработке. Но и тогда невозможно с уверенностью записать: столько-то соли на столько-то килограммов рыбы, столько-то дней в рассоле. Древняя технологическая операция не равна сохранившемуся домашнему рецепту.

В Херсонесе, на юго-западе Крыма, и на поселениях Керченского полуострова исследованы рыбозасолочные комплексы. Особенно известны сооружения Тиритаки и Мирмекия. Датировки, планировка и назначение отдельных ёмкостей различаются; не всякая яма, которую удобно назвать чаном, обязательно была рыбозасолочной. Некоторые могли служить для воды или иной хозяйственной цели. Там, где археологи получают несколько взаимно подтверждающих признаков, вывод становится надёжнее.

Диляра, конечно, в сентябре 1990 года ещё не могла читать статьи, которым предстояло выйти десятилетия спустя. Но ей уже тогда хотелось знать одну простую вещь: как рыба превращалась из скоропортящегося улова в товар, способный добраться до чужого берега?

— Если её просто бросить в соль, — рассуждала она за завтраком, — можно потом отвезти куда угодно?

— Сначала надо узнать, сколько времени она выдержит и как её повезут, — ответила Сафие.

— А где возьмут столько соли?

— Вот тебе ещё один вопрос. Запиши.

Диляра записала два и добавила третий: «Кто отвечает, если груз испортится?»

На полях нарисовала корабль. Получился утюг с мачтой.

✦ ✦ ✦

Только в одном месте древнее море оставило почти невероятную подробность — не просто склад и не разбитый сосуд, а человеческое письмо.

В античном Мирмекии, на Керченском полуострове, была найдена тонкая свинцовая пластинка с греческим текстом. Письмо относится приблизительно к концу IV века до нашей эры. Его отправитель, известный исследователям как Ореос, распоряжался деловыми отправками: одеждой, перевозкой человека, находившегося в рабстве, и местом на судне для солёной рыбы. В коротких строках соседствовали товары, деньги, чужая несвобода и практический вопрос — поместится ли ещё одна партия на корабле.

У этого документа нет рецепта. В нём не названо количество соли, не объяснено, как чистили рыбу, не указано, кто стоял у чана. Но есть нечто редкое: живые люди с именами, конкретное судно и товар, ради которого требовалось договориться о перевозке.

Нам известны имена участников переписки. Почти ничего не известно о человеке, который поймал эту рыбу, о том, кто пересыпал её солью, и о чьих руках остался запах рассола. Возможно, за одним коротким хозяйственным распоряжением стояли десятки людей. Некоторые трудились по собственной воле, другие могли не иметь права отказаться. Красивое слово «торговля» одинаково хорошо скрывает и удачную сделку, и чужое принуждение.

В другом письме из Керкинитиды, древнего города на месте нынешней Евпатории, встречается просьба доставить домой солёную рыбу. Сами эти слова уже почти напоминают бытовую записку. Человек за две с лишним тысячи лет до Диляры беспокоился не о великой истории, а о том, чтобы нужный продукт оказался дома.

Такая близость обманчива и трогательна. Мы не знаем, какой вкус он предпочитал. Зато узнаём заботу, не требующую перевода.

Когда много лет спустя Диляра прочитает разбор этих писем, она вспомнит бабушкин вопрос: кто купил рыбу, кто её привёз и почему в семье сохранилась запись о ней? Древнее письмо не ответит на загадку серой тетради. Оно лишь покажет, что у всякого сухого названия товара за спиной есть человек, который ждёт его в определённом месте.

✦ ✦ ✦

В тот день Диляра отправилась к рыночным прилавкам ещё раз. На этот раз взяла с собой дядю Мустафу.

— Ты обещала, что идёшь за продуктами, — напомнил он.

— Я и иду. За историей продуктов.

— Тогда история пусть заодно купит хлеб.

У рыбного ряда пахло влажной доской, льдом, речной тиной и морем. Торговцы кричали названия рыб с такой уверенностью, будто сами их изобрели. Маленькая женщина в тёмном платке ловко складывала свежую рыбу в таз. Мимо прошёл мужчина с пустыми деревянными ящиками на плече; следом мальчишка нёс пакет крупной соли, зажатый под мышкой.

Мустафа знакомился неохотно. Ему хотелось вернуться к хлопотам с документами. Но Диляра уже вступила в разговор с продавщицей.

— Если рыбу не продадут сегодня, что делают завтра?

Женщина прищурилась.

— Надо продавать сегодня.

— А раньше? Когда не было холодильников?

— Когда раньше?

— Очень давно.

— Очень давно меня здесь не было.

Мустафа отвернулся, скрывая улыбку.

— Я про старые способы, — терпеливо объяснила Диляра.

— Сушили. Солили. Иногда коптили. Разные люди по-разному. Только не думай, что все эти способы — одно и то же.

— А что важнее всего?

— Чтобы продукт не испортился. А если испортился — не продавать.

Диляра записала ответ. Продавщица заглянула через прилавок в её блокнот.

— Учишься на повара?

— Пока не знаю.

— Тогда запомни ещё: на рынке любят покупателей, которые задают вопросы до покупки. После покупки уже поздновато.

Уходя, Мустафа всё-таки купил свежую рыбу для ужина. Он выбрал её у той же женщины и попросил завернуть отдельно от хлеба. Диляра заметила: два почти одинаковых слова — «рыба» и «солёная рыба» — в действительности обозначают разные цепочки труда, времени, риска и цены.

— Соль ведь должна помогать, — сказала она.

— Помогать, — согласился Мустафа. — Только не освобождать от ума.

✦ ✦ ✦

Вечером Сафие рассказала им историю. Никто не просил, просто Валентина Петровна никак не могла решить, куда поставить пустую банку, и пробормотала, что у каждой вещи есть привычка возвращаться туда, где она лежала прежде.

— А у соли? — спросила Диляра.

— У соли привычка помнить воду, — ответила Сафие. — Так говорила одна девочка в сказке, которую я сейчас тебе расскажу.

Жил рыбак, который каждую осень уходил далеко от дома. Перед дорогой мать давала ему рыбу и маленький мешочек соли. Однажды он потерял мешочек и решил, что теперь уже никогда не найдёт путь обратно. На чужом берегу встретил старуху. Та велела ему приложить ладонь к мокрому камню и ждать, когда пальцы высохнут. На коже останется белая крупинка — и эта крупинка укажет дорогу домой.

Рыбак подождал. Белое зерно действительно осталось, но никуда не указало. Он рассердился и хотел выбросить его. Старуха спросила, зачем ему нужна соль.

— Чтобы не пропала рыба.

— А кому ты её везёшь?

— Матери.

— Вот ты и знаешь, куда идти.

Диляра улыбнулась.

— Это настоящая легенда?

— Нет. Я её сейчас сочинила. Мама, правда, говорила, что человек иногда вспоминает дорогу, только когда его спрашивают, к кому он идёт.

— А про крупинку?

— Это ты сама видела утром на блюдце. Вода испарилась. Соль осталась. В жизни чудо нередко оказывается хорошей подсказкой, если внимательно посмотреть, что произошло.

Валентина Петровна взяла свою банку и нашла ей место на полке. Она не сказала, что история ей понравилась, но вечером пересказала её соседке, потеряв по дороге почти все объяснения. Сказки тоже портились и изменялись в дороге — иногда заметно быстрее рыбы.

✦ ✦ ✦

За обедом Валентина Петровна показала старую жестяную банку из-под селёдки, которую хранила для шурупов. На крышке ещё угадывались буквы и нарисованная рыбья голова.

— Вот вам история, — объявила она. — Муж любил покупать солёную рыбу. А потом мы ругались, кто будет отмывать банку. Теперь в ней гвозди. Значит, рыба давно кончилась, а её хозяйство осталось.

Диляра подержала жестянку на свету.

— Если через тысячу лет найдут эту банку, — сказала она, — решат, что у вас была мастерская по обработке металла.

— Неправильно решат. У меня была мастерская по воспитанию мужа.

Сафие рассмеялась. Она всё утро была необычно молчалива и только сейчас позволила себе отдохнуть от тревожных мыслей. Утром Мустафа вернулся из конторы с известием, что регистрацию жилья опять откладывают. До разговора о рыбе этот вопрос стоял между ними так плотно, будто занимал всё пространство кухни.

Теперь Диляра положила на стол старую серую тетрадь.

— Бабушка, скажи, в нашем доме рыбу солили?

— Покупали уже солёную. Иногда сушёную. Что могли достать.

— В каком доме?

Сафие не ответила сразу.

— До войны дома, — уточнила Диляра. — Или потом?

— И до, и потом. Только продукты были разные.

— Кто её привозил?

— Разные люди. Из деревни, с базара. Я не помню каждого продавца.

— Может, эта запись означает покупку?

— Может.

Диляра раскрыла тетрадь. Ей не нравилось слово «может». Она хотела услышать одно имя, назвать виновника странного почерка и перейти к следующей загадке. Но Сафие смотрела на листок с такой осторожностью, что внучка перестала торопить.

— Тетрадь ведь была у нас ещё до сорок четвёртого? — спросила она.

— Некоторые листы были. Я дописывала потом, — ответила бабушка. — И мама дописывала. Когда бумага кончалась, использовали оборот.

— Значит, их не обязательно записал один человек?

— Не обязательно.

Диляра чуть не сказала, что всю неделю считала чужой почерк одной рукой. Она снова посмотрела на загнутые края, на следы масла и места, где в переплёт добавлены новые листы. Тетрадь казалась одной вещью, но могла состоять из нескольких жизней.

— Тогда как определить время записи?

— Спроси бумагу, — предложила Валентина Петровна.

— Она не разговаривает.

— Зато у тебя есть глаза.

Сафие провела ладонью по обложке.

— Не трогайте заплатку. Если начнёте отдирать, потеряете и то, что осталось.

Диляра обещала. На этот раз совершенно искренне.

✦ ✦ ✦

Вечером они приготовили купленную свежую рыбу. Не пытались повторить древнее соление, не оставляли её в тёплой комнате и не доверяли случайным рыночным рассказам. Сафие вычистила рыбу, промыла, обсушила и поставила сковороду на огонь. Диляра нарезала лук и несколько ломтиков помидора.

— А где исторический рецепт? — спросила Валентина Петровна.

— Сегодня только ужин, — ответила Диляра.

— Хорошее открытие. Если ещё будешь его повторять каждый день, далеко пойдёшь.

За столом Мустафа заметил, что рыба совсем не похожа на ту, которую покупали в Ташкенте. Сафие ответила, что и ташкентская рыба не обязана была походить на крымскую: одно название редко означало один вкус. Они стали вспоминать рынки, жару, дорогу, запах воды у арыка, совсем не такой, как запах моря. Диляра слушала и старалась не перебивать. Впервые разговор о пище двигался сам, без её вопросов.

Сафие положила сыну добавку.

— Ешь, пока горячее.

Он посмотрел на мать и вдруг спросил:

— Ты ведь здесь когда-нибудь снова пойдёшь к нашему дому?

— Пойду.

— Зачем? Там чужие.

— Знаю.

— Ты всё смотришь на ворота.

Сафие медленно собрала со стола крошки.

— Не на ворота, — сказала она. — На дорогу от них. В детстве мы по ней ходили на рынок. И мне хочется понять, почему я её помню длиннее, чем она есть.

Мустафа опустил глаза. Он собирался ответить, что у человека, который возвращается через сорок шесть лет, дороги имеют право вырасти, но так и не сказал. Диляра видела, как у дяди напряглись пальцы на чашке. Ей вдруг стало стыдно за утреннее желание поскорее получить красивую разгадку старой тетради. Настоящая история не обязана открываться по первому требованию.

✦ ✦ ✦

Позже, когда Диляра будет составлять для книги сравнительную кухонную запись, она отделит современное блюдо от античной технологии так же строго, как бабушка отделяла пригодную рыбу от подозрительной. Для сегодняшнего ужина можно взять примерно пятьсот граммов свежего рыбного филе, одну небольшую луковицу, помидор, немного растительного масла и соли. Рыбу нарезать порциями, обсушить, слегка посолить непосредственно перед приготовлением и довести до полной готовности на сковороде под крышкой или в духовке. Для надёжной проверки использовать пищевой термометр: температура в самой толстой части рыбы должна достигать не менее 63 °C. Лук и помидор приготовить отдельно или вместе с рыбой, ориентируясь на выбранный способ. Этот современный домашний ужин не является «восстановленным античным рецептом», а соль здесь служит приправой, не консервантом.

В старину долговременное соление могло требовать большого количества соли, правильного соотношения продукта и рассола, определённой тары, температурных условий и продолжительности обработки. Сведения археологии позволяют обсуждать промысел и торговлю, но не заменяют проверенные современные правила безопасности. Сырая рыба, даже подвергнутая солению или копчению, может сохранять паразитарную опасность. Поэтому в книге не будет домашних инструкций по самостоятельной ферментации или длительному хранению рыбы без современной технологической проверки.

Диляра в ту ночь ещё не знала точного слова «методология». Зато научилась не выдавать удачный ужин за открытие тайны тысячелетий.

✦ ✦ ✦

Перед сном Сафие сама принесла внучке жестяную коробку.

— Ты всё спрашивала о листке.

— Да.

— Я сегодня вспомнила кое-что. Но не уверена.

Они сели возле окна. На стекле отражалась лампа. Старая тетрадь лежала между ними, как маленькая дверь, через которую нельзя войти, не повредив замок.

— Мама иногда клала в неё чужие записи, — сказала Сафие. — Бумагу берегли. Кто-то принесёт список продуктов, кто-то оставит адрес. Чужое не обязательно означает тайное.

— А ты помнишь, кто писал «Солёная рыба»?

— Нет.

— И даже для чего?

— Я помню, что мы ждали одну посылку. Или свёрток. Но могу путать. На кухне много чего ждали. До войны всё кажется одной длинной весной.

Диляра снова разложила листок на столе. До сих пор она смотрела только на слова. Теперь заметила, что между ними и краем бумаги оставлено большое пустое место. Внизу просматривались тонкие линии, будто когда-то там была небольшая ведомость или перечень. Один угол был срезан. В самой тетради листок никогда не составлял целой страницы.

— Это не рецепт, — сказала она.

— Почему?

— Здесь нет действий. Не написано, что делать с рыбой. Может, это просто список груза.

— Может, — повторила Сафие, но на этот раз слово прозвучало почти одобрительно.

Диляра уже хотела записать «судовая ведомость», потом вовремя остановилась. От торгового письма из далёкого прошлого до семейного обрывка лежала огромная пропасть. Нельзя было перекинуть через неё мост из одного красивого сходства.

Она написала: «Запись без установленного назначения». Ниже добавила: «Рядом с названием продукта нет приготовления».

Сафие подалась ближе.

— А что там, под сгибом?

На тонкой полоске бумаги проступала ещё одна надпись. Диляра не тронула старую заплатку и лишь повернула листок к лампе. Несколько букв читались отчётливо, потому что были написаны уже с другой стороны, чернила местами прошли насквозь.

Там стояло слово «виноград».

Ниже — крошечный знак, который мог быть цифрой, а мог оказаться частью другого слова.

— Рыба и виноград? — переспросила Диляра. — В одном рецепте?

Сафие рассмеялась так неожиданно, что Диляра подняла глаза.

— Ты опять хочешь приготовить всё, что записано на одном листке? — спросила бабушка. — А если там ещё окажется мыло, ты и его в кастрюлю положишь?

Смеялись обе. Но потом Сафие долго смотрела на слово «виноград», словно знала его не только по буквам.

— Ты что-нибудь вспомнила? — тихо спросила Диляра.

— Может быть. Мать говорила о человеке, который приносил нам виноград с побережья. Только я не помню его имени.

— Он мог написать этот список?

— Не торопись, девочка.

Сафие бережно сложила листок и вернула в тетрадь.

Диляра записала на чистой странице три слова: «Рыба. Виноград. Дорога».

Потом перечеркнула слово «дорога» и написала рядом: «Чья?»

За окном шумел ночной ветер. Его принимали за голос моря люди, которым хотелось слышать море из всякого двора. Ветер проходил сквозь ветви миндаля и трогал железо калитки, но никаких ответов не приносил.

Впервые за весь день Диляра этому не удивилась.

Она уже понимала: иногда самая важная часть старого рецепта — не то, что в нём написано. А путь человека, из-за которого его вообще решили записать.

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

Виноград, мёд и терпкое солнце

Бахчисарай, сентябрь 1990 года.

Утром Диляра решила доказать, что виноград умеет притворяться мёдом.

Для начала она купила мёд.

— Это лишнее, — сказала Сафие, рассматривая банку.

— Но там написано «виноград».

— На банке?

— В тетради.

— А в тетради написано «мёд»?

— Ещё нет. Я предполагаю.

— Предполагай дешевле. Мы ещё за прошлую неделю с хозяйкой не рассчитались.

Диляра поставила банку к окну и попыталась спрятать за ней чек. Медовая роскошь выглядела жалко: маленькая стеклянная баночка, на крышке бумажный кружок, завязанный ниткой, внутри — густая золотистая масса. На базаре продавец убеждал, что мёд настоящий. Диляра слышала такое от каждого продавца мёда, независимо от содержимого банки. Она ещё не знала, что это пригодится для её первого маленького открытия.

На столе лежала старая тетрадь. Из неё осторожно вынули листок, где по одну сторону значилась солёная рыба, а возле сгиба другой стороны проступало слово «виноград». Повреждённая бумага не сообщала, должны ли продукты попасть на один стол, в один ящик или в разные дома. Но после ночи размышлений Диляра нарисовала стрелку от слова «виноград» к слову «сладость» и была готова защищать её с упорством человека, у которого пока нет других стрелок.

— Сколько нам потребуется ягод? — спросила она.

— Для чего?

— Для старого виноградного мёда.

Сафие подняла голову.

— Старого?

— Ну, древнего. Здесь ведь издавна выращивали виноград.

— Ты сперва узнай, как его делали у нас дома. А потом решай, насколько он древний.

Это было неприятное предложение. Диляра уже мысленно путешествовала среди античных виноградников и собиралась вернуться с сенсацией. Вместо этого бабушка направила её к соседке за большим дуршлагом.

✦ ✦ ✦

Во дворе Валентины Петровны росла единственная виноградная лоза. Она взбиралась по ржавой проволоке к навесу и давала грозди неравномерно: возле кухни ягоды были сладкими, у калитки — кислыми, будто куст имел свои взгляды на гостей.

— Эту бери, — сказала хозяйка, придерживая ветку. — Только осторожно. Верхнюю оставь, там ещё не дошла.

— Как вы определяете?

— Ем.

— А если потом окажется, что ещё не созрело?

— Тогда определяю ещё раз.

Диляра покраснела. За последние дни ей стало казаться, что все пожилые люди сговорились объяснять сложные вещи неприлично просто.

Валентина Петровна дала ей две небольшие грозди, остальные велела купить на базаре. Потом неожиданно спросила:

— А ты всё записываешь? Про рыбу записала?

— Да.

— И про наш камень?

— Написала, что его назначение не установлено.

— Вот и правильно. Он мне калитку подпирал, это назначение было установлено с полной достоверностью.

На базаре Диляра теперь старалась смотреть на людей внимательнее, чем на вывески. У женщины с передником, испачканным соком, она купила тёмные грозди. Женщина спросила, зачем столько.

— Хочу сделать мёд из винограда.

— Тогда пчёл отпускай отдыхать, — сказала продавщица. — Тебе сок уваривать надо.

— Это тоже мёд?

— Название разное бывает. Если густой сладкий сок, у нас бекмезом называют. Но ты учти: виноград сладкий нужен, иначе наваришь себе кислого счастья.

— Вы сами варите?

— Мать варила, а я в этом году не собираюсь. Котёл нужен, время нужно. Солнце всем помогает, а за дрова никто, кроме нас, не платит.

Диляра попросила рассказать подробнее. Женщина сначала посмотрела на покупателей, потом на корзину, потом опять на Диляру.

— Купи ещё килограмм — и расскажу про пенку, — предложила она.

В этот момент Диляра посмотрела на пустую чашку и только теперь подсчитала цену собственного любопытства.

Она купила полкилограмма. Продавщица рассказала про пенку всё равно, но без особенной любви к науке.

✦ ✦ ✦

Вернувшись, Диляра нашла на столе два тазика, сито, большую ложку, вычищенную до серого блеска кастрюлю и Валентину Петровну, которая выглядела так, словно собиралась принять экзамен у всего хозяйства.

— Сколько мёда положим? — спросила Диляра, ставя покупку.

— Ни капли, — ответила Сафие.

— Но вкус будет несладкий.

— Виноград попробуй.

— Он сладкий.

— Тогда для чего нам банка?

Диляра попробовала изложить свою теорию. Древний Крым, виноградники, торговля, особенный мёд, известный множеству народов, — всё соединялось прекрасно, пока Сафие не задала один вопрос:

— У кого это написано?

Диляра открыла тетрадь. Там по-прежнему было одно слово, которому в её воображении уже пришлось вынести чрезвычайно много исторической ответственности.

— Пока ни у кого, — призналась она.

— Тогда вымой ягоды.

Виноград осторожно перебрали. Треснувшие и испорченные ягоды выбросили, гребни отделили. Сафие растёрла горсть винограда в широкой миске, процедила сок через сито. Диляра повторила за ней — быстро, с азартом, давя ягоды так решительно, что половина брызг попала на край фартука.

— Потише, — сказала бабушка. — Это виноград, не обидчик.

— Я хочу, чтобы вышло больше сока.

— От того, что ты его ругаешь, больше не выйдет.

Сок потёк в кастрюлю. Был он красивого цвета и довольно сладок, хотя некоторая терпкость оставалась на языке. Диляра поднесла ложку к свету, будто янтарная жидкость могла подать свидетельские показания.

— А в старину точно так же делали?

— Не знаю. Моя мать готовила похожее, но я не ручаюсь за каждое движение. У нас после войны и посуда была другая, и ягоды, и огонь. В Средней Азии виноград не хуже крымского рос. Только вот не всякая память согласится с тем, что ему нечего завидовать.

— Ты скучала по крымскому винограду?

— По винограду можно скучать зимой. По дому скучают и летом.

Сафие умолкла, потом сама вернулась к разговору. В первую осень после переселения она увидела в Узбекистане виноград, какого прежде не знала: крупный, тяжёлый, с такой плотной сладостью, что после двух ягод хотелось пить. Мать купила немного на рынке, принесла в их временное жильё и долго раскладывала на чистой тряпице. Сафие думала, мать боится помять покупку. Лишь вечером та призналась, что пытается вспомнить, как они прежде сушили грозди дома, на ветру у стены.

— И вспомнила? — спросила Диляра.

— Самое смешное — да. Но здесь ветер шёл иначе, и ягоды сохли по-другому. Мы повесили их над окном. Соседка сказала, что так пропадут, и показала нам своё место. Мы сперва не слушали. А потом всё-таки послушали.

— Получается, соседка изменила ваш рецепт?

— Она спасла наш изюм. Это гораздо полезнее споров об авторстве.

Сафие взяла сито. В нём оставались влажные виноградные кожицы. Она перебрала их, проверяя, не попали ли в сок мелкие веточки, и добавила:

— Дома я училась у матери. На чужбине мать тоже училась у других. Ничего постыдного в этом нет. Стыдно было бы забыть, кому обязана.

Диляра хотела что-то ответить, но Сафие велела снять кастрюлю с холодной плиты и вытереть дно. Между двумя разговорами бабушка всегда выбирала тот, после которого кухня оставалась чище.

✦ ✦ ✦

У виноградников есть одна опасная способность: их легко принимать за память о совершенно другом времени.

На Гераклейском полуострове, возле древнего Херсонеса, археологи исследовали сельскохозяйственную округу — хору. От участков сохранились стены и следы землепользования; часть хозяйства была связана с выращиванием винограда и производством вина. Античный полис находился не просто рядом с прекрасным пейзажем. Ему требовались участки, работники, дороги, сосуды, сбыт. Вино и виноград не возникали в амфорах из одной только морской поэзии.

Об этом позволяют говорить памятники и исследования. Но ни стена виноградника, ни винодельческая давильня не сообщают, каким был сладкий сироп у конкретной семьи и готовили ли его здесь в точно таком виде, как в доме Сафие. Земля может сохранить борозду, сосуд, косточки. Она редко сохраняет поручение: «Не забудь снять пену и отнеси банку соседке».

Диляра пока не знала всей этой науки. Зато на собственном кухонном столе она увидела другую сторону вопроса: из корзины винограда сок выходил куда охотнее, чем сладость, которую можно было бы спокойно поставить на полку. Чтобы понять разницу, требовались терпение и огонь.

Валентина Петровна зажгла плиту.

— Не торопи, — сказала Сафие. — Пусть сначала нагреется спокойно.

Диляра стояла рядом с ложкой, как часовой при небольшом, но исключительно важном объекте. Спустя несколько минут по поверхности пошла светлая пена.

— Снимать?
— Снимай.
Диляра сняла. Через минуту появилась новая.

Иллюстрация 3. Приготовление виноградного сиропа. Авторская художественная реконструкция.

— Опять?
— Опять.
— А когда перестанет?
— Увидишь.

Крышку не ставили. Вода уходила паром, сок постепенно уменьшался. Комната наполнилась виноградным запахом — сначала свежим и почти цветочным, потом тёплым, варёным, с едва заметной кислинкой. Диляра помешивала и всё поглядывала на риску, которую Валентина Петровна поставила снаружи кастрюли простым карандашом.

— Значит, мы варим воду? — спросила она.

— Воду выпариваем, — поправила Сафие. — А сладость оставляем.

— И вкус изменится?

— Попробуешь.

— Это и есть настоящий рецепт?

— Это опыт. Настоящий для нашего сегодняшнего стола.

Поваренное открытие получилось значительно скромнее исторического, но пахло удивительно хорошо.

✦ ✦ ✦

Когда Диляра отвлеклась, сироп едва не убежал.

Причиной была жестяная коробка. Мустафа принёс её из комнаты и поставил возле окна, попросив найти старую фотографию улицы. Ему назначили ещё один разговор в учреждении, и он хотел показать, что дом, возле которого стоит синий забор, был домом его деда. Он понимал, что фотография не заменит справку и не создаст сама по себе право собственности, но пустыми руками идти не хотел.

Диляра взяла фотографию.

На снимке был кусочек двора, низкая стена, человек с ведром и краешек тёмной виноградной лозы над воротами.

— Бабушка! — позвала она. — У вас и там рос виноград?

Сафие подошла почти сразу.

— Рос.

— Такой же?

— Нет.

— Слаще?

— Не помню.

— Но ты же говорила, что помнишь вкус!

— Я говорила, что помню, как его собирали.

Сафие показала на край снимка.

— Вот здесь мой отец ставил лестницу. Он боялся, что мы сорвём незрелые грозди, и всегда говорил: «Подожди ещё недельку». Мы, конечно, не ждали. А на следующий день узнавали, что он всё равно заметил.

— Откуда?

— Лоза помнила, где мы оборвали.

Валентина Петровна крикнула с кухни:

— Ваше варево сейчас тоже кое-что запомнит!

Диляра вбежала первой. Пена поднялась до краёв, за ней уже тянулся пахучий валик, а одна капля успела упасть на горячую плиту и превратиться в коричневую точку.

Сафие сняла кастрюлю с огня. Валентина Петровна вытерла плиту, поглядела на Диляру и заметила:

— Историю изучать полезно. Только у плиты прошлое лучше вспоминать по очереди.

Мустафа забрал фотографию. На пороге задержался.

— Мама, — сказал он, — ты ведь не думаешь, что одна картинка всё решит?

— Не думаю.

— Тогда зачем ты каждый день её рассматриваешь?

Сафие опустила глаза на крохотный край лозы.

— Чтобы помнить, чего на ней не видно.

✦ ✦ ✦

Виноградный сироп остывал медленно. На блюдце его капля держалась гуще обычного сока, но совсем не так густо, как тот мёд, который Диляра утром купила на базаре. Она попробовала оба: пчелиный мёд пах цветами, уваренный виноград оставлял фруктовую кислинку и лёгкую терпкость.

— Они разные, — сказала Диляра удивлённо, будто оба продукта до сих пор обманывали её совместно.

— Конечно.

— Но их называют одним словом.

— Иногда.

Именно в этом месте семейный опыт неожиданно встретился с настоящим документом.

В 1786 году француз Шарль-Жильбер Ромм, путешествовавший по Крыму, описал трапезу у крымскотатарского муфтия Карасубазара. Среди поданных угощений он различил жидкий мёд и сладкий продукт из виноградного сока. Не один и тот же мёд в двух чашках, а две разные сладости. Описание ценно именно этим небольшим различием: путешественник записал то, что увидел за конкретным столом, а не всё, что когда-либо ели жители полуострова.

Нельзя по одной записи Ромма восстановить точный способ приготовления сиропа или назвать имя женщины, которая его сварила. Зато можно увидеть важную вещь: в конце XVIII века сладость из виноградного сока была узнаваемой частью угощения в определённой крымскотатарской среде.

Позднейшие этнографические сведения рассказывают о бекмезе — уваренном фруктовом или виноградном соке, который мог служить сладостью и продуктом для дальнейшего приготовления. Научное описание традиции и сегодняшняя кастрюля на кухне Сафие говорят не одно и то же. Между ними нет непрерывно доказанной семейной цепочки. Но именно после встречи документа с домашним опытом становится видно, какой вопрос задавать дальше: откуда взялось конкретное слово в конкретной тетради?

Диляра сформулировала бы проще:

— Значит, у винограда есть способ стать похожим на мёд, не попросив помощи у пчёл.

— На пчёл не жалуйся, — сказала Сафие. — Они и без тебя работают.

✦ ✦ ✦

Незадолго до ужина Сафие рассказала сказку.

Диляра попросила — не о загадочном чужом почерке, а просто чтобы тишина в комнате не была слишком похожа на ожидание ответа.

— Эту я тебе сейчас придумаю, — предупредила бабушка. — Потом не говори, будто её в старину рассказывали все.

И рассказала про двух братьев, которым отец оставил виноградник.

Старший решил сохранить впрок само солнце. Он развесил грозди на самом высоком месте, чтобы ни один луч не пропал даром. Младший рассудил, что солнце не помещается в корзину, и начал собирать ягоды, пока они не осыпались.

Первый брат хвастался богатством, второй каждый день работал.

К зиме у старшего сохранились красивые рассказы о своём винограднике и горсть высохших гребней. У младшего остались изюм, несколько кувшинов густого сока и усталые руки.

Весной старший попросил у него поесть.

— Что же стало с твоим солнцем? — спросил младший.

— Оно ушло за гору.

— А моё, — ответил младший, — немного задержалось в кувшине.

— И это всё? — разочарованно спросила Диляра.

— А чего ты ждала?

— Чтобы старший брат превратился в виноградную лозу.

— Тогда некому было бы помогать младшему осенью.

— А мораль?

— Если человек оставил тебе работу, не выдавай её за волшебство.

— У тебя все сказки про работу.

— Я их рассказываю перед ужином. В это время другие сказки плохо помогают.

Валентина Петровна слушала из-за двери и негромко хмыкнула.

Диляра тем временем открыла свою тетрадь. Под словом «миф» она записала: «Авторская сказка Сафие, сентябрь 1990 г.». Бабушка одобрительно кивнула. Ей нравилось, что внучка наконец научилась не выдавать всё красивое за древнее.

✦ ✦ ✦

За ужином уваренный сок оказался самым скромным угощением на столе. Он стоял в небольшой чашке рядом с яблоками, хлебом и настоящим мёдом. Диляра настояла, чтобы все попробовали по чайной ложке каждого и сказали, где разница.

Мустафа попробовал виноградную сладость и заявил, что разницу видит, но не желает составлять о ней протокол. Валентина Петровна назвала вкус «хорошим, но хитрым». Сафие сказала, что сироп нужно было варить ещё немного, однако нынешний год и нынешние ягоды всё равно не стали бы теми, что остались в её памяти.

— Получается, мы ничего не восстановили, — огорчилась Диляра.

— Как же ничего? — возразила хозяйка. — Я теперь знаю, что виноград может прилипнуть к плите намертво.

— И всё?

— Ещё знаю, что из него выходит хорошая сладость. А для истории найдёшь бумаги. У тебя это теперь болезнь, лечению не поддаётся.

Небольшую баночку сиропа поставили в холодильник. Сафие сказала, что домашний опыт не даёт права обещать долгого хранения при комнатной температуре: без проверенной рецептуры и режима обработки так делать не стоит. Диляра тщательно записала. После утренних споров эта фраза понравилась ей больше, чем готовая легенда о «вековом семейном секрете».

Мустафа вышел во двор курить, но сигарету так и не зажёг. Из кухни было слышно, как мать с Дилярой спорят о том, сколько жидкости получилось из корзины ягод. Несколько лет назад он привык считать их семейные разговоры перебором старых историй. Теперь слышал другое: мать впервые не только вспоминала, но и распоряжалась завтрашним днём. Она решила попросить у соседки стеклянные банки. Значит, завтра собиралась что-то готовить.

И это почему-то обрадовало Мустафу сильнее любых обещаний чиновников.

Пока взрослые разговаривали, Диляра успела сделать в блокноте отдельную практическую запись. Она специально назвала её «Современный опыт, не старинный рецепт».

Для небольшой домашней пробы: взять около полутора килограммов спелого сладкого винограда без признаков порчи, хорошо вымыть, снять ягоды с гребней, раздавить и отделить сок через сито. Перелить сок в широкую чистую кастрюлю, довести до слабого кипения и уваривать без крышки, часто помешивая и снимая пену, пока жидкость заметно не уменьшится в объёме и не станет гуще. Продолжительность зависит от посуды, сочности и сахаристости ягод; важнее следить, чтобы сок не пригорал. Остудить, перелить в чистую ёмкость и хранить в холодильнике, используя вскоре. Такой домашний опыт не предназначен для хранения в кладовой: безопасное консервирование требует проверенной технологии.

Под записью Диляра оставила место для результата. Точного количества готового сиропа она не обещала. Прежде чем измерять чужую историю, полезно было хотя бы один раз честно измерить собственную кастрюлю.

✦ ✦ ✦

Когда посуду вымыли, Диляра вернулась к семейному листку.

Она уже не пыталась устроить пир из рыбы и винограда в одной кастрюле. На отдельном листе она записала два доказанных вывода: «сладкий продукт из виноградного сока в Крыму описан путешественником в 1786 году» и «современный способ уваривания не доказывает происхождения нашей семейной записи».

Но внизу оставила место для третьего.

Сафие принесла лампу поближе.

— Только бумагу не мочи, — сказала она.

— Я ничего не делаю.

— Вот этого я и опасаюсь меньше всего.

Диляра разложила листок над белой подкладкой. Два названия, «Солёная рыба» и «виноград», стояли не напротив друг друга, как ей показалось сначала. Между ними была складка, а сам лист, судя по обрывку линий, когда-то принадлежал какой-то ведомости или домашнему перечню. Она осторожно перевернула его, не трогая старую заплатку.

Под боковым светом проступила короткая строка, написанная слабее остальных. Слова были неразборчивы, кроме одного — «отнести». Диляра обвела его на собственной копии, не касаясь оригинала.

— Отнести, — прочитала она вслух. — Бабушка, а твоя мама относила кому-нибудь продукты?

— Конечно. Соседям. Иногда родне. Иногда тем, кто не мог сам прийти. В те годы люди не жили поодиночке, хотя ссорились ничуть не меньше нынешних.

— А кому именно?

— Я не помню всех. У нас на улице было много домов.

Сафие посмотрела на слово. Потом осторожно взяла фотографию двора, которой днём интересовался Мустафа.

— Странно, — сказала она.

— Что?

— Я всё вспоминаю нашу калитку. А у мамы на кухне висел крючок для чужих корзин. Люди оставляли их и забирали позже. Мать всегда сердилась, если мы трогали чужое.

— Ты раньше не говорила про корзины.

— Раньше ты не спрашивала про них.

Диляра посмотрела сначала на фотографию, потом на старый перечень. Два названия продуктов и глагол «отнести» перестали быть загадкой приготовления. Возможно, их вообще никогда не собирались готовить в одном доме.

Она открыла свой блокнот, зачеркнула стрелку «виноград → сладость» и написала ниже: «Может быть, список передачи. Не доказано».

Затем Сафие, всё ещё рассматривавшая фотографию, тихо добавила:

— А ведь была одна корзина. Её мать всегда велела относить после захода солнца.

— Куда?

Сафие провела ногтем по краю старой карточки. Глубоко вздохнула.

— Не знаю. Но, кажется, это был не наш дом.

Диляра поняла, что завтра им придётся снова пройти по той самой улице.

И на этот раз смотреть не на ворота.

А на двери напротив.

ГЛАВА ПЯТАЯ

Первый рецепт с историей

Бахчисарай, осень 1990 года.

В дверь напротив Сафие постучала так осторожно, что её стук услышала только Диляра.

— Погромче, бабушка.

— Я не собираюсь её ломать.

— Я и не предлагаю. Я предлагаю познакомиться.

— С чужой дверью мы уже знакомы. Она тут сорок шесть лет.

Диляра вздохнула. Накануне они решили посмотреть не на ворота прежнего дома, а на двери напротив: туда, по смутному воспоминанию Сафие, могли относить корзины из материнской кухни. Но решение, принятое вечером за столом, на солнечной улице выглядело значительно смелее, чем представлялось вчера.

За дверью звякнуло ведро. Послышались шаги.

— Кто там?

— Простите, — начала Сафие. — Мы здесь раньше жили.

Задвижка не шевельнулась.

Диляра почувствовала, как бабушкины пальцы стиснули ручку сумки. Можно было уйти, оставив прежнюю жизнь в покое. Диляра уже открыла рот, чтобы придумать что-нибудь вежливое, но Сафие заговорила снова:

— Мне ничего от вас не нужно. Я только хочу спросить, помните ли вы, кто жил здесь до войны.

Дверь приоткрылась.

Женщина в синем домашнем платье держала в руке мокрую тряпку. Она была моложе Сафие и старше Валентины Петровны; по её лицу трудно было понять, собирается она позвать гостей в дом или посоветует немедленно забыть дорогу.

— До какой войны? — спросила она.

Сафие ответила.

Женщина посмотрела на неё внимательнее.

— Нет. Я переехала сюда намного позже. И соседи менялись. Вам бы в музей обратиться. Там иногда старые улицы изучают.

— А раньше на дверях был крючок? — выпалила Диляра.

— На дверях? Для чего?

— Для корзин.

— На моей двери ничего такого нет.

— А раньше?

— Девочка, я же говорю: не знаю, что было раньше. Нельзя помнить то, чего не видел.

В её голосе не было злобы. И именно поэтому Диляра покраснела сильнее, чем если бы на неё накричали.

— Простите, — сказала Сафие.

Они уже повернулись к улице, когда женщина позвала:

— Подождите. Если в музей пойдёте, спросите там про старые названия дворов. У моей соседки покойный муж рисовал планы улицы. Только где его бумаги, я не знаю.

Она замолчала, словно пожалела о сказанном, и закрыла дверь.

— Ну вот, — сказала Диляра. — В музей.

— Сначала домой, — ответила Сафие.

— Почему?

— Чужой человек сказал, что не знает. Надо научиться уважать такой ответ.

✦ ✦ ✦

В музее Диляра прежде всего спросила о рецептах.

Женщина за столом подняла голову от каталожных карточек.

— Каких?

— Самых старых. Крымских.

— Блюд много. Документов меньше. Вам что нужно: поваренная книга, этнографическая запись или описание хозяйства?

Диляра растерялась.

— А они различаются?

— Ещё как. Если в списке написано «груши», это не значит, что вы узнали, варили их или ели сырыми. Если путешественник попробовал сладость, он не обязательно видел, как её готовили. А если кто-то записал способ, ещё надо выяснить, где и у кого он его узнал.

Сафие пристроилась на стуле возле окна и, слушая, раскладывала на коленях платок. Её гораздо сильнее занимал не этот разговор, а возможность разглядеть во дворе музейные старые ворота: похожий проём когда-то был у них возле кухни.

— У меня есть одно слово, — сказала Диляра. — Бекмес.

— Виноградный?

— Вот именно, — торжествующе ответила она.

— Тогда вы рискуете начать с ошибки.

Женщину звали Нина Павловна. Она не была хранительницей тайных крымских рецептов. Она занималась описанием поступавших вещей, переписывала повреждённые ярлыки, звонила людям, которые забывали указать дату на фотографии, и слишком часто слушала рассказы о предметах, будто бы принадлежавших самому хану.

— В Крыму бекмес делали из разных плодов, — сказала она. — А вот если хотите не название, а работу — у меня сохранилась выписка из старого хозяйственного очерка. Копию мне дали для сравнения музейных предметов. Только это не поваренная книга.

Она достала тонкую папку.

На листе, отпечатанном уже современной машинкой, стояло: «И. Кедрин. Хозяйственные очерки Крыма. Отузская долина. 1848».

— А вот список товаров, — сказала Нина Павловна и положила рядом ещё одну выписку. — Камеральное описание Крыма, 1784 год. Среди торговых пошлин отдельно перечислены мёд, нардек и бекмес.

— Значит, я нашла ещё более старый рецепт!

— Вы нашли ещё более старое свидетельство употребления названия в хозяйственном документе. В нём записаны товары и сборы, а не то, как всё это приготовляли. И перечень не устанавливает, какой именно плод пошёл на этот бекмес.

Диляра по очереди смотрела на оба листа. Между ними было шестьдесят четыре года. Но разделяло их не только время: один человек перечислял то, за что полагалось платить пошлину, другой попытался объяснить, как продукт получают.

— Получается, старее не всегда значит полезнее для рецепта?

— Иногда старое свидетельство подтверждает само слово, а более позднее — действия. Нельзя требовать от таможенного списка, чтобы он вместо торговца месил тесто.

— Тысяча восемьсот сорок восьмой, — медленно произнесла Диляра.

— Это дата публикации, — уточнила Нина Павловна. — Автор описывал то, что видел или о чём ему сообщили. Чтобы утверждать больше, надо прочесть весь очерк и проверить издание.

Она придвинула бумагу ближе.

И впервые за все свои поиски Диляра встретила не только название продукта, но последовательность работы, которую можно было проследить.

✦ ✦ ✦

В Отузской долине, сообщалось в очерке, для бекмеса использовали яблоки и груши. Плоды толкли деревянными приспособлениями в желобе, выдолбленном из колоды, затем перекладывали в пресс и выжимали сок. Сок собирали в ведро, переливали в чугунный котёл, разводили под ним огонь и уваривали.

Копия обрывалась на начале описания кипения.

Диляра перечитала несколько строк.

— Где виноград?

— В этом описании — яблоки и груши.

— А в другом ведь мог быть виноград?

— Мог. Но вы просили первый документ, который показывает ход приготовления. Вот вам конкретное место, продукт и способ. Если нужно доказать именно виноградный вариант в конкретном доме, этот лист не поможет.

Диляра пододвинула папку к Сафие.

— Ты видела такое?

Старуха внимательно изучила печатные строки. Про пресс с воротом она прежде знала только по рассказам старших; в её семье виноград и плоды перерабатывали по-разному в разные годы.

— Большой котёл видела, — ответила она. — И деревянные корыта. Но это не наша кухня.

— Почему?

— Потому что в нашей кухне такого пресса не было. Ты же спрашиваешь не о том, существовала ли вещь на свете, а стояла ли она у нас дома.

Нина Павловна улыбнулась.

— Вам повезло с бабушкой. Она меня сейчас освободила от половины работы.

Диляра с грустью посмотрела на лист.

Вчера она рассчитывала получить древнейший рецепт Крыма. Сегодня нашла девятнадцатый век и чужой двор. Но лист содержал то, чего не было в её семейной тетради: технологию, место, дату публикации и имя человека, оставившего описание.

И ещё одну неприятную для исследователя особенность.

Можно было ошибиться с каждым из этих четырёх пунктов, если не задать следующий вопрос.

— А Кедрин сам всё делал? — спросила она.

— Нет сведений, — ответила Нина Павловна. — Может быть, наблюдал. Может быть, расспрашивал. Подробности надо проверять по оригиналу. В любом случае он записал работу тех, кто умел делать бекмес до него.

— И их имён не оставил?

— В той выписке, что у меня есть, нет.

Диляра посмотрела на Сафие.

За окном скрипнула тележка. Кто-то кричал на мальчишку, чтобы тот не садился на каменный парапет. Исторические века лежали перед Дилярой на одном тонком листе, а людей, которые толкли груши в деревянном желобе, на листе не было.

— Он описал их руки, — сказала она, — и забыл написать имена.

— Бывает, — ответила Нина Павловна. — Иногда историю труда приходится восстанавливать по инструментам. А иногда по письмам, где человек жалуется, что работа тяжёлая.

— Но тут никто не жалуется.

— Поэтому не спешите объявлять её лёгкой.

✦ ✦ ✦

В музейном дворе стоял старый деревянный желоб, поступивший из хозяйства намного позднее времени Кедрина. Он не был тем самым желобом из Отузской долины, да и возраст

его ещё требовал уточнения. Нина Павловна показала на него только как на вещь похожего назначения.

Диляра прошла вдоль доски пальцем.

Дерево было гладким там, где по нему когда-то двигались руки или инструмент, и шероховатым по краям. От него пахло пылью, сухой древесиной и прохладным складом.

— А сколько плодов надо, чтобы получить большую миску бекмеса? — спросила она.

— Это зависит от сочности, сорта и того, насколько сильно уваривали, — ответила Нина Павловна. — Хотите точное число — нужен точный опыт.

— То есть опять придётся готовить?

— К несчастью для науки, да.

Сафие усмехнулась.

— К счастью для ужина.

Из музея они вышли с переписанным библиографическим названием, несколькими выписками и разрешением вернуться с другими вопросами. Нина Павловна попросила не цитировать её машинописную копию как полный оригинал.

— А если у вас когда-нибудь появится домашняя тетрадь с датой и именем, не сдирайте с неё ни наклеек, ни заплаток, — добавила она.

Диляра чуть было не рассказала о старом листке, но Сафие незаметно коснулась её локтя.

Позднее на улице внучка спросила:

— Почему ты меня остановила?

— Потому что сначала сама должна понять, что у нас за бумага. А потом уже показывать людям.

— Учёные ведь всё показывают.

— Не все. И не всё. Когда у тебя чужая вещь, спроси сначала, имеешь ли ты право её отдавать.

Диляра хотела возразить, но вспомнила чужие корзины и слово «отнести».

Это был редкий случай, когда бабушкина осторожность показалась ей не препятствием расследованию, а его частью.

✦ ✦ ✦

На базаре Диляра купила яблоки и груши.

Не красивые, уложенные горками, а мелкие, неровные, с тёмными точками на кожице. Продавец согласился сбавить цену, когда узнал, что плоды пойдут под нож и в кастрюлю.

— Для варенья? — спросил он.

— Для опыта.

— Это что за блюдо?

— Пока не блюдо. Если получится — расскажу.

— Смотрите, девочка, — сказал продавец, — чтобы ваше научное занятие не обошлось дороже хорошего варенья.

Этот совет Диляра оценила лишь дома.

Мелкие плоды пришлось перебирать гораздо тщательнее, чем крупные. Побитые участки срезали; испорченные плоды откладывали. Сафие отмерила воду для мытья, хотя Диляра предлагала воспользоваться открытым краном.

— Если вода есть, это ещё не значит, что её надо выпускать всю, — сказала бабушка.

Мустафа вернулся с рынка злой, потому что узнал новую цену на гвозди и старое объяснение, почему их невозможно достать.

— Что у нас сегодня? — спросил он, заглядывая в кухню.

— Исторический рецепт, — ответила Диляра.

— А мясо в нём предусмотрено?

— Нет.

— Тогда история опять развивается не в нашу пользу.

Валентина Петровна принесла ручную тёрку и две чистые кастрюли. Узнав, что в XIX веке сок отжимали на большом прессе, она спросила:

— А где ты его собираешься поставить?

— Нигде. Мы попробуем современным способом.

— Вот и замечательно. У меня кухня маленькая, даже девятнадцатый век полностью не поместится.

Сафие поставила таз на стол. Плоды вымыли и нарезали, удаляя сердцевины. Отдельно собрали сок из мягких частей, пропуская измельчённую массу через чистую ткань, без попытки повторить старинный деревянный пресс. Жмых остался в миске, и Мустафа немедленно предложил сварить компот, чтобы историческая наука не занималась расточительством.

— Это будет уже другое блюдо, — предупредила Диляра.

— Прекрасно. Хоть одно не потребует доказательств из архива.

На небольшом огне сок начал нагреваться. Тепло окутало кухню запахом грушевой кожицы и осеннего яблока. Диляра стояла рядом с ложкой, иногда улавливая такой густой, нежный аромат, что ей казалось: главное уже получилось.

Но сладость приходила медленно.

Жидкость уменьшалась, темнела, цеплялась тонкой плёнкой к краю кастрюли. Диляра помешивала, вытирала рукавом лоб и наконец решила, что уваривать — это значит долго ничего не делать и всё время бояться, что еда пригорит.

— Теперь ты понимаешь, почему люди иногда предпочитают купить сахар? — спросила Валентина Петровна.

— Понимаю. Но я хочу узнать, что было до удобных покупок.

— До удобных покупок было много неудобных работ.

Диляра записала эту фразу, но тут же вычеркнула. Она получалась слишком похожей на готовый афоризм. А в кастрюле не было ни капли готовой философии — только работа, от которой устала кисть.

✦ ✦ ✦

Сафие предложила отдохнуть.

— Я могу помешивать сама, — сказала она.

— Нет, бабушка. Я начала.

— И что? Если передашь мне ложку, рецепт погибнет?

— Я хочу сделать всё самостоятельно.

Сафие посмотрела на неё внимательно.

— Вот этим и опасны некоторые умные люди. Им кажется, что если кто-то помог, открытие уже не считается их собственным.

Диляра молча отдала ложку.

У Сафие получалось помешивать так, что жидкость не выплёскивалась и не приставала к стенкам. Она не смотрела на часы. Иногда снимала кастрюлю с огня, оценивала запах и возвращала на место.

— Кто тебя этому научил? — спросила внучка.

— Разные люди. Мать учила беречь продукты. Соседка в ссылке учила не ждать, пока дно начнёт пахнуть горелым. Когда-то я сама испортила целый котёл. После него стала понимать много лучше.

Диляра занесла имена в блокнот, но Сафие остановила её:

— Имён я ещё не назвала. Не выдумывай их вместо меня.

Мустафа, занятый компотом, поднял брови.

— Всё. Теперь у нас на кухне научное учреждение. Кому заявить жалобу на нарушение трудового распорядка?

— Мне, — сказала Валентина Петровна. — Я здесь отвечаю за плиту.

И всё же Диляра заметила, что Сафие впервые не раздражается из-за вопросов. Пока они работали вместе, воспоминания приходили к ней сами — небольшими, не всегда приятными кусочками. Как в Средней Азии берегли редкие сладкие продукты для детей. Как один год груши достались слишком твёрдые и пошли не в пирог, а в компот. Как мать ругала за пригоревшее дно, но потом всё равно сама мыла кастрюлю, чтобы дочь не обожгла руки.

В этих рассказах не было старинного названия блюда. Было нечто другое, что не помещалось в графу «ингредиенты»: привычка беречь другого человека от слишком горячей посуды.

Диляра вдруг поняла, почему её собственные записи казались Сафие такими бедными.

Она записывала действия.

А бабушка помнила, кого они спасали от лишней работы.

✦ ✦ ✦

Уже стемнело, когда яблочно-грушевый сок стал густым, а в кастрюле осталось гораздо меньше, чем ожидала Диляра. Она измерила результат и огорчилась.

— Столько времени. И всего эта баночка.

— Баночка честная, — сказала Валентина Петровна. — Ты же сама видела, сколько туда вошло.

— Но если бы мы повторили всё точно по описанию Кедрина, вышло бы больше?

— Откуда нам знать? — спросила Сафие. — Там и плоды другие, и пресс, и огонь, и котёл.

Диляра поднесла ложку к губам, выждала, пока смесь остынет, попробовала.

Сладость оказалась плотной, чуть терпкой, с явным яблочным оттенком. От виноградного сиропа, который они готовили раньше, она отличалась почти так же сильно, как груша от винограда. И всё же оба продукта можно было назвать одним привычным словом — бекмес.

— Значит, один рецепт бывает из разных плодов? — сказала Диляра.

— Бывает одно название у разных способов, — поправила Сафие. — И наоборот. Название ещё не кастрюля.

Они переложили охлаждённый продукт в чистую маленькую банку и поставили в холодильник. В блокноте Диляра отдельно написала: «Современный сравнительный опыт. Не использовать как инструкцию для длительного хранения без проверенного режима консервирования».

Теперь на развороте было два документа.

Слева — её сегодняшняя запись: сколько купили фруктов, что вырезали, каким способом отжали, как долго уваривали, сколько получили, что получилось на вкус.

Справа — пересказ описания Отузской долины 1848 года, с выписанными сведениями об авторе, названии и журнале.

Одна запись была современной, проверяемой по домашним действиям.

Другая — исторической, привязанной к месту и печатному свидетельству.

Между ними лежало почти полтора столетия, которые никак нельзя было заполнить предположением, будто эти две кухни были одной.

И впервые Диляра от этого не огорчилась.

✦ ✦ ✦

Ночью Сафие попросила показать старую тетрадь.

Диляра принесла её осторожно, не снимая заплатку и не разгибая хрупкий край листа. Рядом положила современный блокнот и переписанное название очерка Кедрина.

— Смотри, — сказала она. — В тысяча восемьсот сорок восьмом записали способ приготовления в определённой долине. Теперь я могу сказать, что это не просто сладость, которую кто-то назвал. У неё есть место и описанная работа. Но имя женщины, которая толкла груши, мы не знаем.

— А может, это был мужчина, — заметила Сафие.

— Может быть. Вот этого тоже не знаем.

Сафие провела пальцем по переплёту.

— Ты нашла первый рецепт с историей?

— Первый, у которого мне удалось проверить больше, чем название. Но не самый старый в Крыму. И не наш семейный.

— Значит, ты сегодня ничего не присвоила.

— Что?

— Ни старой женщине чужую работу. Ни нашему дому чужой пирог. Это уже хороший день.

Они сидели рядом, пока Валентина Петровна хлопотала у задней двери. В комнате пахло яблоками и горячим железом. Лампа освещала книги, тетради и край семейной фотографии.

— Бабушка, — спросила Диляра, — если кто-то записал чужой рецепт, кому он принадлежит?

— Зависит от того, что ты называешь «принадлежит».

— Кто может сказать: это моё?

— Человек, который готовил, может сказать, что умел готовить. Тот, кто записал, может сказать, что записал. А тот, кто потом научился, может поблагодарить обоих.

— И всё?

— Для хорошего обеда достаточно. Для спора иногда мало.

Диляра усмехнулась.

Сафие посидела ещё немного, потом поднялась и пошла в комнату. У дверей остановилась:

— Я сегодня кое-что вспомнила. Не про бекмес.

Диляра мгновенно выпрямилась.

— Про корзину?

— Про то, кто приносил её обратно. Не всегда тот же человек. Иногда приходила девочка. Я её лица не помню. Но помню звук.

— Какой?

— Она стучала деревянной ложкой по воротам. Два раза, потом один. И мать выходила сама.

Диляра почувствовала, что кожа на руках покрылась мурашками.

— Почему не звала голосом?

— Не знаю. Возможно, чтобы нас не будить. А возможно, у неё были другие причины. Я не хочу придумывать.

— Ты слышала это сама?

— Кажется, слышала. Или мать рассказывала. Вот тут я уже не уверена.

Сафие вышла.

Диляра осталась за столом. Сначала она хотела немедленно записать три удара как установленный факт. Потом вспомнила музей, соседку у двери, старый очерк и безымянных людей у деревянного пресса.

Она разделила лист надвое.

Слева написала: «Сафие вспоминает три удара. Личное воспоминание или пересказ — не установлено».

Справа: «Кедрин, 1848: технология бекмеса в Отузской долине; сверить оригинальную публикацию».

В третьей строке, ниже, оказалось всего два слова: «Кому носили?»

Их она подчеркнула только один раз.

Вдруг со двора донёсся сухой стук. Два коротких удара. После паузы — третий.

Диляра вскочила, опрокинув стул.

На крыльце стояла Валентина Петровна с деревянной ложкой и большой металлической миской.

— У вас ещё чего-нибудь сладкого осталось? — спросила она. — А то я ложку уронила, пока искала банку, и подумала: зачем зря греметь?

Диляра рассмеялась от облегчения.

Она уже была готова объяснить себе всё до конца, когда из соседней комнаты позвала Сафие:

— Диляра, запиши ещё одно. Та девочка никогда не приносила корзину пустой.

— А что в ней было?

— Не помню. Но от неё всегда пахло жареным тестом.

Валентина Петровна, державшая ложку, неожиданно оживилась:

— Жареным? Тогда спрашивать надо не у музейщиков. Вы завтра на базар сходите пораньше. Там один старик так делает чебуреки, что перед его прилавком даже люди без денег стоят ради запаха.

Диляра посмотрела на слово «отнести» в старой тетради.

До сих пор она искала рецепт, который кто-то передал из дома в дом.

Теперь впервые подумала, что передавали, возможно, не только продукты.

Могли передавать умение.

И завтра ей предстояло узнать, почему тесто, которое пекут, и тесто, которое жарят, способны рассказывать разные истории даже тогда, когда их называют родственниками.

ИНТЕРЛЮДИЯ ПЕРВАЯ

Последняя лепёшка

В ту зиму снег выпал так рано, что жители деревни сперва обрадовались, а потом принялись считать мешки с зерном.

Деревня лежала между горами и морем. По хорошей погоде от неё до рынка можно было добраться за полдня, а в плохую — до весны. В тот год дорога исчезла под снегом за одну ночь.

У старой пекарихи по имени Зера осталась горсть муки. Не мешок, не миска — ровно столько, чтобы закрыть ладонью. Она ссыпала муку в глиняную чашку, накрыла тканью и поставила на полку.

— На завтра, — сказала она.

— На какое завтра? — спросил внук Эмир.

— На то, которое наступит. Других мне пока не предлагали.

Эмир хотел спросить, что случится послезавтра, но вовремя заметил выражение бабушкиного лица.

К вечеру в дверь постучали. На пороге стоял сапожник Али, промокший, с разбухшими от снега сапогами.

— У нас печь не разгорается, — сказал он. — У тебя, может быть, найдётся уголь?

Зера дала ему две тлеющие головни, осторожно завернув в черепок и присыпав золой.

— Но у нас мало дров, — предупредил Эмир, когда сапожник ушёл.

— Я дала не дрова.

— Огонь тоже расходуется.

— Вот и узнаем, сколько его останется.

Через час пришла соседка Мерьем. У неё было сухое полено и не было муки. Она протянула полено, словно хотела расплатиться за какой-то давний долг.

— Ты ни у кого не попросила, — сказала Зера.

— А мне не надо, чтобы просили. У вас дым из трубы идёт. Значит, полено пригодится.

Зера поставила полено к печи, но муку не достала. Она всё ещё берегла её на завтра.

Потом появился мальчик с дальнего края деревни. Он нёс воду в кувшине, покрытом толстым полотенцем, чтобы не замёрзла. Попросил пустой сосуд — его мать собиралась отнести тёплую воду больному соседу.

Зера дала кувшин и спросила:

— Ты ел сегодня?

Мальчик покачал головой.

Эмир посмотрел на полку. Бабушка проследила его взгляд.

— Завтра, — сказала она чуть тише, чем прежде.

Когда мальчик ушёл, Эмир не выдержал:

— У нас ведь есть мука.

— Есть.

— Значит, мы можем испечь лепёшку.

— Одну маленькую.

— А если разделить?

— Она не станет больше.

Эмир не знал, как возразить. Это был редкий случай, когда бабушка произнесла что-то совершенно очевидное.

Но он снова вспомнил мальчика без ужина и пошёл к двери.

— Ты куда?

— Принесу воды. Если уж завтра наступит, пусть у нас будет чем замесить тесто.

Он вернулся с ведром, стуча зубами от холода. У крыльца стоял Али. В руках у него была пригоршня толчёной пшеницы.

— У меня жернова скрипят, а печь согрелась от твоих углей, — объяснил сапожник. — Я подумал, вам зерно нужнее, чем мне новая подошва.

За его спиной появилась Мерьем с горсткой соли и двумя луковицами.

— Небогатый ужин, — заметила она. — Зато настоящий.

Зера высыпала свою муку в широкую миску. Добавила принесённую пшеницу. Потом воду, соль и немного сил — последние запасы семьи, которые она всегда считала отдельно от продуктовых.

Эмир месил тесто и возмущался:

— Всё равно мало!

— Тогда делай лепёшки тоньше.

— Но тонкие быстрее высохнут.

— Значит, съедим горячими.

Он разделил тесто на шесть кусков. Один получился больше остальных.

— Этот тебе, — сказал он бабушке.

— Нет, — ответила Зера. — Этот мальчику с дальнего края.

— А тебе?

— Мне достанется смотреть, как вы едите. Не самая плохая доля для пекарихи.

Ужинали все вместе. Мальчик привёл мать, Али принёс маленький горшок тёплой воды, Мерьем распорядилась луком с таким достоинством, будто обслуживала ханский стол. Лепёшек хватило по кусочку, и никто не притворялся сытым. Зато сидели у горячей печи до тех пор, пока перестали дрожать руки.

Утром дорога оставалась занесённой. Никакого чудесного мешка муки на пороге не появилось. В деревне ещё долго делили запасы и труд, иногда спорили, иногда плакали от усталости. Не все дни кончались хорошим ужином.

Но после той ночи в доме Зеры никогда не гасла печь. Кто-нибудь приносил сухую ветку, кто-нибудь возвращал уголёк, кто-нибудь стучал в дверь только для того, чтобы спросить, не нужна ли вода.

Много лет спустя Эмир рассказывал внукам, что однажды бабушка испекла из горсти муки шесть лепёшек и накормила целую деревню.

— Неправда, — говорила Зера, дожившая до того возраста, когда можно спорить с собственными легендами. — Целую деревню одной горстью не накормишь.

— Но ты же испекла!

— Испекла шесть. Остальные принесли люди.

Внуки слушали и неизменно выбирали первую, чудесную версию. Она была короче.

А Зера всякий раз исправляла их, хотя подозревала, что от этого рассказ становится не менее сказочным.

✦ ✦ ✦

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

Великое путешествие теста

ГЛАВА ШЕСТАЯ

Чебурек: история одного укуса

Бахчисарай, сентябрь 1990 года.

Чебурек пах победой ещё до того, как Диляра его увидела.

До базара оставалось два переулка. Сначала запах прошёл мимо булочной, где продавали хлеб с толстой румяной коркой. Потом взял верх над дымом у автобусной остановки, над зеленью, рассыпанной у ног торговок, даже над терпкой духотой лавки со специями. На последнем повороте он стал настолько убедительным, что Диляра ускорила шаг.

— Не беги, — сказала Сафие.

— Я не бегу.

— Твоя сумка бежит. И ты за ней.

Диляра остановилась. Из авоськи торчали блокнот, свёрнутая газета и банка, которую она предусмотрительно захватила для образца. В газете был завёрнут вчерашний кусок пирога. Сафие накануне велела его доесть. Внучка решила, что исследовательская дисциплина требует сохранить свидетельство для сравнения.

— Банку зачем взяла? — спросила бабушка.

— Может, нам дадут немного начинки.

— В банку?

— А в чём?

— Научишься делать — узнаешь. Съешь чужую начинку — научишься только есть.

Сафие говорила это без назидания; она просто замечала, когда предметы не соответствовали цели. Диляра подозревала, что из её бабушки вышел бы хороший следователь, если бы следователям разрешалось сначала проверить, умеют ли подозреваемые месить тесто.

За овощными рядами, у узкого прохода между двумя стенами, стояла невысокая жаровня под навесом. На столе лежали круглые лепёшки сырого теста, накрытые тканью. Рядом — миска с мясной начинкой, тарелка с мукой, узкая скалка и шумовка с длинной ручкой. Человек в чистом переднике передвигался от стола к жаровне с такой быстротой, будто всю жизнь опаздывал на поезд и ни разу не позволил себе этого признать.

Ему было лет семьдесят. Волосы почти белые, руки крупные, пальцы с коротко остриженными ногтями. У жаровни стояла женщина в тёмном платке, немного моложе; она раскатывала круги и следила, чтобы очередь не напирала на горячее масло.

— Сколько? — спросил старик, не поднимая головы.

— Нам поговорить, — ответила Диляра.

— Тогда в сторону. Здесь покупают.

— Мы хотим узнать историю чебурека.

Старик опустил полумесяц в масло и только потом посмотрел на неё.

— Съешь сначала. Вдруг история не понравится.

Женщина положила на тарелку два горячих чиберека.

Иллюстрация 4. Бахчисарайский базар и искусство чиберека. Авторская художественная иллюстрация.

— Я Рушение, — представилась она. — Он — Мемет-ага. И не бойся, ему приятно, когда спрашивают. Просто пока масло горячее, он предпочитает вопросы, на которые можно ответить шумовкой.

Мемет-ага хотел возразить, но его опередила очередь.

✦ ✦ ✦

Первый чиберек обжёг Диляре пальцы, второй — самоуверенность.

Она откусила слишком рано, и горячий сок выступил у края начинки. Рушение тут же протянула салфетку.

— Сначала подержи, потом кусай. Чиберек ведь не враг, чтобы на него бросаться.

— А почему он такой сочный? — спросила Диляра, едва оправившись.

— Потому что сухое мясо — это уже другой разговор, — ответил Мемет-ага.

— Вы кладёте много масла внутрь?

— Нет.

— Бульон?

— Иногда немного воды в начинку. Зависит от мяса. Но это не тайное зелье. Главное — что ты сделала с мясом, луком и тестом, пока они ещё не встретились.

Диляра открыла блокнот.

— Значит, состав: мясо, лук, вода, тесто.

— Тесто — это тоже состав, — мягко заметила Рушение. — Вода, мука, соль. Но если напишешь только названия, можно получить лепёшку с мясом, а можно — дорогую ошибку.

— А вы научите?

Мемет-ага перевернул пирожок. Он не улыбнулся, но очередь услышала, как Рушение сказала:

— Сейчас научит. Он человек страшно добрый, пока его никто не трогает.

— Прежде чем записывать, — произнёс Мемет-ага, — мой руки. Потом посмотри. Руками берутся за тесто, а за чужую память — осторожно.

Вторая половина фразы показалась Диляре подозрительно подходящей для книги. Она хотела немедленно её записать, но на пальцах оставался жир, и пришлось идти к умывальнику за перегородкой.

Когда она вернулась, Рушение освобождала место на столе. За навесом ждал мешок муки, рядом стояла большая ёмкость воды. Каждая вещь находилась ровно там, где могла понадобиться. Диляра только теперь заметила, что у прилавка никто не совершает лишних движений. Очередь казалась хаотичной; работа была устроена с точностью маленького цеха.

— Вы сами придумали? — спросила она.

— Что? — переспросила Рушение.

— Всё вот это. Как стоять, куда класть начинку, как передавать готовое.

— Нет, — сказала женщина. — Когда начинаешь работать с горячим маслом и людьми, порядок придумывает себя очень быстро. А потом на каждом новом месте приходится придумывать заново.

Последние слова прозвучали спокойно. Но Сафие услышала их иначе.

— Вы здесь давно? — спросила она.

— С прошлой осени, — ответила Рушение. — До этого жили далеко. Там тоже работали. Только окна у кухни выходили не на эти горы.

Диляра замолчала. Она знала о возвращении своей семьи. До сегодняшнего дня ей почему-то не приходило в голову, что каждая очередь на рынке может состоять из людей со своими дорогами, потерями и приспособлениями к чужим кухням.

— Мы приехали недавно, — сказала Сафие.

Рушение кивнула. Спросить «откуда» не потребовалось.

✦ ✦ ✦

Для первой попытки Диляре дали не мясо, а маленький шар теста.

— Раскатай, — велел Мемет-ага.

Она раскатала.

Получился неправильный овал, тонкий в середине, толстый с одного края.

— Хорошо, — сказал старик.

— Правда?

— Теперь ты знаешь, как делать нельзя.

Сафие, сидевшая на перевёрнутом ящике, тихо рассмеялась.

Диляра попыталась ещё раз. Мемет-ага наблюдал за её руками. Он не отнимал скалку, даже когда край теста завернулся на неё и покрылся мукой.

— Не бей, — сказал он. — Уговаривай. Здесь лишняя сила только портит.

— Вы так говорите, словно оно живое.

— Оно податливое. Этого достаточно.

После третьего раза круг стал почти ровным. Рушение положила на половину тонкого теста немного начинки, показала, сколько оставить до края, и накрыла свободной половиной.

— Здесь важнее всего, чтобы края держались, — сказала она. — Тесто тонкое, сок горячий. Не закрыла — потеряешь и то и другое. И обожжёшь человека у жаровни.

Диляра принялась защипывать край так старательно, что оставила отпечатки всех пяти пальцев.

— Это что у нас? — спросил Мемет-ага.

— Чебурек.

— Пока ещё карта крымских гор. Только вершины перепутаны.

Рушение показала простой ровный нажим. Мемет-ага подправил место, где начинка подходила близко к краю.

— В масло эту штуку не положим, — сказал он. — Нет надёжного шва.

— Но мне нужно попробовать!

— Потому и не положим. Ты можешь испытывать собственное терпение сколько угодно. Чужие руки испытывать не будешь.

Диляра покраснела. Потом посмотрела на ожог, который оставила себе утром, и уже без спора взяла новый комочек теста.

Сафие приблизилась и тоже раскатала небольшой круг. Она делала это по-другому, чем Рушение: движения у неё были короче, край получался чуть толще.

— У вас дома так делали? — спросила хозяйка.

— Так научили, — ответила Сафие. — Правда, теперь руки медленнее.

— Руки не медленнее, — возразила Рушение. — Они заранее знают, где остановиться.

Этого Сафие не ожидала. Она подняла глаза, словно внезапно встретила старую знакомую. Но две женщины раньше не виделись; сходство существовало только в движениях.

✦ ✦ ✦

На соседнем рынке один мужчина уверял Диляру, будто первый чебурек придумали пастухи, которым некогда было разводить большую печь. Другой утверждал, что это блюдо пекли ещё при ханах и что название никогда не менялось. Третий рассказывал об иностранном купце, отведавшем жареный пирожок и привёзшем его в далёкую столицу.

Диляра записала все три версии.

— Так какая настоящая? — спросила она у Мемет-аги.

— А кто тебе их рассказал?

— Люди.

— Они готовят?

— Первый продаёт зелень. Второй торгует орехами. Третий, кажется, вообще ждал автобус.

— Тогда про зелень спрашивай первого, про орехи второго, а автобус лучше узнай у водителя.

— Но ведь вам-то известно, когда появился чебурек?

— Мне известно, когда его делала моя мать. И когда её мать — по рассказу. А старше... Ты хочешь, чтобы я назвал год, которого не знаю?

— Можно примерно.

— Примерно — значит, ещё дальше от правды.

Мемет-ага поправил шумовкой чиберек. Рушение закрыла на мгновение посуду с начинкой и громко попросила очередь подвинуться, чтобы никто не задел жаровню.

— Моя мать, — начал старик, когда работа позволила говорить, — говорила «чиберек». Соседка у нас произносила чуть иначе. Потом в чужих местах люди говорили «чебурек» и тоже понимали, чего хотят. Нам от этого ни горячее, ни холоднее не становилось. Но дома мать просила называть так, как она привыкла.

— Значит, одно правильное слово есть!

— Одно правильное у моей матери, — сказал старик. — У чужой матери спроси отдельно.

Диляра попробовала объяснить, что хочет написать книгу о рецептах. Мемет-ага посмотрел на её блокнот с неожиданным интересом.

— Книгу? Тогда начни с вопроса: кого не спросили. В мире много людей готовят гораздо лучше, чем умеют себя рекламировать.

Рушение прервала его:

— А кого-то спросили, но не записали имени. Потом книга выходит, а на обложке чужой портрет.

Она сказала это без горечи, больше как человек, которому приходилось объяснять очевидное слишком часто. И вновь взялась за тесто.

✦ ✦ ✦

У Рушение была короткая деревянная палочка с гладкой ручкой. Она отбивала ею край скалки, чтобы стряхнуть муку. Услышав стук, Сафие вдруг перестала жевать.

Раз. Раз. И через мгновение — ещё раз.

Диляра подняла голову. Тот самый ритм.

Рушение повторила движение, не замечая их взглядов.

— Так делает всякий, кто работает с мукой, — сказала Диляра слишком быстро. — Просто удобно.

— Возможно, — ответила Сафие.

— Вы тоже так стучали раньше? — спросила Диляра у Рушение.

— Раньше? Чем раньше?

— Ложкой. По воротам.

Рушение с удивлением посмотрела на неё.

— Если руки заняты, по воротам можно стучать и носком. А когда в доме спят дети, лучше не колотить вовсе.

Она взяла палочку, приложила к краю стола и нарочно выбила два коротких удара и один длинный.

— Так что, тайный знак?

— Может быть, — сказала Сафие, прежде чем внучка успела возразить.

Рушение отложила палочку.

— У нас одна женщина в кишлаке всегда стучала по двери три раза. Первый, второй, третий. Мой муж уверял, что она передаёт какой-то условный сигнал. А у неё просто болела одна рука, и три удара получались, пока перекладывала узел. Когда узнаёшь человека поближе, самые загадочные его привычки иногда превращаются в заботы.

— А иногда? — спросила Диляра.

— Иногда всё равно непонятно, почему он выбрал именно эту дверь.

Сафие опустила глаза на свои руки.

Запах горячего теста был тем же, что в детстве, и одновременно другим. Здесь масло шипело под металлическим навесом, у дороги шумели машины, мальчик спорил с матерью из-за сдачи. Тогда за старой калиткой не было ни этого навеса, ни этих голосов.

Но память устроена не как аккуратный шкаф. Она открывает ящик, а за ним оказывается дверь.

— Бабушка, — тихо спросила Диляра, — ты узнаёшь этот запах?

— Узнаю, — сказала Сафие.

— Значит, девочка приносила чебуреки?

— Нет, — ответила старуха. — Значит, мне хочется так думать.

Диляра хотела торжествующе поставить галочку в блокноте, но оставила клетку пустой. Сафие вспомнила запах; назвать принесённое блюдо по одному запаху было нельзя.

✦ ✦ ✦

Очередь поредела только после полудня. Рушение сняла передник, налила себе воды и села рядом с Сафие. Мемет-ага, вытирая стол, неожиданно заговорил о том, как в Средней Азии научился покупать муку у разных поставщиков.

— Одна и та же надпись на мешке, а тесто ведёт себя по-разному. В первый год мы всё пытались делать точно так, как мать делала дома. Иногда выходило. Иногда приходилось выбрасывать. Потом стали смотреть на муку, а не на надпись.

Рушение продолжила:

— А когда масло было дорогим, делали иначе. На сухой сковороде. Потом смазывали готовое. Есть такая вещь — янтык. Не надо путать. И не надо говорить, будто его придумала одна голодная хозяйка: про это легко сочинить красивую историю, только откуда её узнать?

Диляра насторожилась.

— Значит, если нет масла, чебурек превращается в янтык?

— Если поменяешь способ приготовления, получишь другой результат. Это ещё не вся история блюда. Янтык умеют готовить не потому, что однажды кто-то забыл купить масло. Его тоже надо знать как делать.

Сафие попросила воды. Диляра подала кружку.

— А что важнее, — спросила она, — тесто или начинка?

— Ты ищешь одного виновного? — ответила Рушение. — Вкус делают вместе.

Мемет-ага убрал шумовку и впервые заговорил без оглядки на огонь:

— Смотри. Тесто может быть прекрасным. Начинка — тоже. А если их соединить неправильно, получится беда. В семье так же.

— И в истории? — спросила Диляра.

— В истории я не специалист, — сказал старик. — Мне бы с завтраком разобраться.

Они смеялись втроём, а Сафие внимательно смотрела на женщину за столом. Только теперь она заметила у неё на запястье тонкий ожог, старый и почти белый. След ежедневной работы, который ни одна поваренная книга не сочла бы достойным описания.

— Тяжело всё заново начинать? — спросила Сафие.

Рушение не сразу ответила.

— Тяжело, когда думаешь, что начинаешь с ничего. Потом вспоминаешь: руки-то с тобой приехали.

Обе помолчали. Диляра почувствовала, что здесь начинается чужой разговор, и не стала доставать блокнот.

✦ ✦ ✦

Для домашней пробы они купили мясо, лук, немного муки и бутылку масла. Мемет-ага дал Диляре маленький кусочек готового теста, чтобы она могла потрогать его консистенцию, но не разрешил уносить сырой фарш по жаре.

— Никаких банок с мясом, — сказал он, заметив авоську. — Холодильника в сумке не вижу.

— А завтра можно прийти ещё?

— Если принесёшь не банку, а свою ошибку.

— Какую?

— Которую успеешь сделать дома.

Домой шли медленно. Сафие держала свёрток с двумя чибереками для Мустафы. Диляра — продукты и блокнот, в котором страниц стало больше, а ответов пока меньше.

У кухни Валентины Петровны обнаружилось новое препятствие: хозяйка собиралась стирать бельё и заняла почти весь стол тазом, двумя кастрюлями и верёвкой, которую хотела натянуть между гвоздями.

— А вы сегодня что, опять спасаете старую кухню? — спросила она.

— Сегодня будем портить новую, — сказала Диляра.

— Тогда ставьте таз на пол. Мне тоже интересно.

Они убрали бельё, вымыли стол и приготовили небольшое количество теста. Диляра попробовала восстановить движения Рушение по памяти. Сафие не вмешивалась. Только перед началом приготовления начинки приказала тщательно вымыть руки и убрать сырое мясо подальше от тарелок.

Первый круг получился толстым. Второй оказался дырявым. Третий можно было сложить пополам, но шов не выдержал, когда Диляра попыталась его поднять.

— Что я делаю не так? — спросила она, стукнув скалкой по столу.

— Ты хочешь, чтобы он был готов до того, как ты научилась его делать, — ответила Сафие.

— Это несправедливо.

— Очень. Зато общее правило для многих вещей.

Четвёртый круг удался. Они сложили его, плотно закрыли край. На этот раз Сафие сама проверила шов и лишь после этого позволила осторожно опустить изделие в разогретое масло. Она не отходила от плиты ни на шаг.

Диляра потянулась было к блокноту, но передумала и ещё раз проверила край. Сегодня её руки наконец сделали то, чего вчера не могли.

Когда готовый чиберек оказался на тарелке, Диляра поспешила откусить, обожглась снова и наконец поняла, почему Рушение вручила ей салфетку прежде, чем объяснила историю блюда.

Мустафа пришёл под вечер, попробовал и сказал:

— Для первого раза хорошо.

— А для второго? — спросила Диляра.

— На второй у меня большие надежды.

Валентина Петровна попросила рецепт. Диляра открыла блокнот, чтобы торжественно продиктовать пропорции, но Сафие положила ладонь на страницу.

— Пусть завтра сама раскатает. Иначе будет искать виновного в муке.

Хозяйка вздохнула.

— Я думала, вы меня кормить будете, а вы меня учить собрались.

— Хороший обед и начинается с обучения, — сказал Мустафа, получил от матери укоризненный взгляд и больше не вмешивался.

✦ ✦ ✦

Ночью Диляра снова открыла семейную тетрадь.

Между двумя страницами она нашла не тайную надпись и не спрятанное имя, а жирное пятнышко на краю бумаги. Раньше она не придала ему значения: у старых кухонных тетрадей таких пятен бывает больше, чем записей.

Теперь она наклонила лист к свету. Пятно ничего не сообщало о чибереках: масло могло попасть с рук, с тарелки, откуда угодно. Зато старая бумага снова напомнила о себе как о вещи, лежавшей среди настоящей кухонной работы, а не за стеклом.

Диляра аккуратно переписала дневные наблюдения. В графе «Знаю» поставила: «Рушение показала, как закрывать край; Мемет-ага объяснил разницу между записью и навыком». В графе «Слышала» записала три базарные легенды — и тут же пометила, кто их рассказал.

На отдельном листке вывела: «Чиберек. Записать две домашние пробы. Не утверждать старейший рецепт. Спросить другие семьи».

Она уже собиралась закрыть тетрадь, когда Сафие позвала её из комнаты.

— Диляра. Принеси мне фотографию.

Старуха держала её долго. Затем попросила лампу поближе.

— Девочка с корзиной, — сказала Сафие, — может быть, я не лица её не помню.

— А что?

— Может быть, я всё это время искала её не там.

— Где?

— В нашем дворе. А она приходила с другой стороны улицы, к соседям. Мать могла выйти навстречу и забрать корзину у калитки. Я ведь не видела, откуда она шла.

— Тогда почему ты сказала, что она приносила корзину нам?

— Потому что так рассказывала мать. Или потому что я именно так поняла. Не торопись, дай мне подумать.

Сафие перевернула фотографию. На обороте, где давно выцвели строки с датой и именами, оставался карандашный штрих, проходивший через уголок бумаги.

Диляра заметила его впервые.

— Это буква?

— Не знаю. Не трогай, пожалуйста.

— Но если посмотреть под светом...

— Завтра. Сегодня ты и так слишком много трогала горячего.

Диляра послушалась. Погасила лампу, отнесла блокнот к своему месту у окна.

И тут Сафие позвала снова — так тихо, что внучка не сразу разобрала слова.

— Я вспомнила, как мать называла тот пирожок, который девочка приносила к соседям.

Диляра не повернулась. Боялась спугнуть воспоминание резким движением.

— Чиберек?

— Нет.

В комнате стало слышно, как остывает плита.

— Она говорила другое слово. «Янтык».

Диляра медленно открыла блокнот на новой странице.

Теперь перед ней была не разгадка. Перед ней стоял новый вопрос: если девочка действительно приносила янтык, почему всякий раз Сафие вспоминала запах жареного масла?

РЕЦЕПТ · современная версия

Чиберек: современный воспроизводимый вариант (8–10 штук)

Продукты для теста. 500 г пшеничной муки; 270–300 мл воды (добавлять постепенно); 8 г соли. При необходимости немного муки для подпыла.

Для начинки. 450 г свежего фарша из баранины или говядины; 180–220 г мелко рубленного лука; 70–100 мл очень холодной воды; соль и чёрный перец по вкусу.

Для жарки. Рафинированное растительное масло в достаточном количестве для свободного обжаривания, в устойчивой глубокой посуде.

Тесто. Смешать муку с солью, постепенно влить воду, вымесить до однородности. Накрыть и оставить примерно на 30 минут, чтобы тесто стало более податливым. Разделить на 8–10 частей.

Начинка. Смешать фарш, лук, соль и перец. Добавить холодную воду понемногу: масса должна быть сочной, но не жидкой. До формования держать начинку охлаждённой.

Формование. Раскатать каждый кусок тонким кругом. Положить начинку на одну половину ровным нетолстым слоем, оставив чистый край. Накрыть другой половиной, тщательно выпустить крупные пузыри воздуха и герметично защипнуть.

Жарка. Опускать изделия небольшими партиями в нагретое масло, не переполняя посуду и не позволяя детям приближаться к ней. Осторожно переворачивать, жарить до румяности и полной готовности мясной начинки. Для домашней безопасности температура в центре мясного фарша должна достигать 71 °C: это проверяют термометром на контрольном изделии, а не только по цвету корочки.

Подача. Переложить на решётку либо бумагу для удаления избытка масла, подавать горячими после короткого отдыха. Осторожно: начинка сохраняет очень горячий сок.

Статус: современная адаптация по общему принципу крымскотатарского чиберека; не выдается за единственный традиционный вариант и не датируется древностью. В книгу рецептов засчитывается лишь как современная воспроизводимая версия с указанием источниковой базы.

ГЛАВА СЕДЬМАЯ

Янтык: тот же пирожок?

Бахчисарай, сентябрь 1990 года.

Диляра решила, что бабушкину память испортило масло.

Вывод получился таким убедительным, что она немедленно записала его в блокнот. Потом перечитала и вычеркнула слово «испортило». Оно было несправедливым. Масло ни в чём не виновато; с ним вообще редко спорят те, кто пробовал свежие чибереки.

Она написала осторожнее: «Надо проверить, может ли янтык пахнуть жареным».

— А кто тебе мешает проверить? — спросила Валентина Петровна, заглянув через плечо.

— Нужна сухая сковорода.

— У меня две. Одна сухая, другая ещё суше.

— И кто-нибудь, кто умеет делать янтык.

— Вот это уже труднее. Я вчера пробовала повторить ваш чебурек. Он получился похожим на старый конверт. Только с мясом.

На столе стояла чашка с остывшим чаем, рядом лежала семейная тетрадь. Диляра подложила под её повреждённый переплёт сложенную бумагу: старые страницы жалобно трещали при каждом раскрытии. Непонятный почерк под названием «Кубете» не стал за ночь понятнее. Карандашный штрих на обороте фотографии тоже не превратился в имя.

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.