

АНДРЕЙ УБОГИЙ



ПИРЫ*

ПЕКАРНЯ. Некогда, проходя под дождём по окраине смоленского села Студенец, я набрёл на краснокирпичное здание сельской пекарни и зашёл внутрь; а теперь и во снах, в их расплывчато-путаных дебрях, я снова и снова выхожу всё к тому же приземисто-грубому зданию, что краснело над склоном оврага. Я опять ощущаю дрожжевой хлебный запах, который так неожиданно было почуять среди запахов лиственной прели, грибов и опилок, золы и намокшей извёстки — среди запахов сельской осенней окраины.

Когда я, пригнувшись, входил внутрь пекарни, меня обдавало таким густым хлебным духом, что сам воздух, казалось, можно откусывать и с наслаждением жевать. Духота и жара здесь была нестерпимая: по лицу тёк пот, и рубаха липла к спине. В сумраке двигались женщины в белом, их халаты были надеты прямо на голое тело, и могучие зыбкие груди отчётливо были видны через влажную ткань. Моего появления никто, кажется, не замечал: бабам-пекарям было не до меня. Вот я тихо присел, отирая лицо, на мучную скамеечку возле стены. Взгляд то и дело выхватывал что-нибудь новое: чан с опарой, решёта, ухват, кочергу, бруски серых дрожжей на столе или счетверённые формы для выпечки хлеба. Всё здесь было покрыто мукой; даже воздух насыщен был тонкой мучнистою пылью; она то слоилась, как дым, под едва тлеющей лампой, то взлетала клубами, когда кто-то из женщин лил воду в чугунный, мукой припорошённый чан.

Но всего интереснее было то, как дышала опара. Чугунные чаны, в которых она подходила, казались живыми, в них шевелилась землистая вязкая масса. Вот тяжёлая, сонная туша опары вздувалась горбом, из её глубины поднимался пузырь, потом пузырь лопался, и его лоскуты оплывали по стенкам... Отчего-то — быть может, по совпадению звуков? — мне вспомнился академик Опарин, чью теорию о зарождении жизни упорно вбивали нам в головы в школе. Сейчас её мало кто помнит — первичный бульон, грозвые

разряды, комочки белка, что сбивались, как масло во время пахтанья, — но когда я смотрел на живую, вздыхавшую и опадавшую массу опары, когда слышал те вздохи и всплески, которыми сопровождался процесс созревания теста, то мысли Опарина о самозарождении жизни не казались такими уж дикими.

Из забытья — я, похоже, заснул в своём сне — меня выводил звон заслонки печи. Молодуха с распаренным потным лицом запускала в печь кочергу и с грохотом выволакивала оттуда чугунные хлебные формы. Жар, и так нестерпимый, становился настолько силён, что глаза начинали слезиться. Но огненной, с алым лицом, молодой рыжей бабе этот жар был привычен, в ней и самой было жара не меньше, чем в раскалённой печи, и она, весело переключаясь с товарками, гремела тяжёлыми хлебными формами по большому столу. Вот она с грохотом опрокидывала лотки, и на столе появлялись бруски золотистого, чуть подгоревшего, хлеба.

— Эй, студент! — услышал я оклик. — Хочешь хлебушка?

Я вскакивал со скамьи, делал шаг и протягивал руку, а румяная баба огромным ножом отсекала мне треть горячей буханки.

— Только сразу не лопай, — смеялась она. — А то кишки сварятся!

Бабы-пекари лили воду, таскали мучные мешки, раскладывали по формам тягучее тесто, гремели печными заслонками, двигали чаны и что-то кричали; но вот сумрак сна как-то странно редел, голоса переключившихся женщин становились всё выше и отдалённей, и я просыпался...

ПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ. Стоит подумать о детстве, как в памяти возникают картины, сначала размытые и наплывающие друг на друга. Но в чередё этих образов едва ли не самым отчётливым будет то, как я, щурясь от жара, палкой выкатываю из мерцающей угольной груды обгорелые клубни картофеля. Выходит, картошка — своего рода ключ к детству; и, стоит вложить этот ключ в замки памяти, как двери прошлого туго расходятся, и открывается анфилада из комнат, уводящая в зыбкий сумрак былого.

В самой дальней из комнат, какую я вижу, мне года три. На огородах Выгорного только что выкопали картошку, и бабушка вилами сгребает сухую картофельную ботву. Эта ботва лежит рыхлыми кучами, напоминающими кровли хат в нашей деревне. Да, я застал ещё время, когда кровли были картофельными, а полы — земляными; помню, как было приятно нырнуть от жары в двери хатки, накрытой огромною шапкой курчавой ботвы, и ощутить босыми ногами прохладную гладкость земли. И пахло в тех хатах обычно всё той же картошкой — варёной, толчёной и киснущей с хлебными корками для поросёнка (тут я отсылаю читателя к букве “ч”: “чугунок поросёнка”).

Но вернёмся на верхние огороды. Что мне, трёхлетнему, было всего интересней? Конечно, костёр. А, кроме сухой картофельной ботвы, там жечь было нечего, и бабушка, давнись моим уговорам, подпаливала кучу ботвы. Поначалу огня было мало, зато много дыма: густого, молочного, растекавшегося по земле. В этом дыму слышался треск, и время от времени мелькал язык алого пламени.

Подобрав с земли пару картофелин, я бросал их в костёр. А огонь поднимался всё выше и трещал всё азартней; докрасна раскалённые плети ботвы какое-то время держали свою хрупкую архитектуру, и костёр напоминал рыхлый клубок раскалённой, светящейся шерсти. Но скоро всё рушилось, взлетал сноп искр, и на пепелище лежали, чернея, лишь два обгорелых картофельных клубня. Вот их-то я и выкатывал палкой.

— Бабушка, ешь! — кричал я. — Знаешь, как это вкусно?

Бабушка делала вид, что кусает горелый бок клубня, смеялась, а следом хватал свой обугленный клубень и я. Горячий, он пах очень вкусно и сытно, но зубы, вгрызаясь, хрустели в непропечённой картошке, как в яблоке.

На то, чтобы научиться запекать картошку, у меня ушло лет пятнадцать. Всё детство и отрочество приходилось либо грызть непропечённые клубни, утешая себя поговоркой “горячее сырым не бывает”, либо хрустеть коричневыми угольками. Не получалось у нас, пацанов, угадать ту минуту, когда нужно раскапывать угли и выкатывать картофелины из костра.

Настоящую, правильную картошку я смог испечь лишь где-то ко времени окончания школы. Это было в ясный день октября, на берегу речки Калужки. С отцом и матерью, тогда ещё совсем молодыми, мы развели костерок и дождались, пока нагорит достаточно углей, обернули картофель блестящей фольгой — эта новинка тогда только входила в наш быт — и закопали сияющие картофельные шары, напоминавшие ёлочные игрушки, в розовый ворох мерцающих углей. Сидели бок о бок, смотрели с обрыва на реку, на то, как она бесконечно сплетала жгуты своих струй, завязывала и распускала узлы водоворотов и как изумрудные космы водорослей мотались в тугой, напряжённой струе, словно с кем-то прощаясь... День был настолько хорош, что казался ненастоящим. Золото листьев и небесная синь наполняли его; вот-вот, казалось, день хрупко треснет, как ваза, не выдержав сам же себя — своей яркости, ясности и чистоты, — и от ожидания этого становилось даже тревожно.

И вот тут — очень кстати — ты чувствовал сытный, надёжный картофельный запах, который горячими волнами тёк от костра. Этот запах создавал как бы фундамент, на котором всё остальное, то хрупкое, из чего состоял весь сегодняшний день: хруст подмёрзлой травы, синева в белых облачных перьях, бормотанье реки, желтизна облетающих лип, паутина на ветках — всё становилось устойчиво-прочным, таким, что уже не боялось исчезнуть, как сон или дым. Картофельный дух придавал всему основательность и достоверность, он убеждал нас в реальности мира, сиявшего золотом и синевой.

А уж когда не один только запах, а сами дымящие клубни лежали на ярко-зелёной отаве, тогда чувство тревожного ошеломления этим солнечным днём сменилось покоем и осознанием того, что, раз существует картошка, которую мы сейчас будем разламывать, солить крупной солью, а потом с наслаждением есть, то и всё, что мы видим вокруг, никуда не исчезнет, а будет и дальше уверенно радовать нас...

ПЕЧЬ. Не так уж и много в русском языке слов, которые являлись бы одновременно и существительным, и глаголом. “Печь” как раз из таких; и мне сейчас надо решить: описывать ли процесс приготовления блюд — то, как их следует печь, — или спеть оду печи как архитектурному сооружению?

Чувствую, перевешивает второе. И уже чешутся руки: так хочется написать про растопку печи, про то, как по-разному пахнут дрова — осина кислит, а берёза горчит, — как стынут руки, пока несёшь в дом стопку мёрзлых поленьев, и с каким костяным перестуком они высыпаются на пол у дверцы печи. А как приятно именовать печные детали: колосник, поддувало, загниётка, заслонка! Это, видимо, генная память; не так уж и часто я сам растапливал печь, но кажется, что я это делал всегда, и на смертном, как говорится, одре не позабуду нехитрые навыки истопника.

Веселее всего топить печь берёзовыми дровами. Прежде чем складывать в стопку поленья, с треском оторвёшь лоскут бересты — это будет растопка — и вдохнёшь его свежий, с горчинкою, запах. Всегда кажется: на бересте что-то написано, что из этих вот крапин и точек, рассыпанных по её золотому исподу, можно составить слова, только жаль, я не знаю ключа к языку бересты. И всегда жаль поджигать бересту, наблюдая, с какой безоглядной готовностью она отдаётся огню. Алое пламя коптит, чернеющий завиток сам собою свивается туже — и, если сунуть горящую бересту под поленья, то уже через пять-шесть секунд озарённая пламенем топка начинает трещать и гудеть. Поразительно: только что дом был холодным, пустым, нежилым, и вот уж по стенам так сложно мечутся тени, как будто сюда в одночасье явились все люди, что здесь побывали когда-то, будто печь вызвала их даже с потусторонних полей...

Вообще, рядом с печью человек никогда не бывает вполне одинок. То его развлекают торопливые речи огня, то он любуется танцем пламени, то погружается в воспоминания, которые редко где так оживают, как возле пылающей, жаркой печи. И вспоминается, что удивительно, только хорошее! Может быть, оттого, что дурное сгорает в огне, вылетает в трубу, а в душе остаётся лишь свет и тепло, то есть именно то, чем так щедро и радостно делится печь.

Печь любую погоду, любое ненастье превращает в прекрасное, даже желанное время. Ибо когда ещё так же уютно бывает сидеть у печи, как не в самую лютую зимнюю стужу или в промозглую осень, когда дожди льют дни напролёт? Иногда кажется, что ненастье для того именно и существует, чтобы мы с вами, усевшись поближе к печи и слушая дождь, что счёт по окну, научились ценить основные, первичные радости жизни: тепло, свет, крышу над головой.

А уж если ещё и какую-то пищу мы с вами можем готовить в печи, тогда вообще ничего нам не страшно. Чугунок ли картошки, горшочек ли каши или просто, в конце концов, чайник, в котором свистит кипяток — всё это тоже дарит нам печенье. Не говоря уж о том, что печные — томлёные! — блюда обретают особенный вкус, которого никогда не достичь в какой-нибудь микроволновке. Потомившись в печи, впитав её жар, её силу, блюдо становится словно больше себя самого. Картошка тогда уж не просто картошка, похлёбка не просто похлёбка! Нет, каждое кушанье, что побывало в печи, передаёт нам как будто частицу своей настоящей души. Сравните, кто может, ковригу ржаного пахучего хлеба, которая на деревянной лопате извлечена из печных жарких недр, с безвкусною булкой современного городского фастфуда. Их смешно даже сравнивать; это почти то же самое, что рядом с живою, смеющейся женщиной, в чьих глазах пляшут искры, а в голосе слышится страсть, поставить надувную резиновую куклу. И, может статься, я слишком наивен и старомоден, но я всё же надеюсь, что до виртуальных или резиновых женщин мы не докатимся, как не променяем живую и настоящую пищу на её синтетические подобию.

ПЕРЛОВКА. К перловке люди относятся, большей частью, презрительно. В армии солдаты называют перловую кашу “шрапнелью”; ни в каком ресторане перловой крупы не найти днём с огнём; уважают перловку, похоже, одни рыбаки, для которых она — неплохая насадка при летней ловле в проводку.

Но недаром “перловка” — от старославянского “перл”, то есть жемчуг. Вполне оценить всё значенье перловой крупы может лишь человек, знакомый с жизнью не с одной только празднично-лицевой стороны. Так вот, вторым — после армии — местом, где перловка стоит во главе рациона, я считаю больничную кухню.

А в больницах что самое трудное? Самое трудное там — это чувство сиротства и неприютности, которое одолевает любого, кто коротает в бессоннице или в тревожной дремоте больничную ночь. Иногда кажется, что ты в мире последний — последний во всех смыслах слова, и потерявшийся в этой бездонной ночи человек. Порой раздаются какие-то гулы и стоны; так гудят то ли старые водопроводные трубы, то ли с натугой ползущие лифты, то ли сквозняки дребезжат незакрытыми створками окон, то ли стонут, забывшись, больные. Или это гудят, то мигая и притухая, то вновь загораюсь, те синеватые лампы, что озаряют ночные больничные коридоры трепещущим, призрачным светом? Время от времени начинает казаться, что это гудит весь больной и страдающий мир, что он, как и ты, изнывает в тоске и сиротстве. Думаешь, утро уже никогда не наступит; ночь, словно едкая щёлочь, растворила все формы, предметы, все лица и голоса, и ты обречён вечно маяться в зыбкой, бесформенной, стонущей мгле... В общем, пытаюсь сейчас описать ночь больницы, я пытаюсь дать описание ада или, по крайней мере, земного его филиала.

Что же нам помогает всё-таки выстоять и пережить эту трудную ночь? Первым делом, конечно, медсёстры. Именно звонкие их голоса — эти, можно сказать, петушьи крики больницы, да ещё торопливая дробь каблучков оповещают нас, бедолаг, что ночь скоро кончится и что мы в этом мире не так уж и одиноки. Да, медсёстры уже спешат к нам в палаты, и мы подставляем свои ягоды под бодрящие утренние уколы.

Но что закрепляет успех наступления дня? Конечно, тележка буфетчицы. Её перестук всё отчётливее доносится из коридора, следом слышатся и оживлённые голоса, а вот уже ты различаешь и звяканье мисок, и характерный

двойной стук половника о стенки кастрюли. Зычный голос буфетчицы убеждает больных поскорей взять свою порцию утренней каши, и этот зов поднимает не хуже лекарств.

— Что сегодня? — интересуешься у соседа, уже вышедшего в коридор на разведку.

— Перловка.

— Отлично!

По сути, не так уж и важно, какая именно каша нам будет предложена; по-настоящему изголодавшийся человек не будет копать в меню, выбирая что-либо особенное; так и нам, пережившим тяжёлую ночь, сейчас всё равно, какой именно кашей латать те пробоины, что оставила ночь в наших душах. Перловка — ну, значит, перловка: чем проще, обыденней каша, тем лучше.

Подошла твоя очередь; ты протягиваешь тарелку буфетчице, и та, прокрутив половник в кастрюле, решительно-метким броском швыряет в тарелку горячую кляксу зернистой, дымящейся каши. Тебе сейчас словно выдали порцию жизни: вот, солдат, твой сегодняшний боезапас.

И до чего ж хороша эта тёплая, с рыжим масляным нимбом, перловка! Её зёрна упруго пружинят и даже немного попискивают на зубах; вот бы, думаешь, и самому стать таким же упругим...

Маслянисто-тугая перловка жуётся легко, ты азартно работаешь ложкой — и вот уж тарелка пуста. Окликаешь буфетчицу:

— Мать, а нельзя ли добавки?

— Отчего же нельзя? — широко улыбается та. — У нас ночью как раз ещё двое представились: вот их порции, милый, и забирай!

ПЕРРОНЫ. “Перроны” — звучит, как название какого-нибудь итальянского или испанского блюда. Но я имею в виду платформы железнодорожных станций, на которых местные жители обыкновенно торгуют разнообразной едой. Для меня никакой ресторан не сравнится с перроном, особенно когда едешь на юг и когда каждая станция воспринимается, как подарок и праздник на этом пути.

Как известно, в дороге хочется есть постоянно. И возможно, что именно голод обостряет все чувства: зрение, слух, обоняние вдруг становятся позвериному чутки. Запах какой-нибудь жареной курицы ощущаешь с другого конца переполненного вагона; лицо грустной девушки, промелькнувшее в окне на случайной какой-нибудь станции, запоминаешь надолго; а все разговоры попутчиков, даже сквозь полудрёму и постук колёс, слышишь с удвоенной громкостью.

И такой вот, бодрый и помолодевший лет на пятнадцать, выходишь на солнечный шумный перрон где-нибудь в Россоши или Джанкое. В первый миг кажется, что вагон и весь поезд осаждает толпа нагружённых тяжёлыми сумками и коробами людей. Но по их крикам, перечисляющим и предлагающим всякую снедь, понимаешь: они не штурмуют вагон, а торгуют едой.

— Беляши, пиво, водка! — кричит тонким голосом толстая тётка.

— Кому копчёную рыбу? — почти что с угрозой хрипит коренастый, в наколках, мужик, высоко неся перекладину с полудюжиной золотых жерехов.

— Картошечка... Малосольный огурчик... Котлетка... — ласково и едва слышно шепчет старушка, с одышкой пробирающаяся через толпу.

— А вот раки! Варёные раки! — звенит голос девушки в ситцевом платье.

Кому-то кричать ничего и не нужно: их товар и так виден. Например, те, кто торгует сотовым мёдом: они несут на головах лотки со своим сладким товаром, и над каждым лотком вьётся множество ос. Кажется, что продавец балансирует зыбким столбом, состоящим из напряжённого гула и звона, из трепета крыл, и вот-вот уронит его на толпу...

Выбор прост — хочется взять и того, и другого, и третьего, — но сегодня, пожалуй, мы остановимся на картошке, на малосольных огурчиках и на паре бутылок холодного пива. Окликаем старушку, волочущую по

перрону такую огромную сумку, в которой она бы легко поместилась сама.

— Мать, а картошечки там не найдётся?

Старушка, оборотившись, враз оживляется, и глаза её светятся неожиданным озорством.

— Картошечки? А то как же ж — найдётся!

Она начинает рыться в тряпье, что натолкано в сумку, приборматывая при этом:

— Сейчас-сейчас, хлопчики, я вам достану погорячее...

Кажется, что она роется в недрах картофельной грядки — так глубока и темна та сума, что стоит перед ней, — и вот, наконец, извлекает пакет отварной, пересыпанной луком-укропом, картошки.

— Мать, а огурчики есть?

И старушка ныряет в другой угол своей безразмерной сумы-самобранки. Кажется, она может достать из неё всё, чего ни попросишь, что, в конце концов, целый мир помещается в ней. Но нам пока целого мира не нужно; нам хватит и огурцов, извлечённых старушкой, которые пахнут так вкусно, что даже слепой догадался бы: это именно малосольные огурцы.

Если б стоянка продлилась подольше, мы бы, наверное, что-то ещё попросили достать из волшебной сумы. Но проводница торопит нас, мы избегаем по лежащим ступеням вагона, затем вдоль состава бежит перестук буферов, и вот уж старушка с сумой отплывает от нас вместе с шумным, пахучим и пёстрым перроном. К сожалению — или, может быть, к счастью? — мне уже никогда не узнать, что хранилось в суме этой древней старухи со станции Россось; но порой кажется, что самая главная правда о жизни — её, жизни, глубинная радость и боль — скрыта именно в той суме полунищей старухи, торгующей на железнодорожном перроне. Больше того: я временами и сам себе напоминаю вокзальную эту старуху, потому что я роюсь в собственной памяти, как она в своей безразмерной суме, то пугаясь, то радуясь каждой находке, которую мне удаётся извлечь из её глубины.

ПИВНЫЕ ПОДВАЛЫ. Вот почему классическая пивная — это почти всегда спуск под землю, в подвал? А если даже пивная располагается выше, то в её интерьере всё равно часто видишь попытку имитировать подземелье: тут и грубая кладка, и затемнённые окна, и полумрак, и низкие сводчатые потолки.

Историки пивоварения могут на это сказать, что изначально пиво и пилось в том месте, в котором хранилось, то есть в подвалах. И напомнят, быть может, о доселе бытующем в Чехии “правиле седьмой ступени”: лучшее пиво то, что постояло именно на седьмой ступеньке подвального спуска. Да и пивная закуска — колбасы, ветчины, окорока — хранилась тоже в подвалах, естественно, там же устраивали и пивную.

Вот и моё знакомство с пивными — задолго до посещения Праги, её шумных прокуренных “пивниц”, — началось тоже с подвалов. Было это в годы студенческой юности, благо, Смоленск в конце прошлого века был богат и пивными, и пивом. Самыми популярными были два места: “на Николаева” и “на Дзержинского”. И, помню, уже сам спуск в эти подвалы производил хмельящее действие. Полумрак закоулков и переходов, фиолетовый цвет грубых стен, колыханье табачного дыма под сводами и невнятный гул голосов — всё это вгоняло тебя в состояние, как сейчас говорят, “изменёнки”. Казалось, что ты очутился в пространствах как бы параллельных реальности, не вполне совпадающих с ней; казалось, что жизнь подземелья не то отстаёт, не то обгоняет привычную жизнь, что течёт наверху.

И это ещё нам даже не принесли заказанные шесть кружек “Ячменного колоса”; пока на липком столе только полная пепельница, да обрывок газеты с очистками воблы. Но вот подошла подавальщица, смахнула газету в мусорное ведро, туда же опрокинула пепельницу и в три взмаха протёрла стол влажной, пивом пахнущей тряпкой.

Отчего те минуты, когда мы ожидали заказа, а сумрак пивной так гудел и качался вокруг, — отчего они так волновали? Ожидание то ли разлуки, то ли, напротив, волнующей встречи заставляло тебя озираться, невпопад

отвечать на вопросы приятелей и неестественно-громко смеяться их шуткам. Что-то особенное происходило вот в эти минуты в подземных пространствах пивной. Но толком понять, что же именно здесь происходит, ты не мог как тогда, в свои двадцать, так не можешь и ныне, в свои пятьдесят...

Как раз приносили и пиво. Подавальщица держала по три кружки в каждой руке; во всех шести пиво синхронно качалось, качались и блики на фиолетовых стенах подвала, качались и наши взгляды, следившие за перемещением пивных кружек в пространстве. Вообще, весь мир подвала казался неустойчивым и куда-то скользящим, и только, схватившись рукой за тяжёлую кружку, ты мог задержать его зыбкое коловращение.

Начинали пить пиво спеша, задыхаясь, аж выдувая ноздрями глубокие ямки в податливой пене и, лишь осушив по полкружки, могли отдышаться. Пивной хмель, да ещё на голодный желудок, накатывал быстро, и ощущение нереальности происходящего усиливалось до того, что хотелось спросить: “Где же я? И что значат все эти лица и звуки?” Но спрашивать было некогда, и я искал помощи у пивного бокала, вновь принося губами к его холодящему краю.

И вдруг, вместе с хмелем, к тебе приходила не то что отгадка, а некий намёк на неё. То, что было вокруг — этот сумрак и дым, кружки с пивом и низкие своды — было словно уже не реальностью, а смутным воспоминанием о ней. “Да-да, именно воспоминанием!” — радуясь слову-находке, ты повторял его про себя вновь и вновь. Вокруг длился словно бы сон о той жизни, которой ты некогда жил, и с которой теперь, захмелев, расстаёшься.

Но хмельная мысль двигалась дальше — продолжая тебе открывать беспощадную истину происходящего. Ты вдруг понимал, что всё это, томительно-гулкое, вязко-сырое, что так неотвязно клубится вокруг — голоса и бокалы, и своды, и лица, и мгла коридора, и шум нарастающей ссоры в углу, за соседним столом — это всё разлучает нас с жизнью, уводит туда, где нас больше не будет...

Фрейд, похоже, был прав: влечение к небытию есть один из важнейших мотивов нашего поведения. Груз жизни часто настолько тяжёл, что подспудно любой из нас жаждет отдыха и тишины, то есть в пределе мечтает о смерти. И вот как раз одно из тех мест, где мы с вами можем забыть, расслабиться и распустить узлы жизни — это пивные подвалы. В них мы совершаем, как это ни дико звучит, репетицию собственной смерти.

И вот именно то, что в подвалах обычно так сумрачно-гулко, так мрачно-могильно, придаёт пивным играм в смерть прямо-таки леденящую достоверность. Какая же это пивная, когда это склеп? Кажется, постучи сейчас в стену, отбей штукатурку, и откроются ниши с костями, и жёлтые черепа встретят нас костяными усмешками... Но, как ни странно, подвальные репетиции смерти никого не пугают. Пивные ломятся от посетителей, пиво льётся рекой, дым висит коромыслом, гвалт такой, что не слышно соседа, и поэтому думаешь: может, не так всё и страшно? Или то, что ты здесь себе подумал, всего лишь хмельные фантазии, или же там, куда мы уходим, будет тоже накурено, шумно и тесно, точь-в-точь, как в знакомых, привычных пивных?

ПОДАЯНИЕ В ТАРУСЕ. Вот уж воистину: от тюрьмы да сумы зарекаться не стоит. Подаяние, например, мне принимать приходилось.

Было это в Тарусе, у входа на кладбище, на закате жаркого дня. Я пришёл сюда пешком из Алексина. Путь вдоль Оки, по зною и пыли просёлочных долгих дорог, то спускавшихся к обмелевшей и тёплой реке, то забиравшихся на холмы окской поймы и петляющих меж деревень, этот путь не на шутку меня измотал. И когда, уже к вечеру, я, наконец, оказался в Тарусе, то вид мой, наверное, был в самом деле таким, что хотелось подать что-нибудь изможденному этому путнику в драных портах и пропитанной потом рубахе, в разбитых сандалиях и с трёхдневной щетиной на буре от солнца лице.

Но просил-то я не подаяния, а всего лишь кипятку, чтобы заварить себе чаю. Ну, не будешь же разводить костёр посреди улицы или, тем более, между могил, крестов и оград тарусского кладбища? Вот я и постучал посохом

о калитку ближайшего дома, и на крыльцо вышла русоволосая полная женщина с лицом очень добрым и, как мне показалось сначала, немного испуганным. Почему-то я обратился к ней: “Дочка!” — хотя вряд ли она была много моложе меня самого. Но роль и внешность бродяги словно сами диктовали мне, что и как говорить.

— Дочка, — проговорил я осипшим, измученным голосом. — Мне бы, это вот... кипяточку бы мне... Уж будь ласкова, ради Христа...

И я протянул ей свою жестяную, помятую и закопчённую кружку — ту, в которой заваривал чай в одиноких походах. Женщина осторожно спустилась с крыльца — стало видно, что она беременна, — молча взяла мою кружку и ушла с нею в дом. Я ждал, опершись о калитку и наблюдая стрижей, что носились над липами кладбища. Минут через пять на крыльцо снова вышла хозяйка, и в руках у неё, кроме полной дымящейся кружки, был ещё большой ломоть белого хлеба, намазанный маслом и прикрытый толстым пластом колбасы. Времена тогда были тяжёлые, полуголодные — шло лето девяносто первого года, — и то, что мне вынесла добрая женщина, стоило дорого во всех смыслах слова.

Я принял милостыню, — а это была настоящая милостыня! — смутившись, пробормотав: “Спасибо...”, а потом, помолчав: “Дай Бог здоровья...” Было немного неловко за то, что я словно выдал себя за другого — всё-таки до нищеты мне было тогда далеко, — но, вместе с тем, было радостно вдруг ощутить на себе свет людской доброты. Я начал есть подавание тут же, не отходя от калитки, — кружку с дымящимся чаем, чтобы она остыла, поставил на землю у ног — и помню, как уходящая женщина, обернувшись с крыльца, улыбнулась...

А теперь, вспоминая тот вечер, я думаю: может, именно там и тогда, у ограды тарусского кладбища, я впервые почувствовал, что, по сути, любая еда — это именно милостыня, и она нам даётся единственно из милосердия и сострадания?

ПОМИДОР. Уж если описывать помидор, так нужно петь в его честь настоящую оду. Начинать, например, можно так: “Помидор лучше даже не резать ножом, а разламывать, чтобы потом на его сахаристо-крупитчатый, алый разлом бросить щепоть крупной тающей соли...” Или так: “Вот мы достали из рюкзака помидоры, сыр, хлеб и уселись позавтракать на обочине затравеневшей дороги. Смешно даже сравнивать какое-нибудь высокопарное ресторанное блюдо, окружённое блеском серебра, хрустала и фарфора, с этой вот истинно райскою трапезой...”

Оба эти начала, пожалуй, годятся — от них от обоих можно вести помидорную песню. Но Мнемозина — дама капризная, и её прихоти трудно предугадать. Почему-то сейчас, когда пришло время петь оду царю овощей, память стала высвечивать не сам помидор, а обочины темы: то, как я поливал помидорные гряды в Тиму, на закате июльского жаркого дня. Что ж, доверимся памяти: у неё, как нас уверяют французы, хороший вкус.

Я был подростком двенадцати или тринадцати лет, а от нашего дома до водоразборной колонки идти было шагов триста — оттянешь все руки, пока донесёшь два полных ведра. Кажется, я и сейчас ощущаю, как в пальцы врезаются дужки вёдер и как ломит плечи и спину. Идёшь торопливым, напрягшимся шагом — скорей бы, скорей донести! — а колени порой задевают о вёдра, вода вышлёскивается, и поэтому обе штанины снаружи мокры.

Но вот, наконец, огород. Ставишь ведра — они проминают пыльную землю — и с трудом разгибаешь замлевшие пальцы. Третью неделю стоит страшная сушь, и кусты помидоров поникли на колышках, как инвалиды на костылях. На них сейчас жалко смотреть: прямо-таки ощущаешь, как помидорам хочется пить. Скорей опускаешь в ведро поллитровую банку — она наполняется с жадным, утробным глотком — и льёшь воду под жилистый стебель, в ближайшую лунку. Из трещин земли, торопясь, вылезают жуки, пауки, многоножки, а вода проваливается в эти трещины, как в пустоту. Лишь третьей банкой удаётся наполнить лунку по край, да и то на короткое время.

Зато помидор оживает. Его зелень свежее, осанка почти на глазах выпрямляется, он уже выглядит не инвалидом, а бравым солдатом, и, главное, он начинает свежо, приятно пахнуть. Когда же все лунки пролиты, а кое-где ещё даже стоят мутные лужицы пенной воды, этот запах, такой живой и бодрящий, слышен даже и с улицы, из-за забора, откуда ты носишь вёдра воды.

И оттого, что теперь помидорным кустам стало легче, становится легче и радостней тебе самому. Как будто, полив помидоры, ты напоил и себя, и с себя самого хоть немного, но снял тяжкий груз бытия. Не так уж и часто за пятьдесят тобой прожитых лет ты так же уверенно чувствовал: сейчас ты помог самой жизни, и жизнь благодарна тебе за эту подмогу. И мало когда ещё ты бывал так доволен и счастлив, как тогда, на тимском огороде, посреди приятно пахнущих, мокрых, оживших кустов помидоров...

ПОМИНЫ. Не удивительно ли, что при последнем прощании с человеком — пируют? Пусть не везде это принято — так, евреи и мусульмане считают поминальное застолье необязательным, — но в большинстве культур и народов, провожая покойного на тот свет, устраивают поминки.

Понятно, что они больше нужны не усопшему, а провожающим, тем, кто пока ещё жив. И понятен психологический смысл поминального пиршества: во врата, так сказать, смерти, куда только что удалился покойный, легче смотреть, окружив себя тем привычным и утешительным, что сопровождало нас всю жизнь и стало почти её, жизни, синонимом, то есть едой.

Вообще, без обряда — сценария, по которому выстроены ключевые моменты нашего существования, — мы, похоже, не выживаем. Причём обряд — это же совокупное творчество не только нас с вами, ныне живущих, но и тех поколений, что жили до нас, и тоже держались обряда, который они получили от предков и передали потомкам. Обряд, в том числе, и поминальный, — это то, над чем потрудились все поколения народа, народ целиком, это действие многовековой протяжённости, в котором мы с вами и зрители, и участники одновременно.

Первое поминальное блюдо — кутья, то есть сладкая зерновая каша, которую должен отведать любой, кто явился на поминки. Происхождение кутьи древнеславянское, но лишь христианство наполнило это обрядное кушанье глубоким и утешительным смыслом. Зерно означает будущее воскрешение после смерти — “аще не падет в землю, не оживет”, — а сладкие мёд и изюм, которыми одобрена каша, говорят нам о сладости жизни в мире ином, “идеже несть ни болезнь, ни печаль, ни воздыхание”. В этом смысле кутья — упование вечности, то есть последняя формула христианского “Символа веры”, но изложенная не словами “чаю воскресения мертвых и жизни будущего века”, а выраженная с помощью риса, изюма и мёда.

За кутьей подаются блины. Тоже древнее, исконно славянское блюдо: этот масляный диск пропечённого теста, так напоминающий солнце, и солнце, конечно же, символизирующий. Вообще, выражение “поедание солнца”, которое может казаться совсем уж язычески-примитивным поверием и пережитком, отражает буквальную, строго научную, истину. Ведь поедая что-либо, в том числе, и блины, мы едим, в прямом смысле слова, солнечный свет. Откуда мука, из которой нам их напекли? Ясно, что из зерна. А откуда зерно? Да с того поля пшеницы, на которое лился солнечный свет, попадая на листья тучнеющих злаков и в них превращаясь в крахмал, клейковину, белок. Фотосинтез — то чудо, которое и превращает свет солнца во всё, что мы с вами едим: от блинов на поминах до самых затейливых деликатесов. Так что “поедание солнца” — метафора только на самый поверхностный взгляд; на самом-то деле жизнь и без всяких метафор так глубока и чудесна, что жизни, конечно, не хватит, чтоб надивиться на все её чудеса.

А последнее поминальное блюдо — кисель. Смысл его, как я думаю, — утешение. Всё же поминки — грустное дело, даже если уходит старик; а уж когда смерть берёт молодых, у всех поминающих души болят, а сердца обливаются кровью. И чашка сладкого, вязкого киселя действует, словно повязка на рану: саднящая боль хоть немного, да притихает.

Кстати припомнилось, что английское слово “comfort”, которое в ранних средневековых переводах Писания означало ни много ни мало “нисхождение Духа Святого”, со временем стало употребляться как “утешение”. Так что можно считать, что кисель, утешающий нас на поминах, есть хоть и слабое, и отдалённое, но дуновение Духа, который собой овеивает весь видимый мир и “дышит, где хочет”.

Но не забудем: на поминах долго расслаживаться не принято. Допьём же кисель, ещё раз поклонимся хозяйке-вдове, приобнимем осиротевших детей, что враз посерьёзтели и повзрослели, да и пойдём жить себе дальше до тех самых пор, пока поминать не начнут и нас с вами.

ПРИМУС. Оказывается, я живу на свете так долго, что многие вещи, среди которых я рос, теперь можно встретить только в музее. Это и грампластинки, и плёночные магнитофоны, и ламповые телевизоры, и арифмометры — кто сейчас знает, что это такое? — и перьевые ручки с чернильницами, и деревянные лыжи с ремёнными креплениями и палками из коленчатого бамбука. Да что там! Я застал ещё керосиновые лампы “летучая мышь” и земляные полы в курских хатах, крытых картофельной ботвой! А если держаться кухонной темы, то я современник примусов и керогазов. Вот поди растолкуй молодёжи, что это за звери и в чём их различие, хоть это различие полвека назад было столь очевидным, что не нуждалось ни в каких разъяснениях.

Например, примус. Соответствуя громкому имени (“примус”, кто помнит латынь, значит “первый”), это устройство действительно громко гудело в отличие от почти безголового керогаза. Когда мы приезжали гостить к моей бабушке по отцу, Марии Павловне Панюковой (в посёлке Тим её называли короче: Марь-Пална), примус на её крохотной кухне пел-гудел чуть не круглые сутки. Раньше, чем начинали орать соседские петухи и ворковать голуби на улицах Тима, начинал гудеть бабушкин примус, под его тугой посвист мы нередко и просыпались. Так и вижу: бабушка подвигает поршнем насоса, потом, напряжённо поморщась, поднесёт спичку к горелке, и вспыхнет тугое, гудящее пламя, которое, кажется, хочет порвать на клочки самой же себя.

Стряпня на кухне Марь-Палны шла с утра и до позднего вечера; руки бабушки, а порой даже щёки были то припорошены белой мукой, то блестя серебром чешуи (каких карасей, нами же пойманных, она нам нажаривала!), то краснели от фарша котлет — тех незабвенных котлет, вкуснее которых мне ничего, никогда и нигде не доводилось пробовать! А лапша, янтарные блёстки которой как будто светились? А кисло-сладкие блинчики, тонко-ажурные, словно брабантские кружева? А вареники с вишнями, от алого сока которых густая сметана, накрывшая их, приобретала цвет нежно-розового заката?

Несравненное кулинарное мастерство моей бабушки было признано всеми в посёлке. Доходило до эпизодов комических. Так, тимские пьяницы как-то проникли в погреб Марь-Палны, чтобы похитить полдюжины банок компотов — вишнёвых, грушевых и яблочных, готовить которые бабушка также была мастерица. Она, помню, рассказывала об этой краже хоть, конечно, и с возмущением, но в то же время и с тайною гордостью, как о высшем признании своего кулинарного мастерства.

Секрет же — точнее, один из секретов — её кулинарных успехов был в том, что Марь-Пална относилась с доверием и уважением к рецептуре: то есть готовила блюда именно так, в той самой пропорции и очерёдности всех компонентов, как это было предписано в книгах, журналах или, скажем, на листках отрывного настенного календаря. Она всё выполняла с буквально аптекарской точностью, не допуская никакой отсебятины, и результат выходил потрясающе вкусным.

Слова “с аптекарской точностью” — не просто речевая фигура. Бабушка всю жизнь работала провизором поселковой аптеки, то есть человеком, составляющим лекарственные смеси. Поэтому и привычка к аптекарской педантичности — согласитесь, диковинная для русского человека, — и уверенность

в том, что мир в целом устроен разумно и правильно — это жило в бабушке неистребимо.

Вот и бабушкин примус, — к которому нам давно пора возвратиться! — тоже доказывал всей своею эстетикой и технической статью, всем разумным удобством устройства, что всё можно сделать правильно, аккуратно и точно и что беда лишь в нашем собственном безрассудстве и разгильдяйстве. В этом смысле примус нам демонстрировал целое мировоззрение: веру в технику и в прогресс, в порядочность и в порядок, веру, в конце концов, в “человека разумного”.

Жаль, что ныне от этой веры, уютной и старомодной, почти не осталось следов. Вот разве что примус напоминает о ней, точнее, не сам даже примус, а моё детское о нём воспоминание. Как-то очень отраднo представить себе блеск латунных боков, тугой ход поршня-насоса, сипение керосина, распыляемого форсункой, и, наконец, тот волнующий посвист, с которым под днищем кастрюли дрожало упругое синее пламя. Этот свист замолкал, только если форсунка примуса засорилась, и тогда бабушка звала на подмогу внука. Чтобы прочистить форсунку, требовались мои молодые глаза — это и было моим скромным вкладом в тимские пиры. Имелся особый предмет — “протицалка”, жестяная пластинка с тонким, припаянным к ней стальным волоском. Этим волоском и надо было попасть в засорившееся отверстие, чтобы наш примус опять загудел, и вновь закипела кастрюля с борщом, или зашкворчала сковорода с картофельными оладьями.

Где ж ты теперь, наш тимской примус? Неужели ты жив только в памяти да вот на этих страницах, где я пытаюсь тебя воскресить? Но слава Богу уже и за то, что всё это было: и гудение примуса в утренних сумерках, и бабушка в тёмно-вишнёвом халате, и стук её скалки о стол, припорошенный белой мукой, и упоительный запах оладий, и весь тот глубокий уют тимской кухни, который, как нам казалось тогда, будет вечен, который и впрямь, может быть, сохраняется где-то вне времени, вне суеты перемен. Почему, в конце концов, кто-то решил, что рай — это какие-то там непреременные кущи с амброзией, арфами и фимиамом? Рай — это место, исполненное любви; а мало кто был настолько же полон любовью, как бабушка Мария Павловна, без устали хлопотавшая ради нас в тесном сумраке кухни, под нежный и чуть шепелявый свист примуса...

РАПАНЫ. При слове “рапаны” я вспоминаю Абхазию, пляжи Гульрипша и то, как мы с дочкою Дашей ныряли, отдирая рапанов со свай полуразрушенного причала. В свои девять лет Даша плавала очень даже неплохо; но ныряла она всё же там, где было помельче, и где волна не так шлёпала о бетонные сваи. Море было прозрачным и тёплым; вдалеке, через залив, виднелись портовые краны Сухума; по пустынному пляжу бродили коровы и удивлённо смотрели на то, как мы с Дашей ныряем.

Если как следует раздышаться, можно было нырнуть метров на пять-шесть, туда, где уже было сумрачно и жутковато, и гроздь крупных рапанов лепились на сваях диковинными наростами. Царапая руки, я торопился их отодрать, но это было непросто: рапаны хрустели, в висках туго бухала кровь, море выгалькивало обратно вверх, и за один нырок удавалось добыть не более двух костяных завитушек размером примерно с кулак.

Но вскоре мы всё же насобирали десятка три этих дальневосточных моллюсков, которые, как известно, доплыли до Чёрного моря на днищах судов. Отдыхая, посидели на пляже, где галька была перемешана с гильзами, — недавно в этих местах шла война — и побрели к дому, где жили в то лето.

По пути не раз останавливались, чтобы поесть ежевики и слив в одичавших садах, рядом с брошенными домами, в пустые оконные дыры которых тянулись лианы и откуда порой вылетали потревоженные нами сойки или удоды. Это тоже были следы миновавшей войны, как и те одичавшие табунки лошадей — долгогривых, пугливых и чутких, — которые время от времени выбегали с гор к морю, а потом снова скрывались в лесистых распадках. Порою дорогу нам перебежали поджарые бурые свиньи, похожие на

небольшие торпеды, которые то деловито рылись в пыли, то с шумом и топотом исчезали в густом ежевичнике.

Почему-то представилось вдруг, что абхазы, так отважно сражавшиеся за абсолютную свободу, завоевали её так много, что избыток свободы теперь доставался природе: одичавшим садам и лианам, свиньям и лошадям. Всё росло, размножалось, резвилось здесь вольно, в наивной беспечности, словно в раю. О том же, что в этом избытке свободы таилась ещё и опасность, как-то не думалось посреди этой всей субтропической неги, да ещё в ожидание обеда с вином и рапанами.

Чистить рапанов мы сели в пацхе — так называется летняя кухня абхазов. Это был деревянный навес, в центре которого, над очагом, висел на цепи закопчённый котёл, в котором хозяева изредка готовили лобию или мамалыгу. Ещё тут был стол, пара лавок, посуда — всё очень грубое, крепкое и настоящее. Примерно в таких же вот пацхах абхазы готовили пищу и сто лет назад: ни войны, ни революции, ни прогресс не изменили простого уклада их жизни.

Спокойно почистить рапанов нам, впрочем, не дали: очень скоро мы оказались окружены голенастыми, наглыми петушками-подростками. Они гордо вышагивали вокруг, били куцыми крыльями, хрипло сипели и пытались выхватить раковины чуть ли не из наших рук.

— Не цыплята — орлы! — смеялись мы с Дашей.

От них досталось даже соседской собачке, маленькой и кривоногой, которая сунулась было к нам в пацху, но тут же была атакована петушками и, поджав хвост, улетела опять за калитку. Интересно, что профили этих цыплят-петушков были чисто абхазскими: горбоносые, гордые. Похоже, здесь даже цыплята перенимали воинственный и независимый нрав местных жителей.

С рапанами мы всё же справились — они уже шкворчали на сковородке, в оливковом масле, среди колец лука, — и пришло время накрывать стол к обеду. Как раз подошла жена Лена, нарезала помидоры и хлеб, а я разлил по кружкам красное вино “Изабелла”, которое здесь, в Абхазии, называют “чёрным”. Пахнущее земляникой, оно было сладким, густым, как и природа субтропиков, которая нас окружала. И я даже не знаю, что больше хмелило: густое ли, тёмное это вино или роскошь всех этих пальм и лиан, эвкалиптов и зарослей лавра, мимоз и инжирных деревьев, вся эта яркость цветов и густые, томительно-сладкие запахи юга?

Скоро посередине стола появилась сковорода мясистых рапанов, напоминающих видом и вкусом те куриные желудки, которые у нас называют “пупками”. Только рапаны, не в обиду “пупкам”, были вкуснее: упругая пряность их мяса делала эти моллюски прекрасной закуской к вину.

Обед шёл своим чередом, мы болтали о том и о сём, как вдруг над пляжем Гульрипша застрекотали зелёные патрульные вертолёты. Они летели внаклон, низко, быстро и хищно, и от их стрекотания прохватывало ознобом. Сразу стало понятно, что вся эта роскошь и нега, которая нас окружала, — всего лишь оболочка, под которой таилась жестокая, грубая истина жизни. И я вдруг неосознанно заторошился: стал быстрее жевать, торопливее пить из кружки вино, потому что кто знает, что может случиться уже через час или два?

РЫБНЫЕ РЯДЫ. Даже в музеях не бывает так интересно, как на живом, полном шума, движения, запахов рынке. А изо всех мест на рынке интереснее всего рыбные ряды. Трудно даже и объяснить, почему это так — почему ни одежда, ни обувь, ни груды багрового мяса, ни разноцветные россыпи фруктов, ни даже лотки остро пахнущих пряностей не привлекают так, как ряды, где представлены дары моря: все эти рыбы, кальмары, креветки и осьминоги? Один только запах копчёной скумбрии, мойвы или салаки уже заставляет забыть все дела и зачарованно бродить по рыбным рядам, не уставая дивиться фантазии жизни, которая не поленилась придумать такое разнообразие всевозможных существ.

Вот мёрзлой поленницей, голова к голове, лежат рыбы морские: минтай, хек, треска. Они и впрямь, словно дрова: они нас согревали-спасали в те трудные, полуголодные зимы девяностых годов, когда наших зарплат только лишь на минтай и хватало. Вот пучат глаза, топорчат жабры и плавники красные, словно ошпаренные, морские окуни, такие колочие с виду, что к ним страшно подступиться. Вот ломти сёмги, красно-мясистые, с мраморными прожилками жира. А вот полные лотки мелочи — тюльки, салаки, хамсы, — которая льётся с ковшей продавцов, словно расплавленное серебро.

А вот раскинулось и пресноводное наше богатство. Тут и карпы, лобастые, словно быки, и пятнистые длинные щуки — вот бы, думаешь, поймать такую на блесну! — и серебристые жерехи с мощным хвостом, чьи удары ты столько раз слышал, сплавляясь на лодке, и оливковые лини, и судак — до чего ж он хорош в заливном! — и, конечно, лещи, широченные, словно подносы. А налимы, лежащие склизкими чёрными кольцами? А сомы, чьи усатые пасти, кажется, и на прилавке готовы глотать всё, что им подвернётся?

Но в рыбных рядах можно встретить и прочих-иных обитателей вод. Не диво теперь и кальмары, и мидии, и осьминоги; бывает, что даже омара увидишь на крошеве льда — омара, чьи клешни, усы и суставы коленчатых ног напоминают чудовищ из фантастических фильмов. И вообще, когда ходишь по рыбным рядам, сам себе кажешься зрителем фильма об иных, предельно-далёких мирах. В обычной-то жизни где встретишь все эти щупальца, клешни, присоски, глаза на усах-стебельках, эти жабры и плавники, эти страшные пасти? До чего ж всемогущ и загадочен тот поток жизни, который выносит на наши глаза всё это разнообразие биологических форм!

После прогулки по рыбным рядам во мне всегда прибавляется жизненных сил. Кажется, что искупался в бодрящей и свежей реке, в том самом потоке, который несёт вместе с рыбами, раками и осьминогами и нас с вами тоже. С одной стороны, сознаёшь, что ты, как живой организм, являешься только ничтожной частицей на этом жизненном карнавале; но, с другой стороны, понимаешь, что ты со своим удивлением перед всем этим пиршеством жизненных форм — ты всё же являешься собою нечто иное и единичное. Таких, как вот именно ты, никогда прежде не было, нет, и не будет; не будет такого же точно, как твой, изумлённого взгляда, не будет тех именно мыслей, какие сейчас ты пытаешься выразить словом, не будет того, что есть именно ты, такой странный, несладко-растерянный, но даже и в этой нескладности неповторимый. И вдруг начинаешь — ну, может, ещё не вполне сознавать, а только предчувствовать — истину единичного, прозревать ту бытийную глубину индивидуального существования, которая может питаться лишь самым глубоким источником жизни: свободной и радостной волей Отца, сотворившего весь этот мир...

РЮМКА ВОДКИ. Отчего-то из всех выпитых в жизни рюмок с особой благодарностью вспоминается одна, и даже не столько сама эта рюмка, холодная и запотевшая, сколько тот мартовский день, когда она была выпита.

Этот день был настолько хорош, так огромен и ярок, что словно сам уже не вмещал того блеска, теплоты, трамвайного звона, капли, воробьиного гвалта и белизны облаков на синеющем небе, из которых сам же и состоял. И уж тем более не помещался в нём я, медицинский студент, одиноко бредущий по мартовским лужам Смоленска.

Приходилось ли вам ощущать, что вы лишние на сияющем празднике жизни? Когда окружающий мир так прекрасен, так полон самим собою, что вам, одинокому путнику, в нём не находится места? Поэтому вместе с блаженной истомой от созерцанья весны я ощущал и тоску одиночества. Я сознавал, до чего же ничтожен и слаб по сравнению со всем этим блеском, с полуденным звоном капли, со всей яркой силой весеннего дня.

Я брёл вниз по длинной, к Днепру опускавшейся улице, изгибы которой поворачивали меня к солнцу то левой, то правой щёкой. И я таял на нём, таял вместе с крышами и водостоками, с грудями грязного снега обочь тротуара, с размлевшими мартовскими котами на карнизах и подоконниках, вместе с пьяными от весны воробьями, которые так ошалело, забыв всё на

свете, плескались в сверкающих лужах, что брызги летели мне на ботинки. Мы все — я, коты, воробьи — словно чуть повредились рассудком от солнца и блеска, от брызг вездесущей капли. И мне уже, помнится, было физически трудно выдерживать натиск весны.

Поэтому вывеска “Рюмочная”, которая вдруг подвернулась глазам, показалась заманчива, как предложение о передышке. И я с облегчением бежал по ступенькам в подвал, где было безлюдно и тихо и где наконец-то глаза могли отдохнуть в полумраке.

Буфетчица, величавая, как изваяние, скучала за стойкой. Перед ней мерцал влажный поднос перевёрнутых рюмок. Стоять перед стойкою молча было неловко, и я попросил налить рюмку водки. Полные белые руки буфетчицы мягко задвигались, запотевший графин приподнялся и наклонился, едва слышно булькнуло, и вот предо мною стояла всклень налитая рюмка, такая холодная, что было трудно держать её в пальцах. Осторожно, боясь расплескать, я поднёс рюмку к губам и, выдохнув, бросил в себя обжигающий лёд.

— Закусочку, парень, не забудь, — загудел грудной голос буфетчицы, и она пододвинула мне ломтик хлеба с селедкой.

Я жевал и мычал, благодарно кивая, и чувствовал, как во мне распускается словно горячий цветок. В груди потеплело, глаза повлажнели, так что и мокрые рюмки на стойке, и крупные серги буфетчицы стали переливаться радужным блеском, и весь подвал “Рюмочной” начал казаться волшебной пещерой из сказки.

И когда, расплатившись, я выбрался снова наверх, к ослепительно-синему небу и солнцу, мне было легче выдерживать натиск весеннего дня. Не только снаружи, но и внутри меня теперь что-то сверкало и жгло, и я вдруг ощутил равновесие между собой и сияющим миром вокруг. Я только что словно бы причастился ему, и он больше не отторгал меня, как недавно, а принимал за вполне своего.

Я догадался: всё дело в солнце! Ведь глоток водки, который я выпил и который теперь грел меня изнутри, — это был, в сущности, солнечный сгусток. Когда-то луч солнца коснулся земли, оживил её всходы, затем, пройдя ряд превращений, стал пшеничным зерном, а затем, в перегонных кубах спиртзавода, превратился в тот самый глоток обжигающей водки, который теперь, став частицей меня, позволял мне себя чувствовать родственным этому яркому миру. Солнце, можно сказать, отразилось во мне, и незримая нить задрожала меж нами...

Улица продолжала нести меня вниз, но теперь это был словно некий блаженный полёт. Впереди, над домами и крышами, сияли золотом соборные купола. На их блеск было трудно смотреть, а вокруг куполов и крестов носилась, шумя, голубиная стая. Белые голуби то вдруг чернели, почти пропадали из глаз — огонь куполов словно их испепелял! — а потом, снова, ярко белея, неслись по пронзительно-синему небу. На какое-то время я вдруг перестал понимать, где же я нахожусь — на земле или на небе? И мне уж мерещилось, что я тоже лечу вместе с птицами, в их трепещущей стае, и глаза мои слепит то золото, то синева...

САМОЛЁТНЫЕ ЗАВТРАКИ. Каждый, кому приходилось летать, получал от стюардесс коробку, наполненную подобиями еды. Не считать же всемделишной пищей эти пакетики масла, брусочки желе, эти корбочки с безвкусными овощами да ломтики мяса или рыбы, запечатанные в фольгу? Как в детском наборе “Юный доктор” или “Юный портной” пластмассовые ножницы или стетоскопы очень мало похожи на настоящие, так и при раздаче еды в самолёте чудится что-то игрушечное, словно пассажиры решили, как дети в песочнице, поиграть в завтрак или обед.

Про вкус самолётной еды писать нечего: его просто-напросто нет. Но зато всякий раз, когда мне предлагают эти наборы, я вспоминаю калужский музей космонавтики, где нам, школьникам, показывали еду космонавтов. Эта витрина поражала нас куда больше, чем прочие экспонаты музея. На тюбиках, напоминающих тюбики зубной пасты, было написано: “борщ”, “бифштекс” или “суп с фрикадельками”. Как мы восхищённо толпились перед

этой витриной, и каждый мечтал: эх, вот бы попробовать то, что едят на орбите! Тогда, в детстве, сделать этого не удалось, и разочарование синтетической пищей пришло много позже. Ведь еда в самолётах, должно быть, похожа на то, что едят космонавты: от пищи в ней только название, да унылые цифры калорий.

Но тут наша тема — критика самолётной еды — вдруг поворачивается совершенно иной стороной. Что, в конце концов, остаётся от всякой, пусть самой вкусной, еды? Лишь название, слово, идея — то, что Платон называл словом “эйдос”. Про физиологическое завершение любого из наших пиров писать как-то даже неловко. Мы же с вами, надеюсь, не сводимся к пищеварительной трубке, что начинается ртом и кончается задним проходом? Так вот, еда в самолёте, которую с настоящей едой роднит, в сущности, только название, ближе к чистой идее еды, чем какой-нибудь сочный бифштекс или стейк из лосося. И мы в самолёте, рассеянно глядя в иллюминатор, за которым, слепя и сверкая, расстилаются кипельно-белые облака, мы поедаем не столько бифштекс, сколько “идею бифштекса”. Но где же ещё и общаться с платоновским миром идей, как не за облаками, не там, где земная реальность бледнеет, становясь уже то ли воспоминанием, то ли бесплотным призраком? Конечно, чем ближе к небу, тем холоднее, как говаривал барон Дельвиг; но зато в той небесной прохладе, где мы с вами легим, тлен и порча изменчивой жизни не так разрушают и мысли, и память, как это было бы на покинутой нами земле.

В конце концов, даже и эти страницы, на которых я припоминаю пиры своей жизни, — что это, как не попытка подняться туда, где уже существует не просто еда (вещь, как известно, весьма скоропортящаяся), но присутствует “эйдос” еды, живёт то, что питает не только тела, столь же тленные, как и то, что они поедают, но сохраняется то, что питает и радуется души?

САЛАТЫ. По салатам можно изучать историю и собственной жизни, и целой страны. Так, в аскетически-строгие послевоенные годы салаты были не в ходу. Какой там салат! Скажи спасибо, если в столовке предложат суп да гуляш, а на третье — компот или чай. Я уж не говорю про старинный, традиционный уклад: ни в крестьянском, ни в городском мещанском быту о салатах не было и помина. “Щи да каша — пища наша”; а смесью травы и каких-то варёных кусочков могли питаться разве что поросята.

Но времена изменились, и на столах появились салаты. Первый салат, что я вспоминаю, — это был винегрет, который нас заставляли есть в детском саду. И нам он, помню, тогда не нравился. Что за радость, думал я, роясь в тарелке, жевать эти пресные кубики свёклы с морковью, да ещё перемешанные с солёными огурцами? Всё это было холодным, осклизлым, вечно падало с вилки на стол и тебе на штаны; в итоге большая часть винегрета, которым нас, деток, пытались кормить, оказывалась в помойном ведре, которое поварахи дачада уносили своим поросяткам.

Но вообще винегрет о ту пору, то есть в шестидесятые-семидесятые годы прошлого века, буквально завоевал всю страну. В “стекляшках” и “забегаловках”, в заводских или привокзальных столовых — всюду можно было увидеть тарелки с красневшею горкой вареной моркови и свёклы; и стоило это всё удовольствие, если не ошибаюсь, всего шесть копеек.

Со временем я полюбил винегрет: за его простоту и доступность, за красный праздничный цвет (не за это ли самое винегрет так любила и вся страна — ведь тогда её символом было именно красное знамя?). Да и вкус винегрета мне нравился больше и больше. Облитый подсолнечным маслом, да с ломтиком жирной селёдки, да с краюхой свежего чёрного хлеба, — признайтесь, что лучшей закуски тогда было трудно сыскать.

К тому же, потом я узнал, как этот простецкий салат может быть превращен в кулинарный шедевр. Ведь знаменитая “сельдь под шубой”, которая и до сих пор облазняет самых капризных гурманов, — это, по сути, тот же винегрет, но доведённый до совершенства. Составляющие те же самые — лук, свёкла, картофель, морковь, — но они не перемешаны, как в простом винегрете, а выложены послойно — так, что этот салат напоминает слоёный

пирог. А так, винегрет — он и есть винегрет, с непременною спутницей-сельдью и с розовым соком, который сверкает янтарными блёстками масла.

Но пора перейти и к другому салату, который стал, можно сказать, гастрономическим символом детства и целой эпохи. Все главные события жизни, от Нового года до дня рождения, были связаны именно с ним; и не раз доводилось мне слышать, что без него, дескать, и праздник не праздник.

Речь, конечно же, об “оливье”. В нём главным ингредиентом (ну и словечко!) был дефицит. То есть не просто какой-либо из редких продуктов, необходимых для приготовления салата, а дефицитом в те годы был и майонез, и зелёный горошек, и варёная “докторская” колбаса, но важен был и дефицит, как явление. Важно было осознавать, что перед тобою не просто еда, а нечто особое, редкое, то, что ты долго разыскивал, мотаясь по магазинам и выстаивая в очередях. “Оливье” был доступен не всем, не всегда; им гордились, как неким “умением жить”; так, возможно, пещерный охотник гордился умением заманить в западню мамонта или носорога.

И вот именно “дефицитностью”, ощущением прикосновения к некой мечте нам и дорог был этот главный советский салат, получивший (откуда, не знаю) французское имя. А вкус его был, откровенно сказать, никакой. Так, какая-то вялая смесь из яйца, колбасы и варёной картошки с морковью — с почти что безвкусным зелёным горошком. Если б не майонез (тоже та ещё редкость!), это пресное месиво вообще нельзя было б есть.

А когда та, былая, уютно-застойная жизнь вдруг сломалась, когда понятие “дефицита” вернулось из гущи обыденной жизни на страницы экономических сводок, точнее сказать, в разряд дефицита попало иное: деньги, время, здоровье, покой — то куда-то исчез и салат “оливье”. Нет, он, конечно, мелькает ещё кое-где в застольях пенсионеров, которые с нежностью вспоминают эпоху застоя; но теперешний, переживший себя самого “оливье” так же мало похож на тот легендарный салат времён всеобщего дефицита, социального равенства и братства народов, как потускневшие лица нынешних пенсионеров мало похожи на вдохновенные лица плакатов семидесятых годов.

Что же жизнь предложила взамен “оливье”? Роясь в памяти, столь же путаной, как и жизнь в девяностые годы прошлого века, извлекаю оттуда салат под названием “Крабовый”. Он стал популярным с лёгкой руки одного певца, показавшего этот салат в своей кулинарной программе, и “Крабовый” быстро, как шлагер, завоевал всю страну. В течение целого десятилетия не было, пожалуй, застолья, где бы не подавался этот салат, состоявший из кукурузы и сладкого мяса трески, сдобренных всё тем же майонезом. “Крабовый” был салатом обманным и сладким, как лживое обещание, ибо от крабов в нём был только запах. Самого же предмета, который был должен его издавать, — в нашем случае, крабов, — там не было вовсе. Что ж, таков вообще принцип современного виртуального мира: видишь картинку или чувствуешь запах, а за этой картинкой или запахом — лишь пустота.

Но не будем уж слишком ругать тот салат, под пиротный вкус которого страна жила многие годы. Сейчас-то, конечно, мало кого заставишь жевать эту сладкую кукурузно-тресковую смесь, но тогда он казался и вкусен, и сытен, и не зазорным считалось поставить перед гостями салатник и предложить:

— Ну, что: может, под водочку — “Крабовый”?

Перемены, как это ни странно, приносят не только плохое. Вот и с салатами так. Лет, наверное, десять назад я впервые попробовал то, что уже не хочу променять на иное. Когда я увидел, как крупно нарезаны красные помидоры и жёлтые перцы, как ярко чернеют маслины, белеют мягкие кубики брынзы и кольца лука, как всё это щедро полито оливковым маслом — я сразу почувствовал: вот оно, настоящее!

Да, салат “Греческий” я полюбил с первого взгляда. Я услышал в нём как бы голос далёкой, но ещё не вполне позабывшей нас родины. Это как встретить где-нибудь в скудных, северных наших местах афинский фронтон или копию греческой статуи, то есть вспомнить, откуда мы родом. Ведь наша культура, наука, религия — всё пришло к нам из солнечной Греции. Вот и этот салат, такой с виду яркий и праздничный, и такой, вместе с тем, благородно простой, доносит до нас отголосок античного зноя, пёстрый шум

многолодной агоры, шелест бледных оливок на афинских холмах и протяжные, мерные вздохи Эгейской волны, что как будто читает нам долгие строки Гомера...

САМОВАР. Когда из гудящей самоварной трубы летят искры, и даже порой вырывается пламя, самовар представляется словно ракетой, залетевшей издалека и ещё сохранившей горячую дрожь реактивного двигателя. Не поэтому ли самовар, хоть и служит символом традиционного быта, так авангардно-космичен: его полусферы, изгибы и грани, вся его сложная архитектура создана словно не тульскими мастерами, а фантастами-футуристами. Вообще, будь моя воля, я бы выполнил первый искусственный спутник Земли в виде именно самовара: пусть бы символ России носился себе по орбите. Впрочем, и тот, что запущен полвека назад — шар с усами-антеннами — тоже чем-то напоминает кругленький самоварчик.

Поразительно, как много всего соединено в самоваре. Это и печь, и паровая машина — вон, как заварочный чайник звенит и подсакивает на самоварной конфорке! — и резервуар для горячей воды, да и просто красавец. Как сияют его полусферы и грани и как всё, что есть в комнате и на столе, спешит отразиться в надутых щёках самовара!

Самовары на свете — великое разнообразие. От совсем крошечных, на стакан кипятка, до огромных, высотой почти в человеческий рост. Таков, если видели, самовар в тульском вокзальном буфете: сколько вмещает он ведёр воды, трудно даже представить. Бывая проездом в Туле, я всегда захожу к нему поздороваться и радуюсь, когда моё отражение расплывается по его серебристому животу.

А формы? Тут и шары, и цилиндры, и усечённые конусы, и гибриды всех этих фигур, да ещё обрамлённые, как кружевами, затейливой металлическою лепниной. И узорные ручки, и крышки, и краники, и массивные лапы, на которых стоит самовар, и конфорка под чайник, и ещё Бог знает что, превращающее самовар из кипяtilьной машины в бокастую, щеголеватую, разрядившуюся купчиху.

А пестрота самоварных расцветок? Порой он горит такими цветами-узорами, что с ним не сравнятся ни палехские шкатулки, ни жостовские расписные подносы! Кажется, все цветы мира собраны в пышный букет самовара. И я чувствую: мне не хватает ни слов, ни сравнений, чтоб спеть самовару ту песню, которую он заслужил. Это тот самый случай, когда лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать или прочесть; самовар нужно именно чувствовать всем, чем можно — глазами, ушами, ноздрями, ладонями, — чтобы в душу вошло ощущение праздника, имя которому “самовар”.

Но вот тут я испытываю недоумение: странное всё же название придумали русские для кипяtilьной машины, изобретённой, как известно, китайцами. Ведь самовар сам-то вовсе не варит, напротив, хлопот с ним достаточно много. И накопи лучины или набери шишек, и разведи огонь в самоварной трубе, да потом следи, чтобы он не потух и чтобы искры от самовара не подожгли что-нибудь в доме; да наполни пузатое это устройство водой, да подставь блюдечко под всегда протекающий краник, — словом, для чаепития с самоваром желательно завести кухарку или денщика, которым и будет поручена вся эта возня.

Но почему же тогда — “само-вар”? Может, в названии чайной машины, идею которой нам подарили китайцы, мы, русские, отразили не столько реальность, сколько национальную нашу мечту? И дело здесь не в одной только лени. Да, русский Емеля, конечно, ленив, и он хочет, чтоб печь самоходом несла его в царский дворец; но в Емелиной лени содержится много всякого-разного. Это и равнодушие к мелким хлопотам быта, и склонность души к созерцанию без желания непременно урвать себе пользу, и та мудрость, которая нам говорит: сколько ни хлопочи, всё равно в домовину-то ляжешь с одною лишь свечкой в руках...

Посмотрите, как много у нас, русских, слов с корнем “сам”. Тут и уже упомянутый самовар, и ковёр-самолёт, и какой-нибудь там самострел, самосвал, самоход; кажется, мы непрерывно мечтаем о том, чтобы всё, среди чего

мы живём, совершалось само собой, не мешая нам тешиться неторопливою радостью жизни.

А само-бытность — важнейшее качество как человека, так и народа? Ведь истинно жив и достоин себя самого только тот человек и народ, кто существует не по чьей-либо внешней указке и воле, а живёт сам из себя, само-бытно, подчиняясь велению собственных сердца, души и ума. В конце концов, лишь на пути самобытности мы становимся ближе к Тому, Кто являет Собою само бытие.

Вот как мы далеко залетели в своих рассуждениях от самовара, от его потаённого гула, от свиста пара под задрожавшею крышечкой, от сладких запахов сдобы и мёда, что так часто сопутствуют горечи самоварного дыма. Но недаром я начал с того, что самовар напоминает космическую ракету: куда только нас с вами не занесёт его реактивная тяга...

СМОРОДИНА. Порой кажется, что смородина — это как бы наш северный виноград, добравшийся с юга аж до Белого моря (какую смородину собирали мы с другом на Соловках!) и потерявший при этом в размере и сладости, но зато так прибавивший в главном из качеств — в своём аромате. А то, что смородинный лист так похож на лист виноградный, лишь укрепляет меня в этом наивном ботаническом заблуждении.

Смородинный куст привлекает всегда, даже когда на нём нет спелых ягод. Вот, к примеру, апрель. Земля только-только немного провяла, и ты идёшь в сад, на обрезку кустов. В космах бурой травы у забора желтеют цветки мать-и-мачехи, а над смородинными кустами порхают такого же цвета лимонницы. Стоишь, дышишь, щуришься на апрельское солнце и — пока нерешительно — пощёлкиваешь секатором: всегда жалко резать живые, хотя бы и старые, ветви. Но ты знаешь, что это смородине только на пользу: обрезанный куст молодеет и начинает выбрасывать стрелы новых побегов. Поэтому всё же решаешься на обрезание: поддевая секатором заскорузлые ветки — особенно те, что лежат на земле, — туго жмёшь рукоять, нож хрустит, но не кровь брызжет со среза, а дышит живой, пряный запах смородины.

Запах её — настоящее чудо. Филологи нам говорят, что само слово “смородина” происходит от слова “смердеть”, то есть пахнуть. В нём есть что-то настолько бодрящее, сильное, что, кажется, этот запах поднял бы тебя и с одра самой тяжкой болезни. Да и весь твой апрельский, пока вяло дремлющий сад, разомлевший в теплыни, словно проснулся, вдохнув аромата смородинных веток и почек. Звон синицы пробил тишину; петух закричал у соседа в сарае; мяукнула кошка, и следом за ней заорал обезумевший кот — и всё это, весеннее, зазвучало в саду, пробудившись от бодрого духа смородины.

Но обрезка идёт своим чередом. Скоро рядом с кустом, поредевшим и помолодевшим, как старик после стрижки, лежит целая куча нарезанных веток. Их жалко просто сжигать, и думаешь: а не пустить ли обрезки на черенки? Сорт отличный — и сладкий, и крупный, а старей-то куст, сколь его ни омолаживай, всё равно корчевать через несколько лет.

Вот вскопана узкая грядка, отобраны крепкие, с крупными почками, черенки, и скоро их дюжина косо торчит из земли. Вот только полить их как следует — весна нынче сухая — и ждать, пока они превратятся в кусты.

Вообще, черенки означают бессмертие. Когда они пустят корни и ветви, когда каждый из них станет юным кустом, это будет точь-в-точь старый куст, уже к тому времени дряхлый и полусохший. Даже когда старый куст будет срублен, сожжён и развеян по ветру, он всё равно будет жить в крепкой дюжине даже не то чтоб детей, а себя самого. Ведь для растения, что размножается черенками, смерти не существует. Тело куста только с виду немного другое, но по своей генетической сути оно повторяет тот куст, от которого произошло.

Так что не только своим ароматом нас привлекают апрельские эти кусты. Повозившись часок-другой с ними, начинаешь впадать в состояние странного ну, не то, чтоб совсем равнодушия, а какого-то недоверия к смерти. Кажется, неизбежное исчезновение всего, что нас окружает, как и грядущее исчезновение нас самих, — это просто обман, в который жизнь

заставляет нас верить, но сама-то она понимает, что это обман, и продолжает за условно и необязательной смертной чертой, как и этот смородинный куст, что обрезан сегодня, продолжится дюжиной собственных копий.

Да и весь тот апрельский сияющий день, что тебя окружает, со всей синовой и теплыню, с порханьем лимонниц и звоном синиц, разве он не говорит тебе то же самое: смерти не существует? Есть только жизнь, есть весна, пробудившая всё, что дремало доселе, и есть этот пряный смородинный запах, в котором нам слышится словно намёк на возможность бессмертия...

СОСУЛЬКА. Какое смешное, как будто из детского лепета, слово для называния тех ледяных сталактитов, что висят на краях крыш и на желобах водостоков. В детстве каждого были сосульки и, наверное, были ангины, от этих самых сосулук случавшиеся. Но как удержаться, когда это чудо сверкаетверху над тобой, когда с него сыплются зёрна капли и когда всё вокруг так наполнено светом весны? Не говоря уж о воробьях, которые плещутся в струях капли, словно под душем, но даже сонные мухи, и те просыпаются, чья весну. Вон они, спотыкаясь, как пьяные, бродят по солнечным стенам и даже пытаются попробовать крылья; их брызжащий, прерывистый звук, позабытый тобою за зиму, тоже вливается в музыку яркого дня.

Правда, сосульку бывает не так-то и просто достать. Особенно если тебе всего пять лет, и ты так укутан, что поднять руку вверх почти невозможно. Но всё-таки, оскользаясь на обледенелом сугробе, ты дотягивался до сосульки — vareжка вмиг промокала — и отламывал её ледяную верхушку. Но она тут же выскальзывала из пальцев и разбивалась на звонкие брызги. Какая досада! Надув губы, упрямо сопя, ты тянулся к следующей сосулке. Теперь ты был осторожнее — опыт есть опыт! — и вот твёрдый, холодный, сочащийся влагою конус лежал у тебя в руках.

В этот момент ты испытывал разочарование — едва ли не первое разочарование в жизни. Сосулька вон там, наверху, под застрехой сарая, вся в солнечном блеске, была вовсе не то, что вот эта холодная мокрая палка из серого льда, от которой уже начинали стыть пальцы. Торопясь как бы что-то исправить, пытаешься как будто вернуть восхищение этой сосулькой, ты лизал её раз и другой, но разочарование лишь нарастало. Вкус ледышки был пресный, холодный, совсем никакой... Разве об этом мечталось, когда ты тянулся к сияющей радужным нимбом сосулке?

Да, это был важный опыт. Нечто вдали, и оно же в руках у тебя — это были настолько различные вещи, что впору было задуматься: стоит ли вообще приближаться к тому, средь чего ты живёшь, и, тем более, брать его в руки, пытаешься присвоить? Мир вдали — на расстоянии, так сказать, взгляда — бывает прекрасен; тот же мир, но вблизи может быть много-много скучнее и хуже...

Но ещё удивительнее другое: сколько ни обманывайся в своих ожиданиях, сколько ни разочаровывайся — в той же самой, к примеру, сосулке, — всё равно она будет притягивать взгляды и душу. Да и как не залюбоваться тем, как блистает на солнце сияющий конус и как с него льётся капель? Словно солнечный свет так наполнил сосульку, что избыток его теперь падает чередою сверкающих брызг, а внизу, под застрехой, они разбиваются о волнистую наледь, там висит влажный туман, и в этом тумане вдруг видишь мерцание радуги...

ТАТАРСКИЙ БИФСТЕКС. Самое варварское из блюд я попробовал в сердце Европы: татарский бифштекс нам с женой принесли в Праге.

В том кафе меню на русском не было, чешского я не знал, а английская надпись "Tatarian beef-stake" мало что мне говорила. Цена показалась приемлемой, вес блюда — очень даже приличным; и я, недолго думая, заказал для жены именно его. Помню, как официантка, оглядев нас с Еленой, удивлённо подняла брови и как я удивился её удивлению.

Довольно скоро — я не выпил ещё и кружку пльзеньского — официантка явилась с подносом, на котором краснела гора совершенно сырой, перекрученной на мясорубке, говядины.

Жена наотрез отказалась даже попробовать этот, как она выразилась, “кошмар”. Я же, для храбрости заказав ещё пива, стал думать, как превратить эту гору говядины во что-нибудь мало-мальски съедобное. В центре мясного холма, в углублении-кратере, колыхалось сырое яйцо; рядом с мясом был насыпан резанный лук; соль, горчица и перец стояли у нас на столе. Я перемешал мясной фарш с яйцом и луком, обильно его посолил и поперчил, добавил горчицы — и, в итоге, получилась огромная сырая котлета.

— Может, отдашь это на кухню, чтобы пожарили? — предложила Елена.

— Нет, — решил я. — Буду есть, как положено, в сыром виде.

Багровый бифштекс истекал мясным соком. Парной запах свежей говядины не могли перебить даже перец и лук. И я вдруг почувствовал странное беспокойство, когда наклонился над блюдом с татарским бифштексом и вонзил зубы вилки в сочное мясо. Что-то звериное, древнее шевельнулось во мне, словно некий инстинкт, уж давно похороненный и позабытый, вдруг пробудился от зова парного, кровавого мяса...

То, что я начал жевать, оказалось неожиданно вкусным. Бифштекс был сочен и свеж, пресновато-остёр — лук, горчица и перец прихлились как нельзя кстати, — и я, чуть не с урчанием поглощая сырую говядину, так увлёкся, что опомнился только тогда, когда на блюде почти ничего уже не оставалось.

— Ну, ты и обжора! — удивлённо сказала жена.

— Да ты попробуй, как вкусно!

— Нет уж, спасибо, — помотала она головой. — Я не волчица.

“А я, значит, волк? — подумал я про себя, принимаясь опять за бифштекс. — Вот уж не ожидал разбудить в себе зверя...” Да, что-то явно менялось в моём отношении к миру. Всё, что было вокруг: все эти столики, стулья, картинки на стенах, цветные бутылки над барной стойкой, весь этот уют старой пражской пивной — всё показалось вдруг тесным, мелочным, скучным. Душа затомилась в тоске по тому, что так трудно выразить словом, но что неизменно живёт в глубине человека и не позволяет ему быть вполне примирённым с собою и собственной жизнью. Мучительно вдруг захотелось простора и воли, движения, ветра; быть может — бурана в степи; может — ночи и полной луны...

Тогда, доедая кровавый бифштекс, я, мне кажется, понял, отчего воеет волк на луну. Он ведь тоже, бедняга, томится невнятной тоской, наподобие той, что терзает меня, и не знает, чем, кроме протяжного воя, выразить боль и тоску одинокой звериной души.

Но ведь это же самое чувство глубинной тоски и меня заставляет всю жизнь писать то, что пишу, тоже, в сущности, выть на луну, но посредством пера и бумаги...

ТОМАТНЫЙ СОК. Долгое время я думал, что источник томатного сока — вовсе не помидоры, а те стеклянные красные конусы, что стояли по гастрономам и овощным магазинам. Эти высокие, яркие конусы сока, так всегда привлекавшие взгляд, были очень к лицу той эпохе, в которой прошли мои детство и юность. Те, кто помнит, со мной согласятся: полвека назад жизнь была, в целом, довольно бесцветна — монотонно-унылыми были витрины, дома и одежда, — а вот разноцветные конусы сока придавали застойной эпохе некую бодрость и живость физиономии.

Был сок гранатовый, тёмный, как кровь; был абрикосовый, солнечно-жёлтый; был сливовый, почти фиолетовый; был бесцветный берёзовый; были тыквенный, яблочный, грушевый соки, и каждый имел свой оттенок и вкус, и все они вместе как раз составляли палитру, вмещающую чуть ли не все цвета того времени.

Но самым ярким — и, кстати, самым дешёвым — был сок томатный. Стокан стоил десять копеек; даже берёзовый стоил дороже — одиннадцать. Бывало, отстоишь очередь, сжимая в кулаке эти самые десять копеек, затем кладёшь гривенник на жестяную тарелочку, прибитую к стойке гвоздём, а продавщица берёт в это время гранёный стакан, оставшийся от предыдущего

покупателя, и начинает его ополаскивать в струях забавного маленького фонтана: помню, всегда хотелось самому подёргать за его рычажок и побрызгать водой. Но вот стакан подставлен под красный конус, краник повернут — и пенный сок, тихо шипя, наполняет стакан.

Томатный сок, чтобы он был вкуснее, полагалось солить. Солонкой служил всё такой же гранёный стакан, до половины наполненный влажной розовой солью. Сунешь ложку в стакан — она облипает крупинами соли — затем крутишь её в соке, чтоб завертелась воронка из розовой пены — и, наконец, начинаешь пить горьковато-солёную мякоть, столь вкусную, что трудно остановиться, пока стакан не опустеет.

— Мальчик, усы подбери, — с улыбкою говорит продавщица.

Рукавом утираешь томатные губы, киваешь: “Спасибо!” — и бежишь к магазинным дверям, в ту жизнь, где ты будешь взрослеть, становясь из ребёнка подростком, затем сумрачным юношей (юность, по сравнению с детством, всегда как-то сумрачна); но томатный сок, словно верный товарищ, будет сопровождать тебя все эти годы.

Вот, к примеру, студенчество. Томатный сок был основой двух популярных напитков, один из которых служил для питания, а другой — для студенческих вечеринок. Первый — сок со сметаной. Возьмёшь полстакана сметаны, долёшь доверху соком, чуть посолишь, перемешаешь — получается нечто густое, розовое и очень сытное. Ещё кусок-другой хлеба — вот тебе и обед; пару лекций потом ты можешь спокойно дремать: твой желудок не скажет ни слова упрёка.

А второй из напитков — знаменитая “Кровавая Мери”. Для нас, первокурсников, это был как бы пропуск во взрослую жизнь. Фокус был в том, чтоб осторожно, по лезвию ножа, налить водку в стакан поверх томатного сока — так, чтобы жидкости не перемешались. И тогда над густым красным соком дрожало прозрачное марево водки, сквозь которое можно было рассматривать комнату, лица приятелей, стол с бутылками, даже окно, за которым бесшумно падает снег.

Чем хороша была “Кровавая Мери”, так это тем, что в ней выпивка совмещалась с закуской. Сначала глотаешь холодную горькую водку, а следом — густой мягкий сок, смывающий водочный привкус. В этом таилось коварство кровавой красотки: готовить “Мери” было так интересно, а пить так приятно, что трудно было соблюсти меру “Мери” (ого: каламбур!), и все, кто участвовал в пиршестве, быстро хмелели. Застолье делалось шумным и бестолковым, стены и потолок уплывали, и только стаканы томатного сока, красневшие посередине стола, ещё останавливали ословевший твой взгляд и ненадолго задерживали неудержимое и колдовское вращение мира...

А наутро, с больной головой, ты искал помощи всё у того же томатного сока, который шипящею красной струёй лился в стакан из стеклянного конуса. Магазин был полупустым, пивом так рано не торговали, и лишь томатный сок мог тебя исцелить. Словно сама жизнь вливалась в тебя с каждым глотком: голова прояснялась, тревога похмелья стихала. И твой взгляд уже не томился, натываясь на выступы и на углы окружавшего мира, а как-то мягко и ласково плыл, огибая предметы, любовно и бережно перебирая всё то, что тебя окружало сегодняшним утром. И гранёные эти стаканы на мокром подносе, и конусы сока, и добрый сочувственный взгляд продавщицы и редких прохожих, и, наконец, отраженье себя самого на стекле магазинной витрины. Твой двойник держал в руке стакан сока, улыбаясь тебе, и было так радостно видеть его глуповато-рассеянную улыбку...

УЛИЧНОЕ КАФЕ. В дни моей юности уличное кафе можно было встретить разве что в кадрах западных фильмов, да ещё на страницах Ремарка или Хемингуэя. Тоталитарная жизнь хотя и клонилась к закату, но не допускала такой вольности, как выпивать и закусывать прямо на тротуаре, свободно рассевшись за столиками. Нет, тогдашние улицы были унылыми и одноцветными, словно казарменные коридоры, и служили, скорее, не для

наслаждения жизнью, а для механического перемещения из одной точки пространства в другую.

А ведь мечталось усесться за столик в тени полосатой маркизы, заказать бутылку вина с какой-нибудь лёгкой закуской, и любоваться на девушек, соблазнительно шагающих мимо...

Но чем ещё удивительна жизнь, это тем, что она исполняет мечты. Прошло каких-нибудь тридцать лет, и вот я сижу за столиком уличного кафе, а вокруг течёт жизнь Театральной, чудесной улицы старой Калуги. Не так давно часть её сделали пешеходной, замостили брусчаткой, оставили лавочками, и она сделалась театральной в прямом смысле слова, то есть превратилась в продолжение театра, чьи колонны так величаво — ну, вылитый Парфенон! — высятся за фонтанами и за липами площади (тоже, естественно, Театральной).

Уличный театр наблюдать можно, кажется, целую вечность. Дети и старики, пьяницы-забудьги и разряженные красотки, подростки на роликах и велосипедах, торговцы и грузчики, попрошайки и полицейские, растрёпанные музыканты с гитарами, художники, готовые за пять минут нарисовать ваш портрет, — кого только не увидишь на Театральной за те полчаса, что посидишь под навесом уличного кафе. И главное, все те люди, что пёстрым потоком текут мимо тебя, сейчас в полном смысле живут: дети играют, красотки красуются, молодёжь, как ей и положено, напозакает валиет дурака, старики радуются погожему дню и возможности тихо присесть на скамейке. Не спеша оглядевшись, послушав обрывки речей, увидишь ссоры и примирения, встречи старинных друзей и признанья в любви, заметишь “разлуку с улыбкою странною”, подсмотришь начало — чем чёрт не шутит? — любовной истории, — словом, окажешься зрителем интереснейшего спектакля под названием “улица Театральная”. Ни один театральный партер, — а уж я, слава Богу, сиживал в театрах, — не приносил мне такого зрительского наслаждения, как это кафе на Театральной, да и все прочие уличные кафе, в которых мне доводилось выпить чашку “эспрессо” или стакан пива.

Сидишь там, бывало, и думаешь: да ведь это же рай! Ибо что ещё люди создали настолько же близкого к райскому саду, как эти вот лёгкие столики в окруженье цветочных вазонов, эта тихая музыка, эти красавицы, да ещё и бокалы с нектаром, стоящие перед тобою? И какой длинный путь — это ж только представить! — прошло человечество от первобытных костров, где оно коротало досуг, прикрываясь от холода шкурами и мусоля кость мамонта, до возможности посидеть этак вот, в праздной неге, удостве и в окружении всяческой красоты. В сущности, путь так называемой цивилизации, длящийся вот уже тысячи лет, — это и есть путь от костров неолита вот к этим столикам, этим тарелочкам, чашечкам кофе, этим хорошеньким официанткам в коротеньких юбочках с именными табличками на белоснежных передниках, к этой магии исполненья желаний по первому мановению пальца — ко всему, словом, тому, к чему мы настолько привыкли, что уже и не замечаем всей этой, воистину невероятной (и, согласитесь, вряд ли заслуженной нами) неги и роскоши жизни.

И поэтому нет-нет да и подумаешь: а не сон ли всё это? Не брежу ли я, не помстились ли мне эти милые девушки — кто их научил так приветливо, искренне улыбаться клиентам? — эти креманки с мороженым, эти салфеточки, эти бокалы? Что, как я вдруг проснусь и вместо райского сна окажусь в первобытной пугающей тьме, в окружении холода, снега и волчьего воя?

ХЛЕБ. Так и хочется написать: “Хлеб наш насущный”. То есть первое, что приходит на ум в отношении хлеба — это молитва.

Хлебу надо бы посвятить не главу кулинарного словаря, а отдельную книгу. Виды хлеба столь разнообразны, а значение его так велико, что охватить тему хлеба несколькими страницами — почти то же самое, что пытаться, раскинув руки, обнять бескрайнее, уходящее к горизонту хлебное поле.

Но цель этих страниц — не описание блюд или способов их приготовить; то, что пишу — всего лишь попытка поблагодарить за дары, которыми

жизнь так щедро делилась со мной. А для благодарности хватит и нескольких слов, лишь бы они были искренни.

Чтобы почувствовать настоящий вкус хлеба, надо долго идти пешком, лучше несколько дней, чтобы как следует утомиться, чтоб истончить, так сказать, свою плоть, чтобы сбитые стопы саднили, а желудок подводило от голода. Только в таком состоянии, когда тело измотано, а дух возбуждён, кусок хлеба воспринимается так, как должно, то есть как нечто животворящее.

Помню, в Шамординском монастыре, куда мы с товарищем шли трое суток вдоль речки Серёны, по местам поразительной шири и красоты, я битый час бродил, спрашивая, где бы раздобыть хлеба? Послушницы и монашки, отвечая мне, потупляли глаза и говорили так тихо, что их было трудно понять. То ли поэтому, то ли потому, что вечерняя трапеза уже кончилась, найти хлеб долго не удавалось. Наконец я зашёл в неприметные двери пекарни. На мой голос вышла молодая послушница.

— Чего вам? — спросила она, отирая руки о передник.

— Мне бы хлеба...

— А вы паломник или просто турист?

— И то, и другое. Три дня сюда шли.

Послушница улыбнулась, затем отошла за перегородку и возвратилась, неся в руках круглую, мукой обсыпанную, ковригу.

— Держите.

— Сколько я должен?

— Да Бог с вами...

— Ну, спаси Господи!

Мы поклонились друг другу, и я вышел, прижимая к груди тёплый и упоительно пахнущий каравай. Казалось, я не иду, а плыву внутри хлебного облака. Хлебный дух, окружавший меня, согревал и окутывал всё: и тяжёлую кладку забора, и цветники с “золотыми шарами”, и старуху-монашку, сидевшую возле коробки с котятками — их раздавали, что называется, в добрые руки, — и деревянную лестницу, которая круто спускалась в долину Серёны. Внизу был наш лагерь — мой друг удил рыбу к ужину, — и я вдруг подумал, что рядом с такой вот душистой ковригой и костёр-то не обязательно разводить: мир и так обогрет и утешен дыханием хлеба...

Приезжая в неизвестную страну, я первым делом старался попробовать местного хлеба, может быть, неосознанно чувствуя, что именно в хлебе вернее всего выражается суть и страны, и народа.

Помню зябкое утро в Хургаде — дул хамсин, пыльный ветер пустыни, — разноцветные пластиковые пакеты, парящие в бледном египетском небе, и помню торговца хлебом, пробиравшегося со своей тележкой среди скопища автомобилей. Я купил у него ещё тёплую, золотистого цвета ячменную лепёшку. Подержав её возле лица, подышав пресным, немного горчащим золотым сытным духом, я подумал, что точно такой же хлеб ели, наверное, и фараоны. Тысячелетия вряд ли существенно что-нибудь изменили в технологии и рецептуре ячменных лепёшек; стало быть, и Нефертити, и Клеопатра могли точно так же, как я, рвать пахучую мякоть, вдыхать запах хлеба, и чувствовать, как на зубах похрустывают то ли крупинки золы, то ли песок вездесущего ветра хамсин...

Совсем по-другому я познакомился с “пане”, хлебом Италии. Это было в Сиене. “Ком-пания”, кстати, — это итальянское слово, которое и означает “хлеб вместе”. Тот хлеб показался мне твёрдым, как камень, почти как булыжники той знаменитой сиенской площади, на которые я уселся, чтобы перекусить. Потом мне объяснили, что итальянцы намеренно выпекают хлеб с очень твёрдой коркой; причём любят есть только её, оставляя мякоть ну, например, голубям или чайкам, которые тоже не прочь побыть в нашей с вами “ком-пании”.

Так вот, я сидел на покатых и тёплых сиенских камнях, вполуха слушал гомон туристов, грыз каменно-твёрдую хлебную корку и прихлёбывал из бутылки отличные “Монтепульчано”. Камни Средневековья, серые и неизменные вот уже восемь веков, окружали меня. И я вдруг почувствовал, до чего же тесна и трудна была жизнь среди этих камней, среди холода,

смирада и страха, в постоянном присутствии войн и чумы. Отрадного в этой тесной каменной жизни было немного, вот разве хлеб да вино в компании старых друзей, преломляющих “пане”...

А хлеб Индии я впервые попробовал в Варанаси, древнейшем из городов человечества. Смеркалось. Я устал за огромный и сложный, наполненный встречами и переездами день, и есть, если честно, совсем не хотелось. Но я всё же вышел из той ночлежки, где остановился (славное было местечко: из нужника в моём номере нечистоты стекали прямо на улицу), и пошёл поискать, где торгуют едой. Но все лавки здесь, на окраине города, уже были закрыты; вдоль улиц лежали дремлющие собаки, коровы и нищие; единственное, что мне удалось разыскать, это уличную печь, топившуюся кизяком, возле которой, сидя на корточках, грелись два тощих индуса. Печь была допотопного вида: закопчённая, чёрная, в трещинах, в сизом кизячном дыму. Но лепёшки на ней выпекались: целая стопка смуглых “чапати” лежала на глинобитном приступке печи. Я поздоровался, показал на лепёшки и протянул индусам бумажку в десять, кажется, рупий. Оба заулыбались, вскочили, залопотали на неразборчивой смеси английского с хинди, и вот я держал в руках две подгорелых лепёшки. Вид у них был не просто древний, а доисторический. Возможно, уже в каменном веке могли выпекать вот такие “чапати”, состоящие из муки и воды — даже соли в них, кажется, не было. Но они были очень индийскими: я почувствовал в них то достоинство нищеты, которое очень трудно понять и принять европейцу. Мне же, русскому, да ещё с моей редкой фамилией, был понятен и близок этот пресный, первичный вкус хлеба и та глубина простоты и смирения, что так явственно в нём ощущалась.

А вот Центральная Азия, та меня угощала своим — и опять удивительным — хлебом. Точнее, хлебами: в Узбекистане каждая область печёт свой особенный хлеб. Лепёшки Хивы, Самарканда, Ташкента или Бухары отличаются друг от друга не менее, чем таджикская (то есть, по сути, персидская) мягко-певучая речь отличается от торопливой, напористой речи тюрков-узбеков. Но было в тех азиатских хлебах и нечто общее: их подражание солнцу. Не говоря уж о форме — всегда правильный круг, — и их солнечный цвет, и, главное, те соляные знаки-узоры, что пекари набивают по золотистому полю лепёшки, — это всё, несомненно, отголоски зороастрийского поклонения солнцу-огню.

Узоры узбекской тандырной лепёшки можно рассматривать долго, как и тканый узор на ковре или затейливо-сложный орнамент на пёстром фасаде мечети, или вязь древнего почерка “куфи” на рукописных страницах Корана. А сам тандыр, что нам дарит вкуснейшие эти лепёшки? Эта древняя азиатская печь чем-то напоминает старинную пушку, особенно если это тандыр на колёсах, который нередко встречается на азиатских базарах. Только сделана эта пузатая пушка не из чугуна, а из глины, и заряжают её вместо ядер и пороха тестом. Поутру, где-нибудь на затерянной улочке старой Хивы или Бухары, слышишь, как весело трещит хворост в тандырах, чувствуешь горький дымок, что тянется по-над дувалами, и порой видишь, как из жерла тандыра вырываются искры и пышет огонь. Это значит, что скоро начнут печь лепёшки. А вот и хозяйка: весёлая полная женщина с ясным лицом, в платье, пёстром, как перья павлина. Засучив рукава, она споро мнёт тесто и что-то, смеясь, кричит детям, которые целою черноголовую гроздью выглядывают из двери дома.

Из жерла тандыра пышет огненным жаром. Но если хворост уже прогорел, на дне остаётся лишь слой сизовато-малиновой, лёгкой золы, по которой время от времени пробегают последние судороги огня. Кажется, это чей-то огромный, уже засыпающий глаз: он то смежает дремотные веки, то неожиданно вновь полыхнёт огнём жаркого взгляда...

Прежде чем лепить тесто на стенки тандыра, хозяйка от кисти и до плеча обматывает правую руку тряпьем, иначе можно обжечься. Затем она венчиком брызгает воду на стенки печи — и из тандыра, клубясь, вырывается пар. Хозяйка подхватывает пластины теста, быстро перегибается внутрь дышащей жаром печи и уверенно-точным броском прищёпывает лепёшки

к стенкам тандыра. С каждой секундой её лицо багровеет, глаза начинают сверкать шальным блеском, чело покрывается потом, и кажется, что это уже не знакомая нам Зулфия, а вдохновенная жрица огня, задремавшего в сумрачных недрах тандыра...

Но что ж мы забыли о русском — родном, дрожжевом чёрном хлебе? Ведь без него нельзя даже представить вкус многих блюд, столь привычных нам с вами. Вообразите, к примеру, селёдку — да с белой булкой! И, похоже, едят дрожжевой чёрный хлеб только в России, что сразу возводит его в ранг национального достояния. Известно, как тосковали эмигранты всех волн именно по чёрному хлебу и как буханка “чернушки” была для них лучшим подарком! Да что там! Ещё Александр Сергеевич Пушкин отметил связь чёрного хлеба и русской души. Цитирую: “Это напомнило мне слова моего приятеля Шереметева по возвращении его из Парижа: “Худо, брат, жить в Париже: есть нечего; чёрного хлеба не допросишься!” (“Путешествие в Арзрум во время похода 1829 года”).

Выходит, что чёрный хлеб, с его характерной кислинкой, не просто так нужен русским, что они без него начинают скучать-тосковать, но именно дрожжевой чёрный хлеб созвучен чему-то важному в русской душе. Не забудем, что и исконные наши напитки — и хлебный квас, и хлебный самогон — тоже являют собой как бы дрожжевой хлеб, но возведённый в иную по градусу степень.

Может, именно та дрожжевая, бродильная суть, что содержится в чёрном хлебе, и является русской сутью? Может, наша особенность именно в том, что мы неспособны быть пресными, вяло-спокойными, то есть вполне примирёнными с сами собою и с жизнью, но всегда ждём и жаждем чего-то иного (спроси — мы и сами не знаем, чего!). Да, мы всегда жаждем того, чего в мире, увы, не бывает, но без чего так томится и чахнет бродильная наша душа...

ЦВЕТКИ ИВЫ. Вы, может быть, спросите: с какой это радости — или с какой голодухи? — надо было жевать эти пресно-медовые, с лёгкой горчинкою, пуховые серёжки-цветы, от которых на пальцах, губах и одежде желтела пыльца?

Но тогда придётся рассказывать чуть ли не весь байдарочный майский поход по реке со смешным названием Вытебеть. Мутные воды реки закручивались в быстро скользящие водовороты; под обрывами кое-где хоронились последние грязные льдины; на отменях бурые пряди прошлогодней осоки были словно причёсаны паводком, а на глинистых оползнях берега зеленели широкие листья мать-мачехи. Под дождём, лившим весь день, мы прошли мимо трёх сёл, с названиями, одно веселее другого, — Плохино, Дурнево, Дебри, — и к вечеру так измаялись, что, казалось, заснём как убитые. Но не тут-то было: соловьи с такой яростной силой свистели и щёлкали по всем ближним и дальним кустам, что звенело в ушах, и глаза не смыкались. Лишь под утро удалось погрузиться в тревожную, полную странных видений дремоту.

Тем удивительнее оказалось пробуждение. Дождя больше не было слышно, тент палатки как будто светился, и когда я вылез наружу, то зажмурился от свежести и чистоты ясного майского утра. Ненастья нет и в помине; остатки тумана курились по-над урёмой; за кустами краснело огромное низкое солнце; небо, белёсое у горизонта, чисто синело в зените, а от семи перевернутых наших байдарок по бурому дугу стелились широкие тени. Днища лодок пестрели заплатами, а вёсла, лежавшие рядом, уже начинали отбрасывать яркие блики. И вообще, всё вокруг переливалось, сверкало: мокрые листья раки и оттяжки палаток, миски возле кострища, рукоять топора и порожня банка из-под тушёнки. Солнце на глазах поднималось, словно выпутываясь из переплетенья ивовых ветвей, становясь всё бледнее и меньше, но жарче.

Как раз выбрался из палатки и Алексей, большой знаток трав и кореньев, и предложил, пока народ спит, набрать разных цветов для утреннего салата. А цветов вокруг было много: это и продолговатые, нежно-мохнатые ивовые серёжки, и весёлые ярко-жёлтые примулы — их ещё называют баранчики,

ключики или божьи ручки, — и разноцветные медуницы, и застенчивые собачьи фиалки.

Интереснее всего было собирать жёлтые ивовые серёжки. Воды на кустах было столько, что приходилось сначала отряхивать их; целый дождь осыпался на землю, но всё равно рукава наших курток-штормовок промокли насквозь и парили на солнце. Скоро парили уже не одни наши куртки, но и кротовины луга, и чёрные днища байдарок, и те ивовые кусты, с которых мы обирали серёжки. Против солнца белёсый пар радужно переливался. А вот и первые пчёлы загудели, упруго завились у верхних, подсохших ветвей ивняка.

В моей жизни было немного таких же вот ясных и радостных утр. Помню острое чувство: то, что мы собираем в пакеты, и то, что мы видим вокруг, — всё это именно дарится нам. Солнце, небо, река, живописный наш лагерь и мокрые эти кусты, с которых мы осторожно снимаем мохнатые, жёлтые, мёдом пахнущие серёжки, преподносится нам, словно щедрый — не по заслугам! — подарок. И лучшее, чем мы можем отблагодарить за него — это просто-напросто радоваться всему, из чего состоит это ясное утро. И кочкам луга, и мокрому ивняку, и гудению пчёл, и мельканию чибиса над косогором; радоваться, в конце концов, даже самим себе, оказавшимся в это чудесное утро не где-нибудь, а именно здесь, на речном берегу.

Когда наши пакеты уже были полны разнообразных цветов и соцветий, как раз начала просыпаться и остальная наша команда. Палатки зашевелились от толчков спин, локтей и голов, завжикали “молнии” спальных мешков и палаточных тентов, зазвучал смех, кашель, хриплые утренние голоса — наш бивак на глазах оживлялся. Что ж, пора было взбадривать костерок, вешать на перекладину воду для чая да заправлять маслом цветочный салат, наш сегодняшний завтрак.

ЧАЕПИТИЕ В ВАРНАСИ. Индия подарила мне незабываемое чаепитие: в городе Варанаси, на берегу Ганги, рядом с пылающим погребальным костром.

Маникарника-гхат — причал, на котором жгут мёртвых, — легко отличить по поленицам дров и по кучам серого пепла, остывающим возле воды: перед тем, как столкнуть пепел в Гангу, его будут просеивать, извлекая оплавленные слитки золота и серебра — остатки тех украшений, что были на мёртвом.

А поскольку чай в Индии продают и разносят везде, то и на Маникарника-гхат я взял у разносчика глиняный черепок с дымным чаем, присел на поленицу дров и стал, попивая горячую пряную смесь чая, сахара, молока и масалы, рассматривать, как в десятке шагов от меня горит погребальный костёр. Это очень напоминало походы — то, как, бывало, пьёшь чай у костра, отрешённо-задумчиво глядя в огонь. Только этот костёр был большим, и поверх кучи пылающих дров лежало мёртвое тело. Вот его стопы уже отгорели, упали, и слугитель-индус длинной палкой заботливо пододвинул их к центру костра.

Самым странным в той процедуре кремации была её простота и обыденность. Казалось, что для индусов это событие настолько же обыкновенно, как, скажем, стирка белья или приготовление чечевичной похлёбки. Смерть в Варанаси была лишена тех мистических ореолов, покровов и тайн, в какие мы с вами привыкли её обряжать; и вот такое наивно-простое и одновременно глубокое отношение к смерти было главным уроком чаепития в Варанаси.

Костёр полыхал; обгоравшее тело становилось всё меньше, чернее, его было всё трудней отличать от обугленных дров, на которых оно догорало, и я смотрел больше не на него, а на то, что было вокруг. Ночь густела; дыхание реки было влажным и тёплым; на соседних причалах горели огни и слышалась дробь барабанов — там шла пуджа Ганга-арти, то есть ежевечернее поклоненье священной реке. Самым красивым во всей церемонии пуджи было то, как участники праздника пускали по воде цветочные плотки со свечами, и гладь реки озарялась сотнями зыбких огней, словно бы отражающих

звёздное небо, с которого, по поверьям индусов, и начинается мать-Ганга.

А с костра, у которого я допивал остывающий чай, время от времени в небо взлетал сноп клубящихся искр, и тогда было трудно понять, где искры, где звёзды, а где свечи, плывущие по реке? Всё сливалось в живом хороводе огней; свечи праздника, смертные искры и звёзды, мерцавшие в небе, вдруг делались чем-то родственным, близким друг другу. Смерти здесь, у костров Варанаси, словно не было вовсе, а была переключка огней между небом и Гангой, был треск костра, заглушаемый плеском воды, барабанною дробью и песнями пуджи, был единый поток, возносящийся к звёздному небу — туда же, куда вместе с дымом летела душа из почти догоревшего тела.

Мало какое из чаепитий так утешало, как то чаепитие на Маникарника-гхат, рядом с костром, на котором сгорала лишь только телесная оболочка, тогда как само существо человека, как верим и мы, и индусы, оставалось таинственно-непостижимо и живо...

ЧАЙ ПОД ДЕРЕВОМ БОДХИ. Пил я чай и под деревом Бодхи — самым, может быть, знаменитым и почитаемым деревом в мире. Растёт оно в Индии, в городе Богая; сидя под предком вот именно этого дерева, Гаутама Будда достиг просветления. Хоть с тех пор и прошло почти три тысячи лет, память об этом событии живёт и поныне; священное дерево Бодхи — главная из реликвий мирового буддизма.

Когда я подошёл к нему в предрасветных потёмках — было четыре утра, — оно показалось не просто большим, а настолько огромным, что взгляд не мог охватить его целиком. Казалось, своими ветвями, лежащими на подпорках, дерево простирается даже не просто во тьму, а и вовсе выходит за пределы зримого мира, прорастает в иные, недостижимые людям пространства.

Под шатром колоссального этого дерева (чье латинское имя *figus religiosa*) могла бы свободно усесться и тысяча человек. Но пока что перед рассветом рядами рассаживались только подростки-монахи в оранжевых тогах — их было около сотни — и барабанщики возле больших барабанов. Чуть в сторонке уселся и я и стал слушать, как глухо рокочут во тьме барабаны, и как монотонно бубнят, кланяясь дереву, молодые монахи.

Трудно сказать, сколько длилась утренняя молитва. Ощущение времени вдруг пропало, и только затёкшие ноги да зябнущая спина время от времени возвращали в реальность. Точнее, время не то чтобы вовсе исчезло, но оно бесконечно вращалось по кругу — точь-в-точь, как буддийский молитвенный барабан, — и тем обличало обманную сущность себя самого. Но вместе с тем всё происходящее было так интересно, что я жадно рассматривал всё, что меня окружало. Так, я замечал обезьян и мангустов, шнырявших по серым уступам огромного храма, что высился в сумерках сразу за деревом Бодхи; видел кошек, лакающих молоко из тарелочек, расставленных там и сям; видел, как несколько бесшумных монахов с фонариками что-то ищут, согнувшись, под кроной священного дерева, и догадался: они собирают опавшие листья. Эти листья потом запечатывают в прозрачную плёнку и продают, как святыни.

И ещё я заметил, что по рядам забубённо молящейся молодёжи разносят чай: в больших металлических чайниках с лебедино изогнутым носиком, точь-в-точь, как в наших советских столовых в былые года. Идея пить чай во время утренней общей молитвы мне очень понравилась; когда разносчик чая проходил мимо меня, я протянул ему и свою жестяную походную кружку. С готовностью он налил её доверху маслянисто-густым и дымящимся чаем цвета топлёного молока.

— У нас чай очень хороший! — шепнул он мне, улыбнувшись так радостно, словно я ошастливил его, попросив угостить меня чаем.

Чай, в самом деле, был очень хорош. Крепкий, густой, в меру сладкий, горячий, он не просто гнал прочь усталость и сон, то есть действовал на меня самого, но, казалось, влиял и на весь окружающий мир. То, что вокруг всё увереннее казалось, что предметы решительно выступали из сумерек, что мир, так недавно бесцветный и плоский, становился объёмно-цветным, — в этом во всём мне мерещилось действие именно чая. Мир становился самым

собою, с него будто сошли, наконец, наважденья колдующих Мар — тех волшебниц, которые, по преданию, соблазняли Будду, — и я вдруг увидел реальность как таковую.

Я понимаю, конечно, что всё это было не совсем по-буддийски — согласно учению Будды, реальности нет вообще, — но на меня чай под деревом Бодхи действовал именно так. Я видел и чувствовал: всё, что меня окружает, просыпается и обретает радостную достоверность. Шныряли мангусты, молились монахи, котята лакали своё молоко, ветерок шелестел кроной дерева Бодхи, стрижи проносились по чистому небу — и всё это было настолько прекрасным, что, предложи мне сейчас хоть сам Будда нирвану — разлуку с тем миром явлений, который я вдруг увидел с такой ясной силой, — то я б отказался.

Или это и было моим личным “сатори”, то есть просветлением? Я чувствовал: раз есть мир — есть и я; и чем более мир, окружавший меня, полон, светел и радостен, тем более полон и светел я сам. “Что ж, — думал я. — Может, каждому нужно своё просветление? И моё как раз в том, чтобы чувствовать радость реальности, видеть живую и неистребимую полноту бытия? Будда есть Будда, и у него был свой путь; а мне его дерево подарило сознание того, что я неотрывен от мира, в котором живу, и этот мир ко мне добр — он, например, угостил меня крепким утренняя чаем...”

ЧИФИР. По-настоящему я “чифирил” только студентом, во время дежурств в психиатрической клинике.

Моё первое впечатление от этой больницы было такое, какое, быть может, испытывал Данте, начинавший своё нисхождение в ад. Санитарка открыла мне дверь, и я увидел большой коридор, в котором кипела — не подберу других слов — плазма безумия. Больных было ровно сто человек. И вся эта сотня бродила, бубнила, мычала и маялась между сумрачных стен коридора, томясь и не находя себе выхода. Пока мы с санитаркой шли к процедурному кабинету, волны безумцев то накатывали на нас, то расступались, освобождая дорогу. “Кто это?! Кто это?!” — кричали одни и указывали на меня; “Новенький, новенький!” — ликовали другие; “А я его знаю, я знаю его!” — вопили, кривляясь и дёргаясь, третьи.

Санитарка, хромая старуха, не обращала внимания ни на кого, ей всё это было привычно и скучно. Я же старался не поднимать глаз и не оглядываться: мне было, мягко говоря, не по себе. Но картины безумного мира были настолько диковинны, что не заметить их было нельзя. Вот кто-то сосредоточенно и деловито рвал на себе одежду, стараясь, чтоб лоскуты выходили как можно ровнее. Кто-то, костлявый и голый, уселся на корточках на подоконнике и раскачивался взад-вперёд, напоминая большую огромную птицу. Кто-то, спустив порты, задумчиво рассматривал свои гениталии, словно недоумевая: что это такое? В тёмном углу кого-то, кажется, били или душили, но этого я уже не успел рассмотреть, потому что мы, наконец, дошли до процедурного кабинета.

Пока дежурная медсестра объясняла мне, новичку, обязанности “аминизинового” медбрата, я всё не мог позабыть те картины, которые только что видел за дверью. Казалось невыносимым, что я проведу в этом мире безумия целые сутки, а потом, может быть, ещё множество дней и ночей.

Впрочем, я же хотел рассказать о другом — о чифире. В своей второй выход в тот сумрачный коридор, куда днём выпускали безумцев (по палатам их разводили лишь на ночь), я заметил, что у стены, возле электророзетки, стоит несколько сосредоточенных пациентов, очевидно занятых чем-то важным. Присмотревшись, я понял: там варят чифир.

Технология этого дела, формально запретного, но фактически издавна бытовавшего здесь, была такова. В литровую банку высыпалась целая пачка хорошего чая (я, помню, ещё удивлялся: откуда здешние пациенты доставали индийский чай, который мы, студенты, не могли найти днём с огнём?), затем наливалась вода, банка оборачивалась полотенцем, и в неё погружался самодельный кипятивник из двух жестяных полос. Сила этого примитивного кипятивника была просто чудовищна. Если дело происходило вечером

или рано утром, то есть при включённом электрическом освещении, то стоило сунуть концы оголённого провода в ноздри розетки, как весь коридор погружался в потёмки, — в лампочках тлели одни волоски, потому что всё электричество, сколько было его в проводах, начинало гудеть и вибрировать в банке с чифиром. За считанные секунды вода закипала, чайный настой вспухал рыжей пеной и начинал клокотать так натужно и жадно, как будто хотел проглотить самого себя...

Чем-то всё это, бурлящее в банке, напоминало мне хаос безумия, что кипел и во всём отделении, меж обшарпанных стен коридора. Бурлящий чифир, который уже было трудно удерживать в нервно трясающейся банке — он вбирал в себя словно не только всё электричество, но ещё и томление болезненных душ, те видения, страхи и бреды, что мучили сотни безумцев. Чёрный и масляно-вязкий, чифир мне казался не просто напитком, но чем-то вроде волшебного зелья, которое в том, кто его пригубил, открывало способности видеть людей и предметы насквозь, и даже — кто знает? — читать их сокровенные мысли.

Здесь, в психбольнице, чифир был немалую ценностью. Но меня, в благодарность за то, что я не мешал больным варить это зелье, иногда им угощали. Маслянистую горечь чифира до сих пор помнят язык и гортань, а сердце до сих пор помнит то, как оно начинало частить после двух-трёх терпких глотков.

Состояние, что возникало во мне после дозы чифира, — оно что-то мучительно напоминало. Но я долго не мог догадаться, откуда мне так знакомо это сердцебиение и сухость во рту, безысходное это томление и то напряжение взгляда, от которого, кажется, вот-вот начнут плавиться окружающие предметы? И вот только сейчас, спустя тридцать лет, я вспомнил, на что это было похоже. Чифир, будоражащий душу, вызывал состояние, близкое к острой влюблённости. Именно это похожее на отравление чувство возникало, когда центром мира (к счастью, на время) становилась какая-нибудь симпатичная девушка, и ты не находил себе места. Сердце билось, во рту пересыхало и точно, как от чифира, пропадал аппетит, покой, сон.

Правда, в том мире безумия, в котором я коротал ночь за ночью, любить было, кажется, нечего. Напротив, в мире, укрытом за толстыми стенами психиатрических корпусов, всё было настолько дико и страшно, что, кажется, лучше б и вовсе не знать о нём, а не то чтоб пытаться его полюбить.

Но странное дело: какие-то скрытые силы души, к тому же, души совсем юной, да ещё возбуждённой чифиром, были, кажется, безграничны. С изумлением я сознавал, что готов полюбить даже этот больной и пугающий мир, эту плазму безумия, что клокотала вокруг. И не просто готов, а уже, если честно, и полюбил эти стены и эти решётки на окнах, клубящийся гул голосов, эти бледные лица, что проплывали передо мной, как во сне (а безумцам, похоже, мерещилось, что они во сне видят меня, молодого медбрата с аминазиновым шприцем в руке), полюбил это коловращение сотни томящихся тел в гүлкой мгле коридора, эти взгляды и эти гримасы, в которых страдавшая суть человека выражалась так откровенно и прямо, — полюбил, словом, весь тот сумрачный ад, который именовался “хроническим отделением номер один”.

Да и так ли уж, думаю я вот сейчас, когда пишу эти строки, так ли уж сильно отличается наш с вами обыденный мир от того, что укрыт за решётками, стенами и замками больницы? Порою в привычной нам жизни безумия, как и страдания, не меньше, чем в психиатрической клинике. Но мы же и любим, и ценим ту жизнь, что судьба нам определила, хотя бы уже потому, что другой жизни не знаем. Похоже, что если даже судьба предоставит нам сущий ад, мы будем готовы любить и его, и этой своею любовью будем мало-помалу его превращать как бы в некое ожидание — или предчувствие? — рая...

ЧУГУНОК ПОРОСЁНКА. Едва ли не первое кушанье, что я могу вспомнить, — это чугунок с кисло пахнущим месивом для поросёнка, стоявший в сарае, в свином закуте. Другого дома, кроме деревенского, у нас тогда не

было; мои молодые родители разъезжали в поисках места работы и жизни, я же, трёхлетний, был оставлен в курской деревне Выгорное, на попечение бабушки Марии Денисовны.

Хорошо помню, как я пробирался в сарай, где сопел, топотал и похрюкивал поросёнок. Помню сумрак и резкую, пряную вонь закута, помню гудение мух, иглы солнца, торчавшие в щелях сарая и тот чугунок с поросячьей едой, до которого я, сев на корточки, мог легко дотянуться сквозь загородку. Месиво в чугунке было тёплым и мягким, погружать в него руку было очень приятно, но ещё приятнее был его запах: сложно-сытный, картофельно-хлебный, густой.

Что было в том чугунке? Конечно, картошка — некрупная, сваренная и растолчённая с кожурой, — размокшие хлебные корки, которые пахли кисло и крепко, остатки вчерашнего супа, да листья крапивы, которую бабушка, помнится, дёргала голый рукой на низах огородов. И вся эта смесь пахла так упоительно вкусно, что не мог же я не разделить с поросёнком его трапезу? Запуская руку в тёплое месиво чуть не по локоть — казалось, чем глубже, тем гуще вкуснее! — я с наслаждением жевал и глотал хлеб, картошку и жёсткие листья крапивы. Поросёнок сопел, чавкая рядом со мной; иногда я рукой задевал его мокрый упругий пятак — он смешно фыркал, — и мне было радостно оттого, что нас двое и что в чугунке остаётся ещё очень много еды.

Да, странной трапезой начинались пиры моей жизни... Если бы бабушка вдруг увидела, что ест её внук — внук уважаемой всеми учительницы! — она б ужаснулась; но ни поросёнок, ни я не собирались выдавать нашей тайны. А ныне я думаю, что ничего вкуснее той поросячьей картошки с крапивой я в жизни так и не ел. Интересно, что и потом, уже став подростком, я любил крошить хлеб в картофельный суп, подсознательно словно стремясь воссоздать то поросячье месиво, которое я так любил в детстве. Конечно, черпать его ложкой из тарелки было совсем не то, что рукою из чугунка, но некое всё же подобие было — и в дрожжевой кислоте хлебных корок, и в сытном картофельном духе.

Можно сказать, эта пицца, которую я разделил с поросёнком, была моим первым выходом в мир, моим причащением ему. И в моём отношении к жизни с тех пор мало что, в сущности, переменялось. Я так же тянусь к чугунку, то есть к миру, лежащему вне меня самого, и с благодарностью вижу, что чугунок этот не оскудевает. Мир со мной делится звуками, красками, пищей, питьём, голосами — всем, чем богат и наполнен он сам. Только жаль, нет того поросёнка, его карих глаз и упругого мокрого пятака, нет сопенья и фыркания, розовых полупрозрачных ушей, да и, конечно, никаких из яств, которые предлагает мне жизнь, уже никогда не сравнится с тем первым кушаньем из чугунка поросёнка...

ШВЕДСКИЙ СТОЛ. Как известно, самое страшное для мечты — её исполнение. Получив и одно, и другое, и третье, человек не становится счастливым; скорее, напротив. Изобилие губит само же себя и сближается в этом смысле с полным отсутствием чего бы то ни было. Возможности по-настоящему радоваться вкусной, к примеру, еде лишены как те, кто её никогда не пробовал, так и те, кто её переели до пресыщения. Так что шведский стол, то есть принцип “подходи и бери, сколько влезет”, — в сущности, злейший враг кулинарии. Лучший повар, по французскому выражению — голод; а голод и шведский стол — вещи несовместимые, как гений и злодейство.

Но первая встреча со сказочной скатертью-самобранкой оказалась всё же незабываемой. Я, как и все мои сверстники, вырос в обществе дефицита, где еда была ценностью, которую приходилось искать, добывать, выставлять ради неё в длинных очередях: то есть нам приходилось платить за еду нечто большее, чем просто деньги — приходилось платить саму жизнь. И отношение наше к еде — разумеется, я беру его обобщённо и приблизительно — в чём-то смыкалось с тем давним, патриархально-крестьянским, когда даже смахнуть со стола хлебные крошки считалось грехом: слишком уж дорогой ценой был этот хлеб заработан. Существовало даже поверье: как только вес

крошек, сметённых тобой со стола, сравняется с твоим собственным весом, черти тут же подхватят тебя и унесут в преисподнюю.

И вот мы приезжаем в Египет, в Хургаду, и после купания в мелком, холодном и ветреном море (дует хамсин) вдвоём с женой идём завтракать. Зал ресторана просторен и солнечен, улыбки обслуги сияют, как сияют и белоснежные скатерти на круглых столиках. А вдоль стены тянется та самая сказочная самобранка: ряд длинных столов, которые ломаются от разнообразнейшей снеди. Еды здесь не просто обилие — здесь целые горы, озёра, поляны еды! Заполни я описанием-перечнем хоть десяток страниц, и то вряд ли смогу перечислить всё то, по чему разбегались глаза.

Тем более что простое перечисление блюд не передаст нам ни вкуса, ни запаха, ни того ощущения торжества кулинарного производства, которое так ошеломило меня в то далёкое утро в Хургаде. К тому же, всё то, что уносилось с тех изобильных столов немногочисленными посетителями ресторана, всё тут же возобновлялось (повара и обслуга следили за тем, чтобы самобранка не опустевала), и возникало немного бредовое ощущение дурной бесконечности сна, в котором ничто не меняется: сколько ни ешь, но столы продолжают ломиться от яств.

Однако при всём восхищении качеством блюд, их обилием, их непрерывным возобновлением, меня не покидало глубинное чувство греховности происходящего. Бесстыдство еды — вот что здесь угнетало. Её было так много, она была так привлекательна и так доступна, что от этого, как ни странно, почти пропадал аппетит. Мне бы, ей-ей, было проще и лучше позавтракать хлебом да ломтиком сыра, чем бродить между горами снеди, разрываясь в желаниях, — хотелось попробовать и того, и другого, и третьего, — и, в результате, усесться за столик, где еды оказалось так много, что могли бы сытно позавтракать не только мы с Леной, а человек шесть или семь.

Но “подлец человек, ко всему привыкает”, как сказал Достоевский. Привык к изобилию пищи и я. И скоро уже не стеснялся и не терялся, идя вдоль обжорных рядов, и даже досадовал: что-то, мол, нынче скудноват выбор холодных закусок. И даже обслуга всё чаще обращалась ко мне по-английски: видно, я всё меньше похож был на русского, и всё больше — на капризного и самодовольного англичанина. Вот что делает изобилие: оно портит нас даже быстрее, чем портятся, скажем, пирожные или салаты на шведских столах.

ШОКОЛАД. Незабываемый “день шоколада” случился у меня в литовском Каунасе, куда мы приехали на большие соревнования по лёгкой атлетике. Это было в 1985 году, уже на закате Советского Союза, но всесоюзные соревнования тогда ещё проводились.

День складывался неплохо: свои восемьсот метров я пробежал с личным рекордом и взял “серебро”. Но пока я сидел на скамье, ещё тяжело дыша и расшнуровывая шиповки, по громкоговорителю объявили, что изменился порядок забегов, и эстафета, в которой я был заявлен на первый этап, стартует уже через тридцать минут. А первый этап “шведской” эстафеты — это те же восемьсот метров, которые я только что отработал.

Первая мысль была: не побегу. Любой “средневик” знает, что за тридцать минут не только не восстановишься после забега, но как раз раскиснешь до такого состояния, когда не то что бежать — идти нету сил.

Но выбора не оставалось. В нашей команде смоленского мединститута бегунов было всего четверо, как раз по одному на этап; откажись я бежать — команду снимают, и в общем зачёте мы получаем “нули”. Тогда хоть не возвращайся в Смоленск! Так что, как сказал тренер, “хоть шагом пройди, но эстафетную палочку передай”.

Что было делать? Ну, повисел я на перекладине — ноги болтались тяжёлые, как не мои, — ну, походил по манежу (дело было зимой, и мы выступали в крытом манеже), потом поделал наклоны и махи, чтоб хоть немного размять “забитые” бёдра. И вдруг подумал: а не поесть ли мне, для подкрепления сил, шоколада? Помнится, в фильмах про лётчиков или

альпинистов я видел, как герой в самый трудный момент доставал шоколадную плитку, чтоб затем, подкрепившись, совершить очередной подвиг.

Кстати, и кондитерский магазин был как раз напротив манежа. Накинув куртку, я вышел — зима в тот год выдалась бодрой, морозной — и купил две большие плитки горького шоколада: уж гулять, так гулять!

Вернувшись, улёгся на маты в прыжковом, пока что пустующем, секторе и зашуршал серебристой фольгой. Первую плитку съел с наслаждением. Огромный и шумный манеж окружал меня, и, если прикрыть глаза, начинало казаться, что куда-то летишь в гулком облаке звуков. Раздавались команды и крики, хлопки, по выражу часто стучали шиповки — кто-то усиленно разминался, пока я жевал шоколад, — а потом, гнусава, что-то вещал громкоговоритель. Манеж словно пульсировал звуками. И меня начинало немного мутить: то ли от съеденного шоколада, то ли от странного чувства полёта сквозь весь этот гулкий мир.

Вторая плитка, которую я извлёк из серебристой шуршащей фольги, была явно лишней. Я жевал и глотал уже с неохотой, но с твёрдою верою в то, что шоколад придаст силы, которые так будут нужны уже через десять минут. Сердце билось сильнее и чаще — кофеин шоколада действовал, как ему и положено, — а по ногам пробегала короткая дрожь, словно по ним пропускали электрический ток.

Когда, через силу доев шоколад, я встал с поролоновых матов и пошёл обувать шиповки, я ощущал себя странно чужим самому же себе. Словно во мне теперь жил ещё один человек, непоседливый, нервный, и ему не терпелось сбежать от меня. Это ему, непоседе, трудно было стоять на месте, и он переминался, как будто дорожка жгла пятки; это его лихорадочный взгляд прыгал по лицам и по предметам и был неспособен на чём-либо остановиться.

Даже команду: “На старт!”, то есть секунду неподвижности, было выдерживать трудно. Зато когда хлопнул стартовый выстрел, тот, внутри меня живший, взбудораженный человек рванул вперёд с такой прытью, что я едва поспевал вслед за ним. Первый круг из четырёх пролетел, как в угаре. Сначала рядом сопели, хрипели, толкались локтями соперники, но их становилось всё меньше; забег растягивался, и пустота одинокой усталости всё сильнее охватывала меня.

Бегуны знают: усталость на средних дистанциях наваливается сразу, и тогда кажется, что вокруг тебя вместо воздуха вязкий сироп, сквозь который не протолкнуть своё ватное тело. Ещё не миновала и середина дистанции, а собственных сил у меня уже не оставалось. Только то возбуждение, которое я ощущал в себе после съеденного шоколада, ещё как-то подстёгивало меня, и я, сам не веря тому, держался вторым. Можно сказать, я бежал теперь на одном шоколаде. Это кто-то другой, но не я, наклонялся на выражах и старался растягивать шаг; это кто-то другой так затравленно-чисто хрипел, что, кроме собственного дыхания, не слышал уже ничего.

Весь третий круг и начало четвёртого какая-то пелена застилала глаза, от нехватки кислорода сознание помутилось, и от этого обморока я очнулся лишь на последней прямой. Впереди пестрела финишная разметка — там нетерпеливо переминались бегуны следующего этапа, — а я чувствовал, что моё тело неудержимо падает на беговую дорожку. Но инерция бега, да ещё эстафетная палочка, которую я сжимал в левой руке, не позволяли свалиться кулём, и я как-то ещё успевал подставлять непослушные ноги под своё потерявшее равновесие тело. То есть я падал, но в сторону финиша, и этого затяжного падения хватило как раз до разметок, где я смог передать палочку Саше Акименко, бежавшему следующий этап.

В итоге мы в той эстафете оказались вторыми — на первенстве мединститутков Союза! И шоколад — признаюсь спустя тридцать лет — сыграл в том немалую роль. Правда, ещё года три после этих соревнований я не мог про шоколад даже думать — до того я объелся им в Каунасе.

ЩУКА В ФОЛЬГЕ. Щука в фольге — это главное блюдо байдарочных наших походов. Вот, к примеру, идём мы по Рессете, и впереди видишь славное место: крутой поворот, завихрения струй у морёного дуба и резкий

свал дна в глубину. “Не иначе, — говорит тебе внутренний голос, — там стоит щука...” И только бросил под дуб блесну-вертушку, только-только успел ощутить дрожь её лепестка — как вдруг...

Впрочем, этим “как вдруг” полон любой рыболовный журнал. Открой-те — и вы прочитаете и про “удар, от которого спиннинг согнулся в дугу”, и про “упругую тяжесть на леске”, и про то, как зелёно-пятнистая щука, тряся головою, выпрыгивает из воды.

Что до меня, то я плохо запоминаю и миг самой хватки, и то, как потом вывожу рыбу к лодке. В эти минуты как будто теряешь сознание и приходишь в себя лишь тогда, когда, свесив руку за борт накренившейся лодки, хватаешь рыбу под жабры. Что ж, сегодняшний ужин поймали: вон, между стрингеров лодки лежит жёлто-зелёная щука, похожая даже не столько на рыбу, сколько на древнего ящера; кажется, эта страшная челюсть помнит эру какого-нибудь мезозоя.

Близится вечер, пора ставить лагерь, и скоро киль лодки с шипением въезжает в прибрежный песок. Пока носим вещи и устанавливаем палатку, потом собираем сушняк для костра, наша щука так и лежит на дне лодки, как бы охраняя её. Скоро костёр пылает, летучие мыши, как тени, мелькают на фоне закатного неба, а на заречном лугу недовольно, сварливо трещит коростель.

Самое время приниматься за рыбу. Потроша её, всегда смотрим, что у щуки в желудке. У сегодняшней — толстый уж и увесистая плотица размером с ладонь. Надо же: чуть не лопаешь от того, что она уже проглотила, эта зверюга схватила ещё и блесну! Вот что значит инстинкт! Вот кому не нужны кулинарные книги, чтобы разжечь аппетит.

Потрошёная, щука стала намного стройнее. Теперь найти чистое место на травке, где будет удобно её завернуть. Лист фольги, зеркальный и нежно хрустящий, отражает не только пятно твоей лысины, но и алые блики костра. Прежде чем заворачивать щуку в фольгу, надо её хорошо посолить, натолкать ей под жабры смородиновых листьев, и не забыть бросить в брюхо перца и лавра. Когда щука завернута, серебристая эта торпеда напоминает космический инопланетный объект, словно рядом с костром на росистой траве появился посланец иных, нам пока неизвестных миров.

Но посланец он или нет, а костра ему не миновать. Дрова как раз прогорели, и углей достаточно; на их жаркий, мерцающий круг мы и кладём нашу щуку в фольге. Да, не забыть засечь время: такой рыбе, как наша, надо лежать минут двадцать на каждом боку.

А пока сходим-ка мы искупаться. Сейчас, в сумерках, всё словно густеет: и комариный назойливый звон, и чаща леса за нашей палаткой, и запах сосен, и даже вода Ресеты, которая к вечеру стала темнее и маслянистей. Но река — ты смотри! — удивительно тёплая, особенно по контрасту с прохладой вечера и со свежим туманом, который уже начинает белеть по низинам.

Поёживаясь и ступая так осторожно, словно донный песок обжигает ноги, заходим в реку и грудью ложимся на воду. Знаете это чувство одновременно и пробуждения, и засыпания, когда река мягко, но сильно подхватывает тебя? Ты как будто исчез и как будто родился вот в эту секунду, родился, мгновенно сроднившись со всем, что тебя окружает: вот с этой сочной, что стоит, накреняясь, на обрыве, с розовым небом и с “подь-полоть” перепела на заречном лугу, — со всем, словом, тем, из чего состоят эти летние сумерки на Ресете...

Но хоть я и забыл сам себя, про щуку всё-таки вспомнил. Выйдя на берег, успел и поворошить угли палкой, и помахать над ними байдарочной седёлкой — у кострища словно открылись десятки багровых и сумрачных глаз, — и успел вовремя перевернуть щуку на другой бок. Теперь можно одеться, вытащить лодку на берег и опрокинуть её кверху днищем, отнести вёсла к палатке, набрать воды в котелок, — словом, разделаться с бытом, чтобы после ничто не отвлекало от трапезы.

Пожалуй, пора: вон уже на фольге пузырится рыбный сок. Сняв щуку с углей, осторожно её развернём — пусть чуть остынет — и подбросим

дровишек в костёр, чтобы сумерки были уютнее. Под щуку можно и вышить, но только немного, чтоб хмель не мешал восприятию вкуса, а лишь самую малость развязал нам язык. “Ну, будем здоровы!” — и тут же, с горячей фольги, будем брать пальцами ломти смуглого, нежного щучьего мяса.

Но, признаться, при поедании щуки я впадаю в такое же забытё, как и при её вываживании. Я как бы теряю сознание и прихожу в себя лишь тогда, когда на фольге блестят одни лужицы рыбного сока, и только клейкие пальцы да губы подтверждают, что щуку ты всё-таки ел, что она не присилась тебе...

ЯБЛОКО. Вкус эдемского яблока до сих пор отзывается нам, людям, оскоминой. Ведь именно на него Адам с Евой променяли, сами того не желая, не что-нибудь — рай! Вот и думай, как нам относиться к яблоку: с почтением и восхищением — за какой ещё из плодов заплатили такую же непомерную цену? — или с ужасом, как к причине грехопадения?

Само яблоко, впрочем, не виновато ни в чём. Как не виновата и старая эта антоновка, что растёт в нашем саду уже пятьдесят лет, та яблоня, чьи корявые ветви проступают из утренней мглы в ту минуту, когда я пишу эти строки. Надо же, целую жизнь мы прожили с ней рядом, а я до сих пор не сказал о ней доброго слова. Надо исправить ошибку, пока старое дерево живо, пока оно, может быть, даже чувствует мои мысли. В самом деле, я о нём, дереве, порой думаю, словно о человеке. Кажется, яблоня воплотила всей своей долгой жизнью именно человеческий идеал. Безропотность, скромность и терпеливость, и при этом почти безграничная щедрость — разве это не образец и для нас с вами?

Что мы дали ей, яблоне, за те годы, что жили с ней рядом и пользовались её дарами? Почти ничего, кроме, разве, гвоздей, что вбивали ей в ствол, чтобы закрепить на них бельевые верёвки, да садового вара, которым замазывали, да и то не всегда, раны от спиленных сучьев. А она, ни сколько не обижаясь на наше к ней равнодушие, скупость и даже жестокость, продолжала одаривать нас полновесными и вкуснейшими яблоками.

Мы даже не сознавали вполне, что это за счастье: выйти утром из дома, сделать десять шагов до садовой калитки, и ещё через десять шагов оказаться у старого дерева. Его ствол дуплист и шершав, сучья корявы, а листья сейчас, в сентябре, побурели; но урожай нынче таков, что даже в те пять минут, пока ты стоишь, опираясь ладонью о ствол, ты слышишь и видишь, как падают яблоки. Они ударяются в землю с глухим, мягким стуком, и с каждым ударом сильнее становится запах антоновки — им в это утро наполнен весь сад. Матово-жёлтые яблоки светятся, как фонари, на зелёной отаве; а когда берёшь яблоко в руку — оно ледяное и мокрое, даже пальцы немеют, пока на ладони лежит этот тяжёлый светящийся шар.

Да разве, в конце концов, дело в одних только яблоках? Дары старой яблони неизмеримо богаче. Одно только перечисление птиц, которые прилетают, щебечут и возятся в кроне старой антоновки, снуют по ветвям и стволу, собирают букашек и гусениц с листьев и даже, бывает, выют гнёзда в развилках ветвей, — только перечисление птиц, прилетающих к яблоне, и то заняло бы немало бумаги.

Зимой по ветвям снуют поползни и синицы, да прилетают порой снегирь, сами очень похожие на краснобокие яблоки, или наведается пёстрая наглая сойка. Её резкий крик ещё неприятнее треска сорок — черно-белых, с зеленоватым отливом крыла, которых тоже нередко увидишь зимой на ветвях старой яблони.

Летом птиц больше, хотя они меньше заметны. Но если посидеть полчасика с чашкой чая в руке рядом с антоновкой, можно увидеть или малиновку, деловито сующую клювик в трещины сучьев, или скворцов, чей домик-скворешник висит неподалёку. А то залетит большой пёстрый дятел, и его торопливая дробь раздастся так громко, что выгонит из густой кроны стайку испуганных воробьёв.

Осенью яблоню посещают дрозды и вороны. Стая пёстрых дроздов осыпает и крону, и землю вокруг ствола и деловито шарит в поисках корма,

но дрозды, по крайней-то мере, не трогают яблоки. А вот вороны, случается, крепкими клювами долбят по яблокам и сшибают их наземь. Зато, если подберёшь вот такое, побитое птицами, яблоко, то не ошибёшься, — оно будет самое сладкое.

А весной, в мае, случается и соловью запустить свою трель изнутри бело-розовой кроны. И ничего, что рядом жилые дома, что люди копаются по огородам и жгут костры, дым которых, мешаясь с вечерним туманом, плывёт над заборами, — соловью нет до этого дела. Он хлещет сумерки своим звонким бичом, он свистит-щёлкает так, что заходится сердце, словно именно в сердце и целится эта отрывисто-сочная соловьиная дробь...

И это всё — мир одной яблони, дерева, послужившего некогда невольной причиной нашего грехопадения, а теперь, уже в падшем мире, напоминающего о том, что рай всё-таки существует. Яблоня — это как бы ворота, через которые мы с вами некогда вышли из рая, но можем когда-нибудь снова — кто знает? — вернуться в него...

ЯЙЦО. Вдруг припомнилось, как я искал потайные места, где неслись наши куры, которые, хоть их режь, не желали класть яйца в курятнике.

Услышав квохтанье несущки, самодовольное и озабоченное одновременно, бабушка говорила мне: “Сбегай, сыщи-ка яичко”, — и я резво кидался на поиски. Чаще всего квохтанье доносилось из вишенника, из той непролазной чащобы, где мог пробираться лишь я, пятилетний, да куры.

На четвереньках, не жалея локтей и коленей, я лез туда, где недавно сидела несущка и где мир становился всё более тесен. Сейчас думаю: то сплетенье вишнёвых ветвей, в котором я пробирался, словно в дремучем лесу, представляло мне образ целого мира, в котором мне было приказано что-то найти. Без этого “что-то” я не только не мог возвратиться обратно, но я бы, наверное, так и пропал в непролазной чащобе.

И когда много после я встретил на умных страницах выражение “эмпирический мир”, я представил его как раз в виде вишенника, сквозь который я продирался, ведомый куриным квохтанием жизни. Что я видел в том мире? Гущу ветвей да потёки янтарного клея на шелушащихся тонких стволах, чёрные ягоды вишен в белёсой пыли, жухлые листья, куриный помёт... Этот мир был мучительно-скучен и почти тошнотворно знаком, но вместе с тем он был так загадочен, так непонятен! И он в себе нечто скрывал, именно то, что я так упорно искал, к чему так стремился, ползя меж ветвями и мусорной пыльной землёй.

А вокруг гудел летний полдень. Его монотонно-клубящийся гул состоял из зудения мух и бужжания пчёл, шума крови в ушах, стукотка и ворчания трактора где-то вдали, за околицей, из басовитой струны самолёта, гудящего в небе, и ещё из каких-то натужных, густых, непонятных мне звуков. Может быть, так гудело само разомлевшее время, сквозь которое я пробирался, как сквозь сплетенье вишнёвых ветвей?..

Вот меня привлекал красновато-смолистый натёк на стволе, и я отклеивал тёплую липкую мякоть и начинал увлечённо жевать. Зубы щёлкали, то отлиная от клея, то вновь погружаясь в пахучую вязкую массу. До сих пор для меня вишнёвая смолка, можно сказать, — символ детства, свидетель и признак того, что я некогда был пятилетним мальчишкой. Не этой ли смолкой и до сих пор я прилеен к тому, средь чего я живу, не она ли и держит меня в этой трудной и путаной жизни?

Но вдруг краем глаза я замечал на дне пыльной лунки, насиженной курицей, ослепительно-белую выпышку яйца! Оно было таким поразительно чистым и юным, что даже я, пятилетний, рядом с этим яйцом был почти стариком. Упав на живот, потянувшись, я осторожно брал в руку яйцо, ещё тёплое, гладко-шершавое, с пестрым пёрышком, что прилипло к его скорлупе, и меня вдруг пронзало таким ощущением счастья, какое ни до, и ни после так и не довелось испытать...