

Екатерина
РОЖДЕСТВЕНСКАЯ
*Мои случайные
страны*

О ПУТЕШЕСТВИЯХ И ПРОИСШЕСТВИЯХ!

Екатерина Рождественская

**Мои случайные страны. О
путешествиях и происшествиях!**

«ЭКСМО»

2016

УДК 821.161.1-94
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

Рождественская Е. Р.

Мои случайные страны. О путешествиях и происшествиях! /
Е. Р. Рождественская — «Эксмо», 2016

Я три года прожила в Индии, год или чуть больше во Франции, два с половиной года в Испании, два года в Финляндии и еще много где. Выходит, что я полжизни пробыла вне дома, в поисках впечатлений, историй, фотографий, опыта, воздуха для моего только что родившегося ребенка, врачей для отца, общения с давно уехавшими друзьями, просто отдыха, просто леса, просто моря или гор. Я ездила, чтобы насмотреться на мир, накопить эмоций, наесться глазами красоты и обязательно поделиться всем этим с вами! Впереди, уверена, еще много случайных, ничем не связанных между собой – и со мной – стран! Поехали?

УДК 821.161.1-94
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

© Рождественская Е. Р., 2016
© Эксмо, 2016

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| От автора | 6 |
| Индия | 9 |
| Италия | 36 |
| Венеция | 37 |
| Исландия | 60 |
| 28 июня 2014 г | 62 |
| 30 июня 2014 г | 64 |
| 2 июля 2014 г | 79 |
| 3 июля 2014 г | 85 |
| 4 июля 2014 г | 88 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 89 |

Екатерина Рождественская

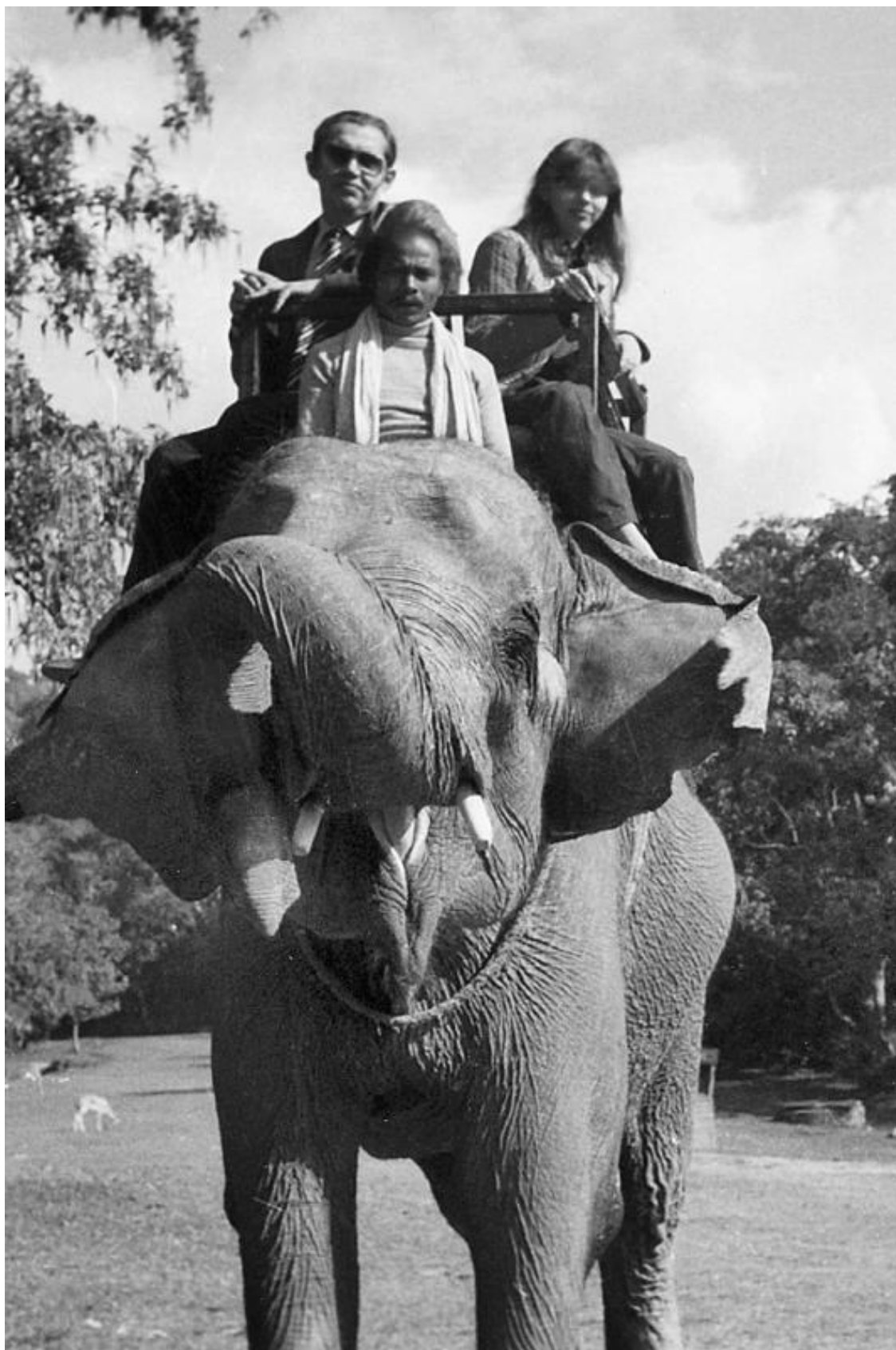
Мои случайные страны. О

путешествиях и происшествиях!

© Рождественская Е., 2016

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

От автора



Мы с папой в один из его приездов к нам в Индию. И сразу на слона – куда же еще? Мама не решилась.

Это совсем не путеводитель, это непонятно что.

Скорее, мои ощущения от увиденного.

Вкус, который никак не забыть.

Фотографии, существующие в памяти.

Фотографии в телефоне, разбрасываемые сразу по всему свету, нате, смотрите, пожирайте глазами. Не завидуйте, нет, просто знайте, что такое есть, езжайте, любуйтесь, заряжайтесь красотой!

Запах, на который вдруг оборачиваешься и идешь за ним, как на доисторической охоте.

Эмоции, которыми надо обязательно поделиться.

Счастье, которое переполняет и выплескивается, или сковывающий и лишаящий дара речи ужас – и то и другое вспоминаешь потом всю жизнь, утихомиривая мурашки в душе.

Люди с большой, с огромной буквы, которыми восхищаешься, и редкие сволочи, на которых удивляешься, как бог их терпит?

Сложенные карты чужих городов с пометками и проложенными пунктирами, маршрутами, вдруг найденные в ящиках письменного стола среди старых документов. И обязательно – кружочек, обведенный ручкой вокруг твоего отеля, заботливо нарисованный консьержем, чтобы ты не потерялся в чужом городе.

Шикарные люксы с антикварной мебелью и пыльными балдахинами с видом на море и ветхие лачуги со свисающим с потолка гекконом с немым вопросом в выпуклых глазах: «Кто ты, белый человек? Зачем ты здесь?»

Долгий-долгий полет над облаками на край света, за моря-океаны, туда – где день, когда у нас ночь, туда – где всегда лето, когда у нас всегда зима. К знакомым, друзьям, врагам, случайным людям и неслучайным связям.

Набор стран и городов, континентов и частей света, ничем между собой не связанных.

Неясные школьные воспоминания: «Катманду? Где это?» – и терзания, что не сложились тогда отношения с географичкой.

Новая пища, экзотические пейзажи, собачьи упряжки, верблюжьи караваны.

Постоянные звонки домой: «Как ты? Что в школе? Как на работе? Когда в детский сад? Что с погодой? Люблю, скучаю...»

В общем, это моя жизнь вне дома. Жизнь, которая начинается с того, что я присаживаюсь на дорожку, минутку молчу, беру мой бывалый чемодан и выхожу из квартиры, выдыхая: «Ну, с богом!»

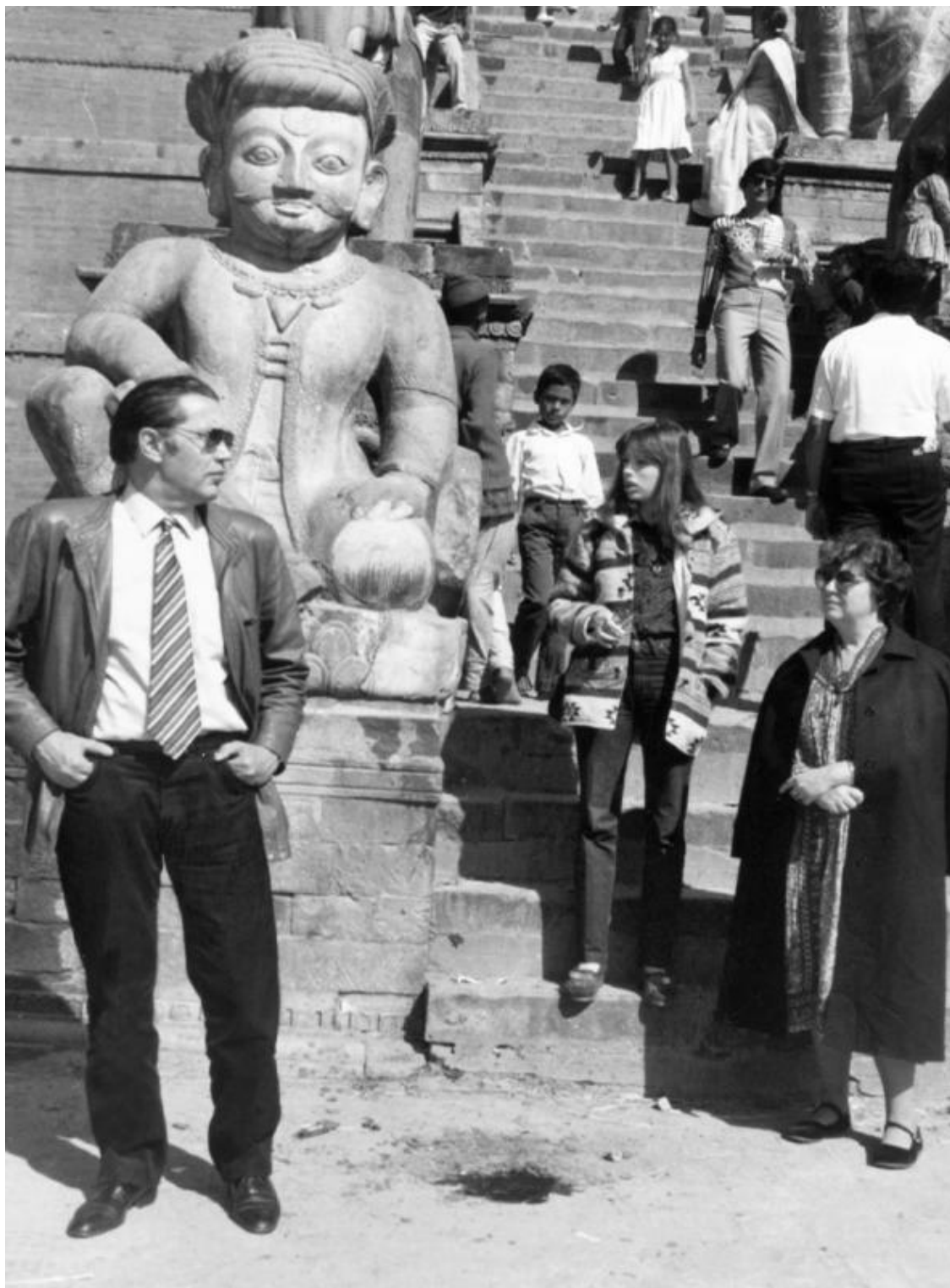


Без комментариев

Индия



Вот такими мы с мужем уехали в Индию. 1983 г.



Однажды из Индии мы махнули в Непал. 1984 г.

Я редко что в своей жизни планировала.

Даже дети появились незапланированно. Не сразу, правда, через десять лет замужества, но появились же! Первый был сделан в Индии, куда мы с мужем уехали в командировку, он корреспондентом от Гостелерадио, я его боевой подружкой. Я уже совсем отчаялась, что бесплодна, что как же так, такое горе, а я так хочу. Все врачи до этого в Москве уже были пройдены и даже индийские подтвердили, что все в порядке. Пошла по знахарям в Дели. Индийские знахари – это особая каста. К ним можно попасть только с кем-то из местных, чтобы тебя при-

вели за ручку и посадили в длинную очередь. Без очереди никак, лечиться охота всем. У них нет часов приема и своего кабинета. Все происходит на улице около хижины. Пыль, грязь, жара, рыдающие сопливые дети, слоняющиеся без дела священные худые коровы, летающие насекомые с огромными жалами – вот мои воспоминания о той очереди к знахарке. Она была врачом в пятнадцатом поколении, в их роду не было других профессий, и это целительство передавалось по наследству только женской половине, мужчины не в счет. Она была родом с Тибета, маленькая, юркая, темная, вся в монетах и украшениях из бубенцов – каждый шаг ее звенел, и если не наблюдать за ней, то просто слышались какие-то необычные музыкальные позывные, азбука Морзе из колокольчиков. Лавки все были заняты разноцветными женщинами в сари, я стояла в тени, прислонившись к дереву, и ждала. Ничего не изменилось, наверное, за эти 15 поколений, такая же очередь, те же сари, пыль, жара, все то же. Тибетка звенела, переходя от одного болезного к другому, щупала пульс, прикрывая веки и что-то шепча. Маленькая девочка лет 6–7 ей помогала, смотрела преданно в глаза и быстро бежала выполнять указания. Часа через два она подошла ко мне. Попросила сесть – пульс надо слушать в покое – и обхватила своими звенящими руками мои запястья. Прикрыла глаза и стала качать головой. Не потому, что было что-то не то, нет, просто так она входила в то состояние, когда слушала и вглядывалась в чужой организм, проникая вместе с толчками пульса в отдаленные его уголки, пытаясь разобраться в проблемах. Она качала головой, перехватывая запястья то так, то так, улыбалась чему-то своему, видимо, понимая, что происходит.

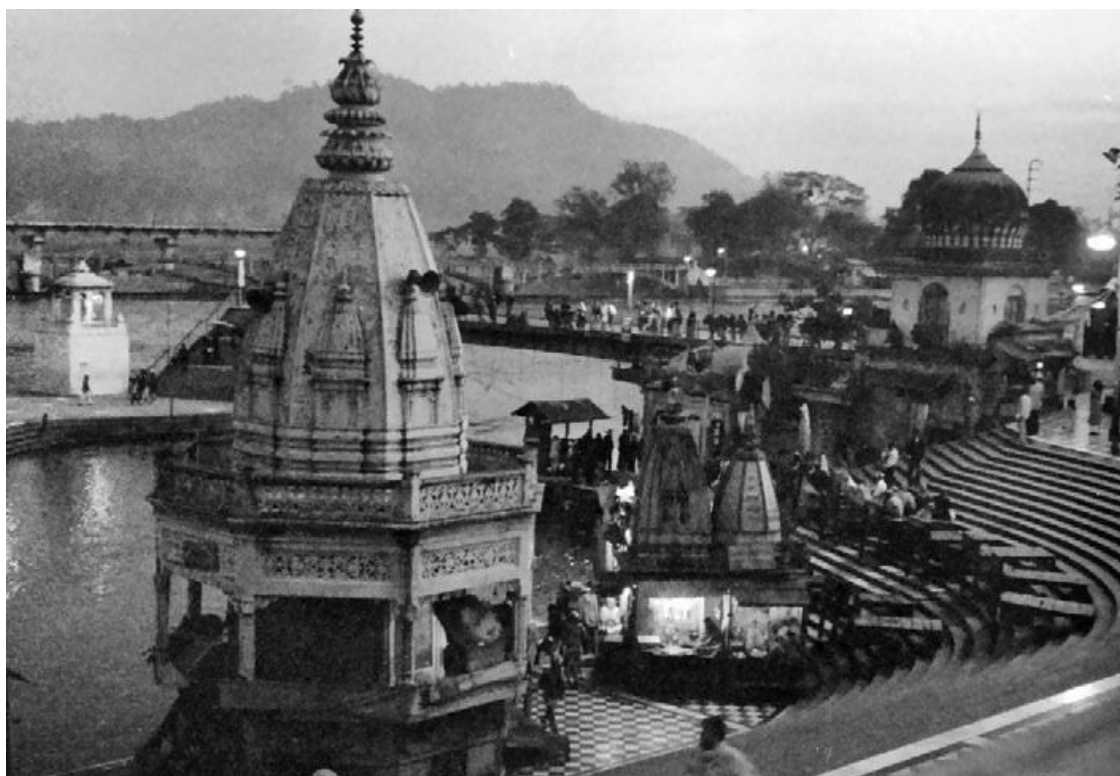
– Я дам вам четыре вида пилюль, – произнесла она. – Вы будете их пить месяц, потом придете снова.

И все, и больше ни слова. И никаких объяснений. Она сказала что-то девушке, та убежала в дом. Пробыла там минут десять, вышла уже не одна, а со старой толстой бабушкой, завернутой в километры сари. Девчушка принесла мне четыре увесистых пакетика с круглыми черными пилюлями, забрала деньги и убежала. Из чего они были скатаны – одному богу известно. Черные, блестящие, твердые, похожие на козьи какашки, и пахли на самом деле не очень. Но я стала их пить четыре раза в день, как было сказано. Первое время боялась, что заболею чем-нибудь, – санитарные условия у знахарки были так себе. Но ничего, тогда все обошлось.

Когда пришла к ней во второй раз, выпив курс, она, снова прослушав мои запястья, дала мне еще таблеток и сказала:

– Если через месяц не понесешь, езжай в Ришикеш, окунись в Ганг. Будешь подготовлена. Все случится.

Она так и сказала: «It will happen».



Ганг в районе Ришикеша

Через месяц поехала к Гангу. Погуляла по берегу, поудивлялась. Увидела двух покойников, завернутых в белое и закрытых расшитым покрывалом. Родственники соорудили костер, выкладывая для обряда дрова. Две фигуры лежали рядом, соприкасаясь. Когда дрова наконец были сложены, одно тело водрузили на другое. Внезапно то, что лежало сверху, встало и медленно направилось к родственникам. Все отнеслись к этому спокойно, не разбежались, не закричали, только приобняли по-отечески да и все, а «тело», сбросив белое полотно, оказалось молодой женщиной в красном вышитом сари, но без единого украшения. Так вышло, что я стала свидетелем старинного ритуала сати – самосожжения вдовы, но нет на современный лад. Ритуал этот официально отменен, а подстрекательство уголовно наказуемо, но то тут, то там вдовы добровольно восходят на костер с покойными мужьями, а иногда и сами поджигают себя. Ничего противозаконного, с их точки зрения, в тот раз не произошло, обряд был видоизменен – вдова просто полежала рядом с усопшим мужем в свадебном платье. Таким образом брак был завершен. Точка.

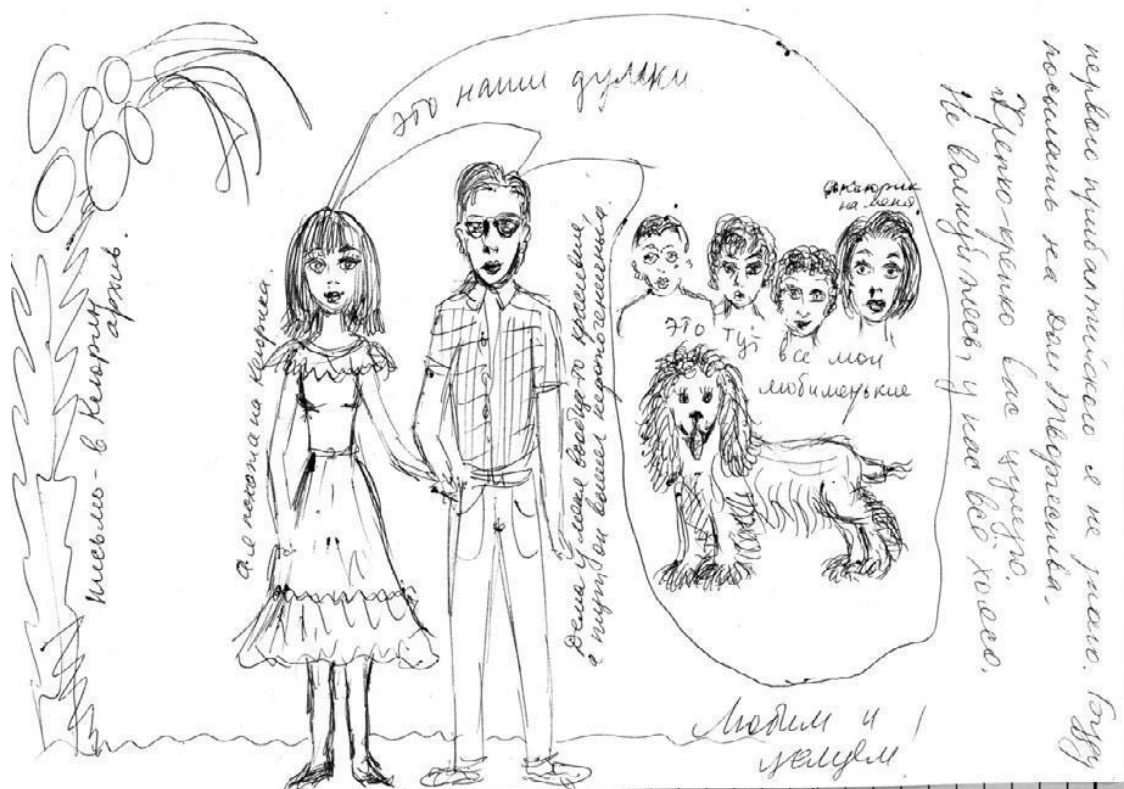
Не знаю, как для вдовы, но для меня стресс оказался сильным. Почти побежала в реку и в этот миг испытала еще один шок от того, что увидела. Он был даже сильнее первого, и организм понял – со мной дальше лучше не спорить, надо беременеть, а то еще чего-нибудь предприму. В реке я была не одна. Я вошла в мутную воду и встала по колено. Мимо меня, метрах в десяти, там, где река разбегалась и течение было веселее, на тлеющих плотках проплывали вздувшиеся, обуглившиеся трупы людей, которые не до закона сгорели в священном ритуальном костре. Как только плоты с останками отплывали подальше, на них тотчас опускались грифы и вороны, ждущие неподалеку и уплывали на пир. Эти вереницы плотов проплывали мимо, кто быстрее вниз по реке, кто теряя скорость и норовя пристать рядом со мной. Грифы подозрительно на меня зыркали, будто я претендую на их добычу, но в конце концов понимали, что в бой за покойника я не брошусь.

Я закрыла глаза и вошла. Вода была теплая, и от этой теплоты было еще противнее. Я будто растворялась, не чувствуя, где заканчивается мое, еще живое тело, а где начинается этот похоронный растворитель.

В общем, окунулась с головой. Без эмоций, без всхлипываний, без причитаний, без «фу, какой кошмар». Просто сделала несколько шагов в воду с каменным лицом. Муж в ужасе на меня посмотрел.

– Ты как?

– Все хорошо, – спокойно ответила я. – Скоро рожу.



Письма из Индии домой

Я родила через положенные девять месяцев. Мальчика, Лешу. Родила уже в Москве, 26 января, в День независимости Индии. В общем, совершенно незапланированно.

* * *

В Индии мы пробыли три года. Отработали, оттрубили, выжили. Переболели всевозможными экзотическими болезнями, были напуганы еще большим их количеством.

А прилетели в Дели перед самым сезоном дождей, в конце июня, дышать было нечем. Помню, когда приземлились, пилот поблагодарил нас, что мы летели самолетом Аэрофлота, а потом тихонько, чтобы не расстраивать, сказал: «Температура в Дели 51 градус...»

Все вокруг было странно, непривычно и диковато для нас, маменькиных деток из Москвы. Даже солнце и луна были непривычными! Солнце слишком белое, почти бесцветное, на вид очень холодное, словно на Северном полюсе. Скорее, похожим на полную луну. А месяц был и того страннее, будто подвешенный рожками вверх, как обгрызенная арбузная корка на столе.



У нашего дома в Дели в районе Васант Вихар



В садике рядом с домом. Индия, 1983 г.

Перед поездкой в Дели нам дали множество «ЦУ»: воду для питья долго кипятить, пока в ней не сварится вся микробная дрянь, фрукты промывать карболовым мылом и ошпаривать (выглядят они после этих процедур не очень, надо сказать), уличную еду не пробовать, в рестораны ходить только проверенные, руки мыть с мылом раз в полчаса, беречься от комаров и прочих насекомых, а от всяких ползучих гадов с криком бежать. Хотя бегала я не ото всех гадов. В нашем малюсеньком садике, у окна, после сезона дождей появился миниатюрный хамелеон. То ли он вылупился из яйца, то ли его принесла кукушка или аист, не знаю, но однажды я заметила среди листьев скрученный зеленый хвостик, а по нему взглядом нашла хозяина. Хамелеон или не набрался еще опыта, или не видел никогда настоящих врагов, а может, просто страдал от одиночества и хотел, чтобы его наконец заметили. Зачем всю жизнь прятаться, подлаживаться, скрываться? Видимо, это был революционный хамелеон. Или просто неопытный подросток. Он, сидя на ветке, репетировал все известные ему цвета, то заболевая желтухой, то снова зеленея от злости, а то вдруг краснея от ярости. С этими светофорными цветами все обстояло более или менее, а вот с синим не получалось. Видимо, это было верхом хамелеоньего искусства, недоступным для мальчика. Но он очень старался. Казалось, даже пытался от напряжения, пытаясь хоть на минуту стать синеньким! Но только бурел, грязнел, изредка голубел какой-нибудь частью тела и, сконфуженный, уползал в глубь листвы.

Я смотрела в окно на это «в мире животных» и мечтала, что как-нибудь подойду к окну, а под зонтиком на мокром стульчике сидит Николай Дроздов и говорит: «Здравствуйте, дорогие друзья! Сегодня в очаровательном садике Кати Рождественской у нас есть хорошая возможность познакомить вас с представителями отряда пресмыкающихся...» — а сам неловко так держит в руках кобру или удавчика, зажав зонтик, как телефон, между плечом и ухом...

В саду у нас росло одно-единственное дерево. Среди индусов оно называлось очень романтично — «смерть европейца». И совсем не из-за того, что огромные красные цветы пахли чем-то, мягко говоря, неземным, а увесистые плоды, падая с десятиметровой высоты, могли если не убить, то покалечить неосторожного прохожего, и совсем необязательно европейца. Дело было совсем в другом. Дерево отцветало в конце апреля — в начале мая, и наступало настоящее лето, без всяких поблажек, без единого облачка, зато с пыльными бурями, от которых и дома-то было трудно укрыться. Воздух становился тяжелым, вязким и маслянистым. Чтобы вдохнуть, нужно было приложить усилие. Все лето состояло из таких усилий. Но «смерть европейца» мы любили: оно и тень отличную давало, и цвело красиво. На время нашей командировки мы считали себя азиатами, а не европейцами.

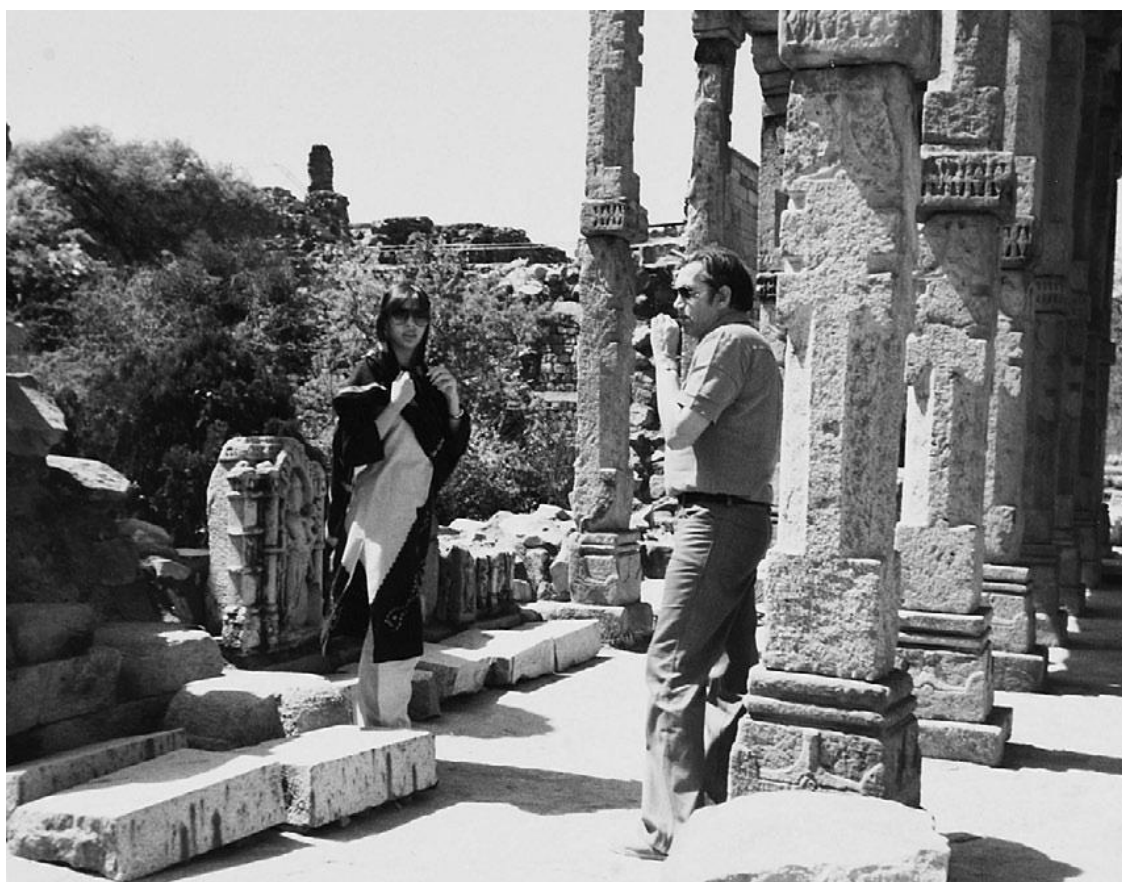


Около Парламента Дели, 1984 г.

В общем надо было быть все время начеку. Я строго выполняли все требования и советы бывалых. Но вдруг однажды увидела в окно, что собираются тучи, что небо посерело, начался сильный ветер. И тут я, дура, вспомнив, как волнующе пахнет воздух на даче в Переделкино перед грозой, решила выйти на балкон и глотнуть озона. Глотнула. Всей грудью. На следующий день слегла с температурой, бредом и поносом. Загребела в больницу. Амебиаз, врач объяснил причину. И, как оказалось, очень просто заразилась. В Индии считается, что естественно, то небезобразно, поэтому если в пути приспичит, по большому, можно спокойно сесть попой к дороге, чтобы лицо не показывать, сделать свое дело и идти дальше. Жара под 50°, кашка высыхает мгновенно, а через неделю вообще превращается в говенную пыль, которая лежит до поры до времени, пока нет ветра. С ветром все мумифицированное дерьмо поднимается в воздух и начинает метаться по городу, пока не грянет дождь и не смоет его наконец. Я вышла на балкон в период такой пыльной бурей и вдохнула по полной программе. Потом прочитала: механизм передачи амебы – фекально-оральный. Почти мой случай, только фекально-вдыхательный!

Две недели лежала под капельницей в крохотной больничной палате без окна. Это было ужасно. Мигал и вздрагивал свет, оранжевая жидкость ползла по трубке мне в вену, я таскала за собой капельницу в туалет, опираясь на нее, как на посох, и возвращалась в постель, уставшая, будто пробежала марш-бросок. Утром приходили две молчаливые медсестрички, сгоняли меня с постели и «меняли белье» – переворачивали простыню и подушку. На следующий день тот же ритуал. Простыня переворачивалась туда-сюда, уж и не помню, меняли ли ее вообще. С температурой ушли все силы. Помню, что недели через две живот успокоился (помимо лекарств врач прописал мне кокосовое молоко), голова уже не гудела, как раньше, но не хватало сил даже поднять руку. Пролежала пластом два месяца. Потом начала постепенно

оживать. Когда выписывалась из больницы, местный врач порекомендовал мне, как человеку совершенно неподготовленному к местным «прелестям», выпивать два раза в день лекарство – днем порцию неразбавленного виски (от кишечных проблем, вроде как дезинфекция), а на ночь – джин-тоник, чтобы запах можжевельника, выходящий через поры, отпугивал комаров. Главное в этом «лечении» было не войти во вкус. Потом, после больницы, стала беречься еще больше: фрукты, по совету старожил, сначала замачивала в мыльной воде, а еще лучше – в стиральном порошке, потом хорошенько споласкивала, обдавала кипятком и минут десять держала в растворе марганцовки. Получившуюся гадость можно было уже есть, не вытирая. С мясом было не так интересно: его надо было вымыть в марганцовке и заморозить на несколько дней. По идее, вся зараза должна была загнуться от холода и неожиданности. Потом мясо надо было варить – жареное есть не рекомендовалось. И правильно – однажды, когда мы еще не знали этого правила, поджарили буйволятину с личинками не то овода, не то еще какой пако-сти. Жаренные уже, правда, в масле...



С папой около Кутуб-Минара

Говядины не было как таковой в принципе, она бродила в образе священных коров по улицам Дели, обвешанная гирляндами оранжевых цветов, и смотрела на всех сонными красивыми глазами с длинными ресницами. Индийские коровы на наших совсем не похожи, они белые, горбатые и мелкоголовые, бродят по городу известными только им маршрутами, а когда их становится слишком много и они начинают мешать транспорту, их в специальных загонках вывозят куда-нибудь подальше. Корова для индийца все равно что мать – она и скромна, и добра, и мудра, и спокойна. Как с такими-то качествами ее убить? Так еще после смерти именно корова переводит индийца через ритуальную реку, а если ты съешь или побьешь ее, кто тебя переведет? Так и зависнешь в НИГДЕ. Есть нельзя, но пользоваться тем, что она дает, можно. Молоко, например, коровьи лепешки, моча. Все священное, ничего не пропадает.

Молоко – в пищу, навоз сушится, а зимой становится топливом для домов, в основном неприкасаемых, а свежий – идет на лекарства и косметику. Не целиком, конечно, а видоизмененно. Моча! О, это отдельная тема! Такое впечатление, что в Индии культ мочи. На Гоа даже проходит самая необычная в мире научная конференция – по уринотерапии. А если у супружеской пары долго нет детей, один из проверенных способов зачать ребенка – пить мочу друг друга. О моче и ее применении говорят буднично и совершенно спокойно. Даже премьер-министр Индии Морарджи Десаи, который сменил на посту Индиру Ганди, во всеуслышание заявил, что вместо чая-кофе пьет по утрам стакан собственной мочи и прекрасно себя чувствует. Дожил до 99 лет. Я не хочу никого обидеть, и не обидно это вовсе, но этот культ там уже целых пять тысяч лет. Да и европейцы, нет-нет да обращаются к уринотерапии. Кто бежал в туалет, чтобы пописать на ожог, признавайтесь? Ну а йоги предпочитают пить утреннюю мочу, потому что считают, что именно утренняя порция способствует качественной медитации. Моча и в лекарствах, и в косметике, и наружно свеженькая, и внутрь – тепленькая. В общем, пропадать ничего не должно.

Это так, лирическо-мочевое отступление. Вернемся к священным коровам. Если хозяин коровы вдруг заподозрит, что она больна, то быстро спроводит ее на улицу, выгонит, одним словом. Потому что, если корова умрет в доме, все, пиши пропало, начинаются безумные траты (а денег обычно нет): ритуалы, объезды всех священных городов, чтобы проводить как следует корову и отмолить в связи с этим свои грехи. Именно поэтому так много бродячих коров на улицах. Они не голодают, нет – травку щиплют (хотя ее нет почти), индийцы их уважительно подзывают и подкармливают лепешками, сама видела. Коровам даже не сигналият, когда они перегораживают улицу – ждут, пока сами уйдут.

В общем, с коровами все понятно, это – табу, поэтому буйволятина была единственно возможным красным мясом, но она ни в какое сравнение с говядиной не шла – жестковатая, волокнистая, испещренная, как сеткой, какими-то тонкими белесыми нитями. Хотя, по идее, ее можно было есть даже сырой, но запах у нее, скажем так, не самый изысканный. Понюхайте кошку за ушком и смело можете приступать к блюду из буйволятины, пахнет одинаково.

Довольно скоро у нас появился повар из Непала, Камча, который взял на себя самую готовку и, что было еще важнее, долгое приготовление продуктов к еде – вымораживание, отстаивание, выпаривание, кипячение и мойку в десяти водах. Он и сам нас многому научил, хотя не очень понимал, зачем нужна такая трудоемкая прелюдия. Ну как ему было объяснить, что не готовы европейцы к такой насыщенной внутрикишечной индийской жизни, совсем не готовы!

Стал он ликвидировать нашу темноту и безграмотность в сфере индийской кухни. Первым делом рассказал про не очень любимую нами буйволятину, что мясо это диетическое, близкое по свойствам к телятине, что даже улучшает сон. Попробуйте, говорит, и увидите сами. А я и так хорошо спала, проверить его слова было трудно. Тогда, говорит, если я буду вам готовить раз в день хоть маленькую порцию буйволятины, вы всегда будете энергичной. Это вместо витамина для индийцев, можно съесть кусочек, а тонус – на весь день. А я и была энергичной, бегала как заведенная, поэтому его слова невозможно было проверить. И еще говорит, это мясо очень хорошо влияет на концентрацию и умственные способности, мол, думать начнете, хозяйка. Приобиделась я тогда на повара, но думать так и не начала. А может, и начала, как узнать? В общем, буйвол – это сила!



Гости у нас дома. Дели, 1985 г.

Еще был постирщик, стиральщик, стирун, стиратель – как еще называть мужика, который работает прачкой? Он был из «неприкасаемых», из касты дхоби. Его и звали Дхоби, по названию касты. Это потом в «Гарри Поттере» появился Доби, который был безумно похож на нашего индийского Дхоби, послушного, безотказного, с носком в руке. Ну, или с чем-нибудь другим. Дхоби эти специализировались на стирке. Именно на ручной стирке. Я показала ему в первый же день стиральную машину, которая стояла без дела, но он взглянул на нее презрительно, как на заклятого врага, чуть ли не плюнув в ее сторону. Он постоянно старался осквернить ее, используя как подставку или хранилище. Отключал от воды, чтобы она умерла от жажды, в общем, вел с ней партизанскую войну. Но сломать, конечно, не посмел, хотя ему было физически тошно рядом с ней находиться. Он брал свои тазы и выходил стирать на улицу. Сначала вымачивал белье с мыльным орехом. Я несколько раз подсовывала ему стиральный порошок, но он заговорщицки качал головой, мол, что вы, что вы, такое мне предлагаете, будто это была супружеская измена или даже измена родине. Вода от орехов пенилась, белье потом ничем не пахло, было хорошо простиранным и мягким. Остатки воды Дхоби всегда выливал нам в садик, который разжирел с его приходом и благодарно отзывался на мыльную пену. Потом, сидя на корточках, Дхоби выколачивал белье. Я видела, как над его головой взлетает какой-нибудь очередной скрученный тряпочный жгут и с силой ударяется о ребристую жестяную доску. И хотя рубашки мужа выглядели безукоризненно, такой активной стирки они долго не выдерживали. Потом дхоби тщательно все выполаскивал, развешивал и ждал, пока не высохнет. Потом обедал чем-то своим, неприкасаемым, завернутым в банановый лист, а белье высыхало, как в быстрой сушке.

Стирают из этой касты только мужчины, работа физически очень тяжелая. Мне было интересно, кем же тогда работает его жена, если он – прачка? Улыбался, не отвечал. Видимо, она работала на стройке. Я очень часто видела вереницы молодых женщин, которые несли на голове стопку кирпичей на соседнюю стройку, а дети, почти у каждой, висели как живые рюкзаки на спине. Но работали женщины очень грациозно, со смехом. Повар рассказал мне, что

дхоби живут обычно на окраинах города огромными коммунами. За работу наш брал недорого, стирал шикарно, выглаживал все виртуозно, ни разу ничего не испортил. Он аккуратно пересчитывал деньги, которые я ему давала после работы, потом разглаживал их своими хорошо промытыми тонкими паучьими пальцами, подготавливая к основной глажке утюгом. Не электрическим, конечно, а старым, дедовским, на углях. Каждую купюру он тщательно выглаживал с обеих сторон, собирал стопкой и клал в самостоятельно сшитый мешочек на веревочке. Потом садился на свой велосипед и ехал двадцать пять километров домой, на окраину Дели, а иногда и в какую-нибудь гостиницу, в которой тоже стирал белье. Стирал он всегда хорошо, никаких проблем не было, а то посольский врач нам рассказывал, как один из наших заразился какими-то паразитами, переползшими на него с плохо выстиранных вещей. Поди знай, что и где тебя поджидает в этих экзотических странах.

После окончания муссонов, то есть продолжительных дождей, возникает новая опасность – малярийные комары. С одной стороны, дожди все смывают, обновляют и освежают, но появление воды означает рождение миллионов комаров, которые вылезают, переродившись и отряхнувшись, из застойных луж и с широкой улыбкой, поводя хоботком, летят за витаминной кровушкой. Есть что-то такое в крови зараженного человека, что заставляет комара как магнит лететь к нему с большей скоростью и намного чаще, чем к здоровому. Раньше думали, что лихорадка начинается там, где есть спертый, непрветриваемый, плохой воздух – *mala aria*. Потом увидели, что вспышки малярии происходят рядом с болотами, откуда другое старое название – «болотная лихорадка».

Малярия – беда не только этих широт. Ею болеют повсеместно уже 50 000 лет, и в России тоже. Для малярийных комаров главное – тепло, болота и отсутствие холодных зим. Нам дали перед поездкой профилактические таблетки, которые мы начали пить за неделю до отъезда и должны были принимать в течение всего пребывания в Индии. Но это ведь целых три года! Посольский врач дальше пить антималярийную химию отсоветовал – три года такой профилактики, и печень вылетает напрочь! Если уж комар укусит, так безвреднее пролечиться, чем пить так долго эти таблетки.

А раньше, я слышала, малярию использовали как лечение сифилиса. Антибиотиков не было, на больного сифилисом напускали комаров и использовали повышение температуры при малярии как стерилизацию крови. Риск, конечно, был большой – многие пациенты от такого болезненного коктейля умирали.

Малярия подкосила нашего оператора. Я увидела его в один из малярийных приступов – он сидел в вязаной московской шапке, укутавшись с ног до головы стеганым одеялом, как взрослый новорожденный, и дрожал крупной дрожью, будто передавал попой важное сообщение стулу. Его колотило, на лбу выступали крупные капли пота. Видно было, что ему совсем не до гостей. Потом через какое-то время малярия так же внезапно ушла. Ему мгновенно стало лучше. Он просто раскутался, снял шапку, вытер пот, выпил стакан воды и пошел на работу, забыв о температуре, болезни и комарах. А года через полтора заболел, бедняга, лихорадкой «денге». И снова температура под сорок, боли во всем теле, сыпь, но ничего, слава богу, выздоровел.



Обычный индийский вид транспорта

Это я не к тому, что в Индии все так страшно, опасно и плохо. Нет, страна удивительная, прекрасная и совсем неразгаданная, особенно для чужаков. Там странно многое, если не всё. Еда, философия, одежда, погода, образ жизни. И сколько я людей ни встречала из тех, кто побывал в Индии, никто не оказался равнодушным к тому, что увидел. Индию можно или любить, или ненавидеть. Тех, кто любит, в разы больше, и я в их числе. Там ты путешествуешь по другой планете – терпкой, яркой, ароматной, неторопливой, опасной и зазывной. Откусываешь по кусочку, усваиваешь, узнаешь, перевариваешь и хочешь больше. К концу нашего пребывания в Индии я стала есть уличную еду, заниматься йогой, жевать бетель, чего раньше боялась, хотя, скорее, просто не понимала. В общем, ассимилировалась. Многие индийцы ходили с кроваво-красным ртом и все время чего-то жевали. Оказывается, это был бетель. Торговцы бетелем сидят там почти на каждом углу, но у уважающего себя индуса есть свой мастер, который знает вкусы и может предложить что-то под настроение и погоду. Сначала берется лист бетеля, он – и основа, и упаковка, потом – известь для консистенции, потом – сушеный арековый орех, можно добавить пасту из бобов акации. Бетель ведь жуют, а сколько людей, столько и вкусов, ведь это как отдельное блюдо – можно положить укроп, куркуму, шафран, тмин, кориандр – можно семечки огурца или арбуза, можно – ментол или сахарный сироп с кокосовой стружкой, а для особых знатоков – серебряную фольгу или даже камфору, которая вызывает эйфорию. Мне нравилась смесь имбиря с гвоздикой с добавлением огуречных семечек, но я жевала разное. На углу нашего квартала у продуктовых лавок всегда сидел старик со своей бетельной тачкой и, завидев меня, кивал, махал рукой и начинал сыпать в блестящий зеленый лист по маленькой ложечке всего из своей лаборатории. Потом свертывал в аккуратный треугольник и клал на блюдце передо мной. Первый раз я, зажмурившись, запихнула сверточек в рот, стараясь не думать о том, что старик не помыл руки, что в этих немых годах баночках, может, уже черт-те что завелось и что снова в больницу я не хочу. Но риск – благородное дело!

Стала жевать – остро, жгуче, пряно, хрустяще. Решила, что в такой смеси сдохнут все вражеские бактерии. Короче, получала удовольствие, а потом узнала, что бетель включен индусами в число восьми жизненных удовольствий: помимо мазей и всяких притираний, ладана, женщин, музыки, постели, пищи и цветов. Будем считать, что удовольствия для женщины – бетель, мужчина и т. д., а то, ей-богу, обидно!

Вкус бетеля раскрывался по мере того, как я распробывала все новые и новые ингредиенты: какие-то семена, орешки, специи, лепестки. Бетель на самом деле – это растительная жвачка, наркотического в нем не больше, чем в табаке, но если сигарета успокаивает, то бетель бодрит и будоражит. Но никаких розовых слонов и ходячих кактусов не наблюдалось даже близко. В бедных районах бетель жуют и дети тоже – это проверенное средство от голода, вроде что-то ешь, челюсти двигаются, мозг, видимо, успокаивается. Время так и проходит. Тех, кто любит бетель, видно: у них ярко-красный рот и бурые зубы. Еще говорят, что он очень полезный – что-то типа «мезима», помогает переварить тяжелую пищу. В Австрии после ужина пьют «Егермайстер», в Италии – «Лимончелло», в Индии жуют бетель.

Жуют, конечно, после долгого сытного и вкусного ужина. Любое приготовление еды в Индии – это важный ритуал, а не просто механическая нарезка, жарка, варка и так далее. Это мысленное общение с богами и божками, передача своей любви родным через пищу. Не смейтесь, когда что-то делаешь с любовью, это становится намного полезнее, чем формально, скажем, месить тесто или резать мясо. Сколько раз я видела, как индианки шептались и приговаривали что-то во время готовки, зная и веря в то, что простая еда влияет не только на тело, но и на душу.



У кого-то в гостях. Мы с мужем и жена посольского доктора. 1985 г.

Индийская кухня – не чисто индийская в том смысле, что многие продукты, способы приготовления и вкусы были завезены извне. Португальцы привезли паприку, которая стала

одним из важнейших ингредиентов традиционного карри, французы – хлеб и суфле, монголы – плов, сухофрукты, сливки и, главное, – печь тандур, в которой пекут хлеб и готовят мою любимую тандури-чicken. Но, думаю, все-таки основа индийской кухни – это пряности и специи. Сначала пряности использовались как лекарства: гвоздика и кардамон – природные антисептики, куркума – мочегонное, имбирь – тонизирующее, а со временем все это распробовали и стали совмещать приятное с полезным. Обилие специй в такой тропической стране оправдывается и определяется климатом – жарко, влажно, продукты быстро портятся – и, чтобы замедлить, извините, процесс гниения (холодильник ведь всего лет 80–90 назад изобрели), в мясо клали масалу – смесь пряностей, которая прожаривается на сухой сковородке и толчется в ступке. Это и продлевает жизнь еды, пока она еще не попала в желудок. Причем именно мясо или рыба добавляется в пряности, а не наоборот, как у нас. После пряностей по важности продуктов идут рис, хлеб, фрукты-овощи (большой процент в Индии – вегетарианцы), молочные продукты, особенно йогурт, и только потом мясо-рыба. В Индии не принято пищу просто перчить или солить, только специи, под настроение! Едой в Индии пахнет отовсюду – кто-то что-то все время ест, кто-то что-то готовит, а если учесть, что индийцев миллионы и миллионы, то едой пахнет всегда, и ночью тоже.



Разные виды индийского хлеба – чапати, пури, пирожки самоса

Карри – основа индийской кухни, ее лицо. Хотя сами индийцы питаются в основном рисом и бобами. Это то, что лежит в большом металлическом блюде посреди обеденного стола, а рядом в маленьких пиалочках может быть все, что всегда угодно: панир – местный сыр, похожий на тофу, свежие овощи, соусы чатни, лепешки чапати, но и все равно карри. Что бы ты ни ел – все равно это будет карри. Это своеобразный образ жизни, а не блюдо или набор специй.

Некая жизнь с приправой, с перчинкой, с привкусом, с оттенком. Каждая хозяйка в Индии с детства начинает разбираться в пряностях, у каждой семьи есть свои проверенные смеси трав, пряностей и свой рецепт карри. В основе любой смеси карри – куркума, оранжевая, ярко пахнущая, но без особого вкуса, плюс молотые семена кориандра, кайенский перец и кумин. А потом уже можно добавлять по настроению – смесь имбиря с гвоздикой, корицу с кардамоном, чеснок с мятой, мускатный орех с перцем, все, что угодно, а если чуть изменить пропорции, то любое карри будет совершенно неповторимым. Тем более в Индии его делают непосредственно перед приготовлением пищи – все ингредиенты под рукой, добавляй что нравится. Ну а если любите экстрим – можно положить в еду смолу асафетида, она мерзкая, едкая, горькая и вонючая, но усиливает вкус любого блюда. Ее второе название – «навоз дьявола». Вам все стало понятно? Хотя, если обжарить ее в масле, то дьявол со своим навозом уходит на второй план и приправу можно даже считать приятной. Вот такое двуличие.

Мне очень понравился простой десерт, который едят индийцы. Банан «раздевают» с одной стороны (другая получается как подносик), глубоко надрезают вдоль, густо посыпают красным перцем и поливают лимонным соком. Попробуйте – очень необычно. А после этого обязательно чистят зубы, причем не щеткой, а пальцем, так принято. Индийцы вообще очень чистоплотные. Утро на нашей улице, да и на остальных, начиналось с того, что на всех крышах хозяйки выколачивали из ковров пыль и песок. Именно на крышах. Потом разномастными метелками подметался дворик, причем дворовая пыль шла вверх, а коврая – вниз. Пыль встречалась на уровне человеческого лица и превращалась в белесый туман, который оседал в легких и немного приглушал яркое утреннее солнце. На нетвердых покореженных ногах выходили из домов старухи – это был их час. Они гордо и молча оглядывали улицу, уцепившись за ограду и долго, кто сколько мог, стояли так, всматриваясь в мир, который в их годы начинался и кончался этой пыльной улицей. Старухи следили за проходящими мимо незнакомцами и проезжающими торговцами, за бездомными собаками и висящей в воздухе пылью. Они, все такие разные и одинаковые, были похожи на птиц – крючковатыми носами, движением головы, цепкой хваткой, – исполняли одну придуманную ими миссию – быть стражами. Так стояли они, эти одинокие утренние старухи-птицы, охраняя от злых взглядов детей, внуков-правнуков, свой дом, маленький садик, свою молодость и будущее всего того, что находилось за их спиной в этот час. Потом, глубоко о чем-то вздохнув, старухи шли в дом, тяжело переступая затекшими ногами, чтобы назавтра, рано утром, выйти опять, кто сможет, к воротам.

* * *

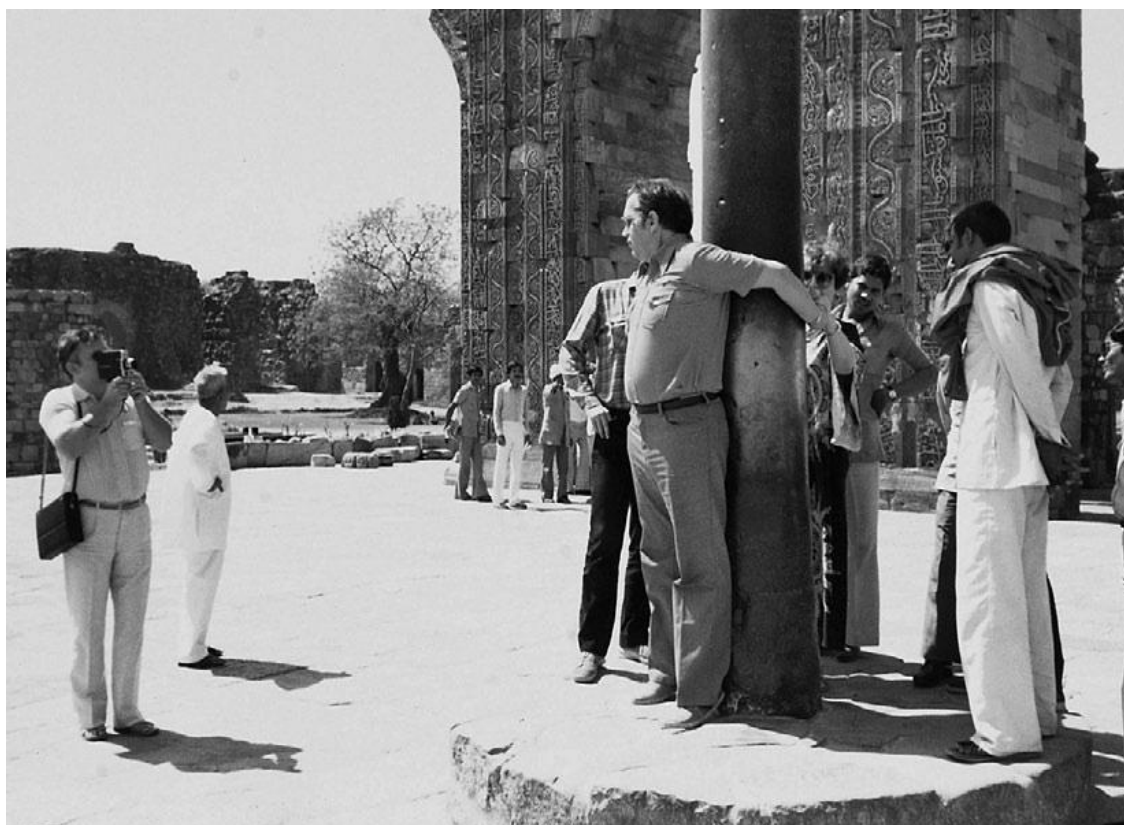
К нам часто приезжали гости из Москвы. Настоящий праздник. Я его и устраивала. Дома вместо индийских блюд готовила, дурочка, борщ, еле раздобыв свеклу на местном рынке. Ну, экзотика там эта свекла, красное чудо! Но я заказывала, разыскивала, закупала впрок. А еще делала пельмени, бефстроганов, пироги, настойки... Надо было бы, конечно, дхал, вегетарианский суп-пюре с самосами, острыми треугольными пирожками, карри или курицу-тандури. Но так мне приятно было вспомнить домашнюю московскую кухню, поставить тесто на настоящих дрожжах, чтобы потом вдохнуть запах горячих пирогов или опустить в кипяток десяток-другой пельмешек. Скорее, радовала нас самих, а не гостей, которые, честно говоря, рассчитывали на местный колорит.

Самый большой праздник случался, когда приезжали родители. Папа пользовался любой возможностью, чтобы прилететь. Мы ехали их встречать в аэропорт, везли с расспросами домой, и мама сразу же доставала гостинцы. Всё, как положено: палку докторской колбасы, две буханки черного хлеба, сыр (в Индии нет нормального сыра), шоколадные конфеты, всякие там «Мишки», «Белочки», «Грильяжи». И кучу писем: от бабушек, друзей, всех-всех-всех.

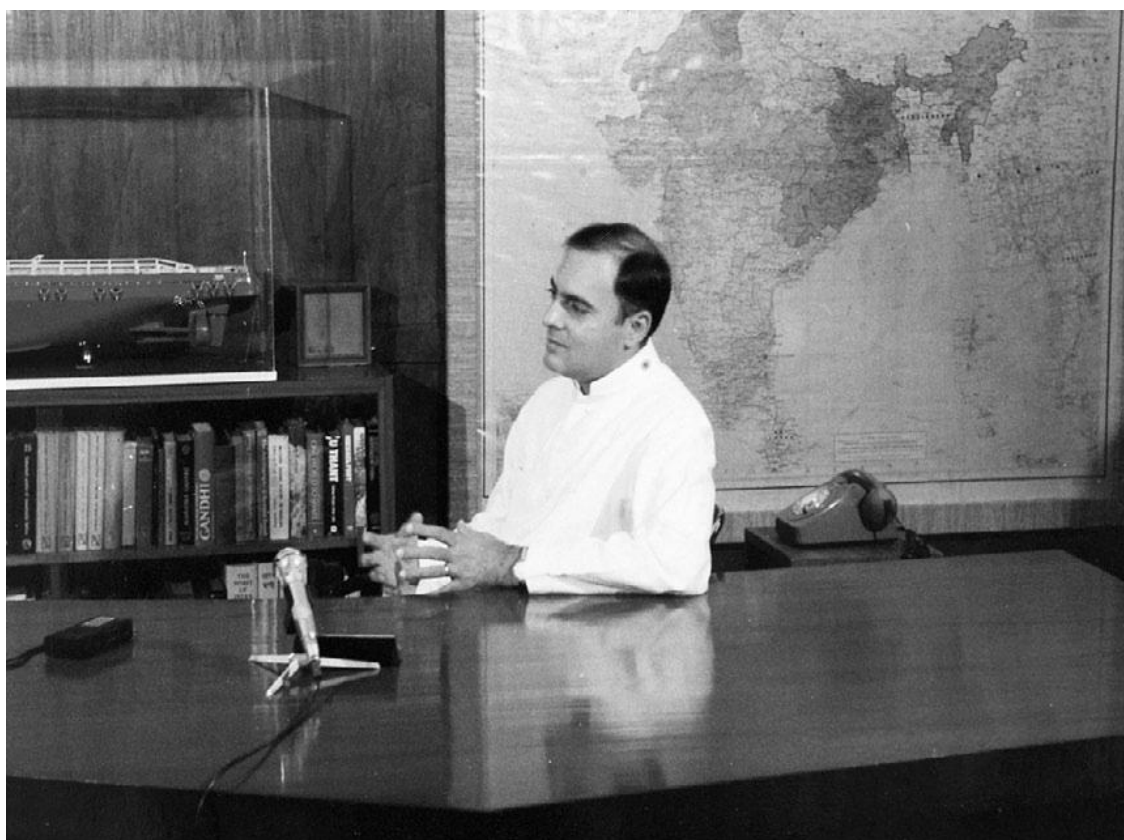


Мама с папой снова приехали!

В первый же приезд я отвела папу к знахарке, надо было разбираться с его язвой. Снова очередь, прощупывание пульса и таблетки-катышки. Помогло на какое-то время, надо сказать. Ездили к Кутуб-минару, к важному минарету, который давным-давно поставили рядом с необычной железной колонной, воткнутой в землю, как гвоздь, под прямым углом. Вокруг нее – сильное исцеляющее энергетическое поле. Всегда очередь из страждущих. Подходят, трутся. Говорят, надо правильно встать к ней спиной и соединить руки сзади, чтобы позвоночник соприкоснулся с важной железякой, тогда – и здоровье, и счастье, и вообще. Привела родителей, пригвоздила к колонне, пусть, думаю, энергией напитаются. Колонна – из чистого железа, кто ее сделал, как, никто не знает. На ней надпись: «Царь Чандра, прекрасный, – как полная Луна, достиг высшей власти в этом мире и возвел колонну в честь бога Вишну в V веке». Но он же не сам ее делал, не сам возводил, а кто – вопрос.



У папы получилось!



Президент Индии Раджив Ганди. 1985 г. Сфотографировала в его рабочем кабинете



Мои самолепные открытки из Индии



Индийское сари

В общем, возила своих любимых по Дели, чувствовала себя почти местной, знающей, расслабленной, коренной. Кивала торговцам на рынке, здоровалась с соседями, отгоняла на хинди местных ребятишек, норовивших вырвать сумки, чтобы помочь донести до машины.

Пошла с мамой выбрать себе сари, давно мечтала, но каждый раз бросала это дело, поскольку ни на чем конкретно остановиться не могла, слишком был велик выбор. Пошли на

рынок, где в специальных рядах, зарывшись в шелка, можно было провести несколько часов. Продавали в основном мужчины, которые смешно показывают товар, примеряя на себя. Наш продавец был пожилым сикхом, который сидел по-турецки на возвышении и был похож на индийского божка. Не знаю, почему мы остановились около него. Он не суетился, как остальные, не зазывал и не заискивал, просто сидел среди своего яркого богатства и сосредоточенно молчал.

– Это будет ваше первое сари, диди? – вдруг спросил он.

– Да, но я не могу сама выбрать, сама уже пыталась... – пожаловалась я.

– Это целая наука, – улыбнулся старик. – Я помогу, хотите?

Свободного места в лавке было совсем немного, с пола до потолка, как кирпичи, друг на друге лежали сложенные по цвету отрезки ткани. Красный плавно переходил в шафран, желтый переливался в зеленый-голубой-синий. Что-то блестело стразами, золотом и даже слепящими маленькими зеркалами, какие-то отрезки были совсем скромными и будничными. Шелк, шифон, тонкий хлопок – каждому свое место. И старик посреди этого блеска, как особый художник, составляющий узор не красками, а волшебными тканями. Он усадил нас перед собой, налил крепкий терпкий чай со специями из медного старого чайника и стал показывать ткани, объясняя значение цвета.

– Всё вокруг имеет свой шифр, – начал он. – Не зная правила, можно не только выглядеть смешно, а даже навлечь на себя беду, надев, скажем, черное сари. А можно, наоборот, помочь себе, облегчить страдания и болезни. Можно удачно выйти замуж и обрести гармонию. Все имеет значение, все основано на опыте, все не просто так. Вам на свадьбу или чтобы вспоминать об Индии?

– Буду носить.

– У вас есть предпочтения в цвете?

– Мне нравится красный... Или нет, желтый! Зеленый тоже ничего...

– У вас нет предпочтений, диди, – старик был довольно строг. Он качал головой, мои ответы его не устраивали, да я и сама это понимала.

– Моя жена, например, обязательно меняет сари в соответствии с погодой, ее сари связаны с настроением, она даже переодевается в течение дня: утром – светлые сари, к вечеру – яркие, в жару, я заметил, – не шафранные и не желтые, а зеленые и голубые, под цвет растений и прохладной воды. А желтое и розовое оставляет на сезон дождей.

И стал подробно рассказывать. Мы пили горячий чай, который ничуть не мешал нам в жару, и слушали продавца, все так же сидевшего, скрестив ноги. Он любил то, чем занимался. Искал подтекст, когда женщина выбирала сари сама, без его участия. Знал, что с помощью сари женщина может многое сказать, не произнеся ни слова. Цветом, драпировкой, вышивкой. Если купит синее сари, то оно из касты ремесленников. Другие его не берут, боятся, что примут не за ту, спутают с неприкасаемыми, опасаются. Если женщина выберет красный, скажем, который еще и вышит золотыми слонами по кайме, – она точно из высшей касты – сильная, властная, могущественная. Хотя красное с золотом очень подходит для свадебного сари, это цвет плодovitый, сексуальный и возбуждающий. Сказал, что жениху не принято прямо смотреть на невесту, только в зеркальное отражение, а на вопрос родных, кого он видит в зеркале, надо всегда отвечать одно и то же: «Фею». Фею в красном. Женщина и на роды идет в энергичном красном сари, чтобы быстро разродиться, но, родив, надевает на неделю желтое сари, символ очищения. А еще красное – цвет зрелости и гармонии. Если покупает зеленое, то, скорей всего, мусульманка. Хотя он означает еще и плодородие, цвет леса, природы, но обычно в сочетании с красной каймой, чтобы подчеркнуть красоту зелени, надо добавить «кровушки» для контраста. В Индии любят оранжевый шафран, цвет заходящего солнца и жары. В него одеваются святые, он приносит благо, так и сказал: «Благо», и уважительно показал на оранжевую полку, устланную разномастными тканями апельсинового цвета. А белый – не только для

вдов, нет, это цвет невинности, спокойствия и чистоты, с цветной каймой по краю. Черный, так любимый европейцами, в Индии вообще не принято носить, странно было бы услышать «Маленькое черное сари». Нет такого. И быть не может. Маленькое черное платье – сколько угодно. А сари – нет!

Он был философ, этот старик, его было любопытно слушать. «А что бы вы подобрали мне?» – спросила мама с улыбкой.

Он посмотрел на нее молча, и молчание это длилось довольно долго, так мне тогда показалось. Я боялась его нарушить. Потом он покачал головой, приняв решение:

– Вам подойдет темно-красный, цвет мудрости и интуиции с золотыми каплями дождя по всему сари, символом любви к мужу. Вы же любите его одного всю жизнь, так, матаджи? – вдруг спросил он.

– Да, – удивленно ответила мама.

– Темно-красный я бы дополнил светло-зеленым, цветом сердечной чакры любви, неширокая полоса хорошо бы смотрелась на красном. Мне нравится спокойный зеленый. Он одинаково отдален от небесной голубизны и красной магмы, золотая середина. И подумал бы над вышивкой. Трезубцы были бы хороши. Или колесница.

– А почему так воинственно? – спросила мама.

– Совсем нет, это символ матери и внутренней силы, которую я в вас вижу. А колесница – мудрость. Жизнь идет, крутятся колеса и наматывают опыт, это же понятный знак. Хотя, может, вам бы лучше подошел Ганеш, бог с головой слона, знаете о нем? Он наполнен любовью, вежливый и нежный, но при этом очень сильный и защитит вас. Думаю так.

– Спасибо, очень здорово, мне бы понравилось, – сказала мама старику. – А дочери что тогда, по-вашему?

Он снова молча посмотрел на меня, сканируя взглядом. Это был никакой не волшебный взгляд, не думайте, просто на меня смотрел пожилой мужчина, который лет пятьдесят подбирал сари разным женщинам – молодым, старым, красивым и не очень. Опытный, мудрый, ловящий нюансы, чующий настроения, – всё по-восточному спокойно и достойно.

– Наверное, детей еще нет?

– Нет, – ответила я.

– Яркое-красное вам не подойдет, слишком зрелый цвет, не по-возрасту. Желтый – тоже вряд ли, вы в нем растворитесь, сольетесь, растаете, не ваш цвет. Нужен холодный – освежить, встряхнуть, напитать энергией.

Он снова задумался и закрыл глаза. Сидел и сидел, нам даже показалось, что заснул. Ему на лицо вдруг села муха, но старик даже не пошевелился. Господи, где эта муха только не ползала, подумала я почему-то, а он ее не смахнул. Вдруг сгх открыл глаза, улыбнулся и сказал:

– Вам нужно носить бирюзовый цвет. Цвет между зеленым и голубым, между молодостью и спокойствием, сложный цвет, очень морской. Вы – водный знак, диди?

Я сначала не поняла, о чем он спросил. Мне нравилось слушать монотонный звук его голоса, словно он читал какую-то долгую книгу, которая была раскрыта внутри него.

– По знаку зодиака? Я Рак!

– Ну да, вы похожи. Так вот, бирюзовое море. Вы же не можете оторвать взгляд, когда смотрите на бирюзовое море? Свинцовая серая вода вам не нравится, а от бирюзы вы не отводите глаз. Бирюза притягательна, мистически притягательна. Такой цвет и яркий, и умиротворяющий. Он – для неординарных женщин. Если вы станете носить бирюзовое сари или украшения из бирюзы, вы раскроетесь, начнете чем-то таким заниматься, – он снова задумался, подбирая слова, – что будет интересно не только вам. Станете, например, рисовать или писать. Вы меня понимаете?



С мужем Дмитрием (справа) и Владимиром Финогеевым. 1984 г. На приеме в Посольстве СССР в Дели



Начав носить сари в Индии, я и потом, в зрелой жизни, одевалась, кутаясь в шали, чтобы один конец сзади волочился почти до земли



Видимо, в этот момент муж впервые увидел меня в сари

Я его понимала, конечно. Но ощущение было, что мы пришли к гадалке, а не в обычную лавку сари, каких на той улице были десятки. Почему мы зашли тогда к нему? Почему открыли ничем не примечательную замызганную дверь с нарисованной улыбающейся девушкой в красном сари? Зашли и увидели сикхского божка посреди этого красочного великолепия, будто радуга случайно выплеснулась вокруг старика, совершенно при этом его не задев. Он так и сидел, в белом, не то кителе, не то пиджаке, посреди ярких шелковых тряпок, чуть пахнувших пылью. Прямая спина, улыбающийся взгляд, спокойные несуетливые руки, благородство

во всем. Он даже не пытался нам продать свои сари, просто рассказывал, в каких именно нас видит.

Бирюзовый мне, конечно, нравился. Просто как цвет. Я не пыталась даже понять, почему, не связывала его ни с какими морями, психологией и самоощущением. Цвет – в ряду многих других. А тут – скрытая сила и смысл: творчество и неординарность.

– Бирюзовый – очень щедрый цвет. Я бы добавил в рисунок чуть серебра, сдержанного блеска, который будет медленно струиться по бирюзе, в виде мелких точек, скажем, которые все вместе будут означать большую любовь. Ведь все большое вырастает из маленького, из точки, так? А край расшить «бутой», посмотрите.

Он показал нам шаль, расшитую «огурцами», восточным рисунком, похожим на каплю.

– Бута – мудрый символ! Это движение, развитие, энергия. Вам это сейчас необходимо.

Он вдруг встал со своего постамента и сделал два шага в сторону холодных цветов. Провел рукой по голубизне и ловким движением вытащил отрез, как и хотел, бирюзовый, в серебряную точку неимоверной красоты, именно такой, какой описывал. Подошел ко мне: «Встаньте», – попросил. Оказался немного ниже ростом. Он взмахнул тканью и мгновенно обернул меня всю, будто собирался взвалить на плечо и убежать. Ткани было много. Спланировав, она легла вокруг ног водной пеной, как старик и обещал. Красиво. Он задрапировал меня мастерски и развернул лицом к маме.

– Какая красота! – только и выдохнула она. – Изумительно! Берем!

– Ваши глаза стали еще голубей, диди, – сказал мне продавец, складывая сари.

Мне и правда не хотелось больше ничего примерять. Бирюза меня подчинила тогда на всю жизнь. Так странно: правильное место и время, нужные слова – и ты понимаешь, что просто не можешь без этого жить дальше. И что вы думаете? Бирюзовые кофты, шали и платки в моем шкафу, коллекция старинных и современных украшений из бирюзы, которые я только и ношу, бирюзовые фарфоровые статуэтки, даже кашпо под цветы и мое маленькое колечко из крохотных бирюзовых шариков, которое вообще никогда не снимаю, – результат той давней случайной встречи на делийском рынке. Бирюза впиталась в меня, подчинила и вселила уверенность в себе. Видимо, я в это поверила, но и самоубеждения мне было вполне достаточно, ведь так?

Сари я себе сшила сразу. По-настоящему, по-индийски, как положено. Уж больно захотелось срочно начать развиваться, как обещал сикх, хотя вру, просто материал был удивительной красоты. Наш дхоби порекомендовал какого-то своего родственника, портного, много лет обшивающего его околodelийский городок. Я согласилась, тот приехал. Милый худющий старикан, состоящий из одних морщин. Зато глаза его были молодыми и веселыми. Он развернул мою неземную бирюзу – восемь метров морской воды в солнечный день – и шумно стал цокать языком.

– Какой выбор, диди, какой волшебный выбор! Это ваш цвет! И шелк хорошего качества, хлопок бы не так лежал и форму бы не удержал. – Он говорил с сильным акцентом, подыскивая английские слова. Потом приложил ткань ко мне.

– Вам сделать европейский вариант сари?

– А как это? – спросила я.

– Почти так же, только складки зашиваются. Или хотите, я научу вас носить сари так, как подобает?

– Да, интересно.

Мне всегда было любопытно узнать, как происходит это изменение – женщина, надевшая сари, восемь метров шелка, вдруг превращается в богиню. Осанка становится величественной, меняется поступь, взгляд, улыбка. Старичок завязал у меня на талии веревочку и стал как-то хитро собирать длинную материю, наматывая на пальцы широкие складки. Потом засунул

складки спереди за пояс, а остальную, несобранную ткань обернул вокруг меня в виде юбки. Длинный конец с красивой каймой перекинул через плечо. Потом взял мерки, чтобы скроить чоли – кофточку с коротким рукавом из того же материала. Сказал, что уже завтра все будет готово. Я таких темпов не ожидала. Но на завтра он пришел вместе с нашим дхоби – они действительно были очень похожи: обтянутые коричневой кожей морщинистые скелеты, оба в дхоти – ткани, обернутой между ног наподобие штанов, в повязках на седых головах. Портной торжественно, на двух вытянутых руках и с уважительным поклоном, преподнес мне сверток из плотной темной бумаги, где лежало готовое сари. Я развернула и снова восхитилась шикарным цветом. Одевание состояло из трех частей: чоли, шайя – нижняя юбка, простая прямая, в пол, и – само сари. Надела. Сразу почувствовала себя другой. Там, в зеркале, в бирюзовой пене, было мое индийское отражение, реинкарнация, одна из прошлых моих жизней, где мне тоже было хорошо. Убрала длинные волосы в пучок, набросила расшитый край сари на голову. Не хватало только бинди, той самой красной точки на месте третьего глаза меж бровей – символа замужества и процветания. Еще раз посмотрела на себя, вдруг решила разуться и надеть на ноги тяжелые серебряные браслеты со множеством мелких колокольчиков, которые купила совсем недавно. Слегка топнула, негромко, магически, и, как в сказке, вдруг все собралось, сложилось, срослось. Я увидела в отражении уже не себя, а настоящую индианку – глаза густо подведены сурьмой, красная, как мишень, точка на лбу, блестящие темные волосы, бирюза обволакивающим коконом, сомкнутые в знак благодарности ладони. Открыла дверь и вышла к одинаковым старикам, которые ждали.

– О-о-о, имя ваше теперь Кор, несравненная, – это значит принцесса. – Оба заулыбались, задвигали головами и прижали руки к сердцу, как родные деды, увидев любимую внучку после долгой разлуки. И что-то заворковали на своем, видимо ласковое и доброе, мне непонятное, заобсуждали, радовались. Стали говорить мне на хинди, забыв, что я сама другого роду-племени. А я ходила по комнате, мерно позвякивая десятками круглых, с перчинку, колокольчиков с чуть глухим и слегка хриплым звоном, радуясь такому музыкальному во мне изменению. Старики уже давно ушли, а я весь остаток дня так и проходила в драгоценной бирюзе в сопровождении серебряного перезвона.

А потом – когда я по совету сикха обросла уже бирюзовыми украшениями, предметиками и одеждой – все это вместе с сари сгорело в переделкинском пожаре. Видимо, холодной и спокойной моей бирюзе не хватило огня, страсти и шафрана. Коллекция начала собираться снова, но того сказочного сари больше не будет никогда, никудышная из него птица-феникс, не возродилось оно из огня.

Италия

Рим, Флоренция, Сиенна, озеро Комо, Милан, Сардиния...

Много ездила по Италии, хотя попала туда уже совсем взрослой, повидавшей и трудно удивляемой. Но вот удивилась, и неоднократно. Небо удивило особой высотой и прозрачностью, синевой нереальной, а каждое облачко – как произведение искусства! Пейзажи красоты изумительной с хорошо поставленным светом, особенно перед закатом. Сразу видно, Мастер ставил. Все думала, почему именно в Италии такая эссенция из гениев? Посмотрела на небо и поняла, видимо, это оно так влияет на свет и тени, и природу, и обычных людей, что нельзя пройти мимо, что хочется запомнить, написать, оставить именно этот момент, именно эти облака, именно этот потрясающе освещенный пейзаж. Может, такие невероятные краски, запахи и виды концентрируют в простом человеке особо замешанные эмоции, заставляют как-то по-другому взглянуть вокруг, и из обычного рождается гениальное? Может, постоянный трепет, когда день ото дня видишь перед собой красоту, будоражит какой-то участок мозга, отвечающий за прекрасное (ведь должен быть такой, правда?), и мозг дает сигнал – бери краски, кисти и рисуй, только отстань и не трепещи! Смешно, но мы же ничего про гениальность не знаем. Что за земля такая, Италия, где, помимо винограда и оливок, вырастают Леонардо и Боттичелли, Микеланджело и Челлини? А Вивальди, Пуччини, Верди, Паганини, Россини? Чем они вдохновлялись, что слышали, как писали музыку? Что за красота такая природная, которая удивительно влияет на людей, на их душу, чувства, умения и мысли?

Даже кухня там особая, не замкнутая, как во многих странах мира, а всеобщая – пиццеобразная и спагетти-зависимая. В общем, красота творит чудеса!

Расскажу о «моей» Венеции.

Венеция



На карнавале в Венеции, 2007 г.

Как о Венеции ни напиши, все равно плохо получится. Это же Венеция!

Как добавить в простые слова звуки – пение гондольеров (редкое, конечно), шум волн, звон колоколов? А запахи – морского сыроватого воздуха, чуть плесневелых свай, горячей пиццы, кожи и кофе?

Меня часто заносит в Венецию. Останавливаюсь всегда в разных местах. В последний приезд – в старинной гостинице (тут вообще-то все старинное) с видом на площадь Сан-Марко. Маленький номерок-шкатулка, именно, номерок, на номер не тянет, но до безумия уютный, держал меня, даже не отпускал в город. Двухкомнатный: одна – комната-кровать, другая – комната-диван, между ними – пять ступенек, то есть лестница. Стены обшиты глубоким синим шелком в темно-золотую полоску, кровать и зеркала – в золоте. Чувствовала себя там как балеринка в старинной шкатулке – открываешь, играет музыка, и балеринка начинает танцевать и кружиться.

Венеция, наверное, самый фотографируемый город, других таких нет. Это ж надо было придумать строить дома на воде! Это от пресыщенности и зашкаливающего романтизма, наверное. Представляю, как визжали рыжие венецианки, когда «казановы» высаживали их, страстно прижимая к себе из кренящихся лодок! Шум, крики, смех, объятия! Наверное, поэтому и продолжали строить город, население же постоянно росло. И торговля тут была не на первом месте, главное – любовь. Видимо, с такой любовью были построены дома, улицы и каналы, что Венеция стала рассадником любви. И продолжает им быть до сих пор. Сколько здесь парочек, сколько разновозрастных людей, держащихся за руки, сколько взглядов, вздохов и поцелуев!



Стоянка гондол



Вид с площади Сан-Марко

А самые фотографируемые люди в мире – гондольеры, я в этом уверена. Как они красуются, как скользят по толпе масляным оливковым глазом, почти так же, как по Гранд-каналу на своей гондоле. А эта многозначительная улыбка для всех без исключения дам, и это влажное и чуть хриплое: «*Como stai?*»

Основных профессий в Венеции три: торговец, повар и перевозчик (по воде, естественно). Это мое мнение, никаких справочников. Весь город состоит из каналов, магазинов и кафе. Всё!

Венецианский продажный набор – это муранское стекло, кожа, маски, макаронки в виде разноцветных пенисиков и остальное по мелочи. Без маски из Венеции пока не ушел никто! Ажиотаж – в феврале, когда начинается маскарад. Маскарад азартен и игрив, к нему готовятся, шьют костюмы, запасаются адреналином. Была один раз – в восторге! Ходила среди таких же разодетых по Венеции, подол расшитого бирюзового (а какое могло быть еще!) платья волочился по Сан-Марко, глаза хлопали из-под маски. Эх, есть что вспомнить! Это же Венеция! Она любвеобильная, она принимает всех!

Еще помню, как однажды ночью боролась с Венецией. И не ожидала, что будет так бурно.

Номер был с видом на площадь Сан-Марко, прямо на толпу, прямо на базилику. Дух захватило, когда все это волшебство увидела сверху, не могла весь вечер отлипнуть от окна. Потом где-то рядом стали грохотать колокола каждые пятнадцать минут. Прекрасно! Потом полилась музыка, разная, но очень под настроение, и вот вдруг вальс Евгения Доги, помните, из фильма «Мой ласковый и нежный зверь»? Ох, как это было здорово! Под него я легла, приоткрыв окно, заснула, а на Сан-Марко началась сухая гроза. Вернее, грозища! Ветер стал гонять жестяные банки прямо вниз по мостовой, с шумом, грохотом, как дряхлый кот, вспомнивший юность. На небе засверкали молнии, и я, испугавшись, что одна может меня проведать, закрыла окно. Начался ливень. Ливень на Сан-Марко! Стеной! Когда такое увидишь сверху? Снова села, как девица у окна, и стала – что? – правильно, фотографировать капли на стекле. Наконец утихло, ушло, рассосалось, рассвело. Я заснула. Но ощущение восторга осталось навсегда.

Венеция – самый странный город из всех, что я видела. Видимо, потому, что ломает стереотипы. Везде улицы – в Венеции каналы, везде машины – тут катера и лодки; кое-где кареты и многометровые, уходящие за горизонт, лимузины – здесь элегантные гондолы с не менее элегантными гондольерами; везде выискиваешь, что бы сфотографировать, ракурс, план – в Венеции каждый план шикарный, каждый ракурс удивительный, а любая фотография гени-аль-на-я! И не потому, что ты такой хороший фотограф, просто Венеция сама раскрывается, подставляя самые выигрышные места под твой объектив, успевай только заряжать батарейку в фотоаппарате.

Венеция – сама сказка. Здесь не покидает ощущение нереальности. Где-то за углом обязательно должен ждать принц на белой гондоле, феи и маги прячутся в не хоженных туристами переулках, а разгуливающий по улицам Пинокио, или, в крайнем случае, смотрящий на вас с витрины магазина, – вообще обычное дело.

Первый раз была здесь давным-давно, в 90-е. Вышла на вокзале, посмотрела вокруг, и мне на минуту показалось, что я вошла в исторический фильм – знаете, такой прием в кино, когда герой переносится в прошлое и попадает в какое-то удивительное место? Все на секунду застывает, и как только герой оказывается в кадре – р-р-раз – и начинается движение, слышатся крики, чувствуются запахи, ветер шевелит волосы, тебя кто-то случайно задевает, извиняется и идет дальше, кино продолжается. Вот это то самое ощущение, охватившее меня тогда, в тот первый венецианский раз. Я стояла, открыв рот, глядя на все это роскошество вокруг, и сама не могла верить тому, что вижу. Потом, когда первый шок ушел, на лице вылезла буратинская улыбка – от уха до уха, самопроизвольно, никто не просил. И держалась всю Венецию. Потомплыли, помню, пыталась фотографировать, катер подпрыгивал на волнах, ничего не получалось. Да и, в принципе, ничего не могло получиться, одно дело – ощущения, брызги Гранд-канала, чайки, ветер в лицо, вдруг запевший шикарным баритоном гондольер и совсем другое на снимке – накренившийся борт, уплывший вбок горизонт, несколько фасадов и размытое лицо какого-нибудь проплывающего мимо туриста с широко открытым ртом.

Приехали, вернее, приплыли в шикарную гостиницу, «Danieli». Дворец просто удивительный! Перед номером – бронзовая табличка: «В этой комнате останавливалась Жорж Санд». Ну и как мне теперь в ней жить? В соседнем номере – Фредерик Шопен, а в другом – Чарльз Диккенс. Каково, а? Вошла, как в музей: старинное шикарное зеркало – она, Жорж Санд, точно в него смотрелась, тяжелые шторы на окнах, а сами окна выходят на канал, прямо над полосатыми «маркизами», затеняющими кафе на первом этаже у воды. Я запомнила тогда картинку – красно-белые «маркизы», идущие от нашего окна, желтые палки, торчащие из воды, стоянка синих гондол и бирюзовая вода. И запах свежего кофе снизу. Тоже отпечаталось навсегда. А потом – несколько дней беззаботного гуляния по Венеции, милые магазинчики с письменными принадлежностями и дорожным муранским стеклом, пиццерии на каждом шагу и мои первые попытки поговорить по-итальянски.



Палаццо, а по нашему – дворец



Около гостиницы Даниэли



Шемякин среди шумного бала



Маскарадная колесница



Так выглядел средневековый чумной врач в маске



Маски животных



Без маски из Венеции не уезжал никто!





Маскарад для всех

Позже, через десяток лет, февраль, маскарад в Венеции, и снова совершенно незабываемо. Опять вокзал, открытый от удивления рот и полнейшее счастье.

Тогда Венеция показалась мне совсем другой, вернее, еще более сказочной. Просто прибавилась театральность и зашкаливающая нереальность. Мы приехали специально на карнавал, все говорили, что это необходимо увидеть. Необходимо, и всё тут! Платья и маски были уже заказаны, надо было только выбрать цвет. Хотя зачем мне выбирать цвет, я его заранее уже выбрала – бирюзовый. Хотя от обилия платьев разбегались глаза. Одежда была совершенно настоящая, хорошо сделанная, вручную вышитая, из добротных дорогих материалов, Италия же – родина портных. Маскарадный ужин проходил в палаццо, куда мы приехали на украшенном цветами и еще чем-то тряпочным катере. Помню, там был до неузнаваемости переодетый художник Шемякин, который обожает Венецию именно в феврале. Он надевает черный камзол с кружевами, треуголку с пером и становится очень похожим на своих героев, только без длинного загнутого носика. Но самое интересное, конечно, не праздничный ужин. Самое удивительное было бродить эти несколько дней по венецианским улочкам – жизнь не совсем реальная, вернее, совсем нереальная – пудренные парики и перья, носатые маски, таинственный шепот и звон пряжек на туфлях. Все здороваются: «Как вам идет это платье, синьора!», «Как нам повезло с погодой!», «Синьора, вы прямо из того времени...»

Какое это было ощущение! Слово тебе, еще совсем маленькой, разрешили побыть среди взрослых, и ты наслаждаешься каждой минутой, стараясь запомнить все до мельчайших деталей.

Я и запомнила – серое море, тогда, в феврале, оно серое, разноцветные платья незнакомых дам с чуть намоченными снизу длинными плащами, какие-то особые мужские взгляды

сквозь прорези страшных масок и чья-то сорванная ветром треуголка, унесенная к морю и брошенная с высоты прямо в волны.

Маскарад надо обязательно раз в жизни увидеть. И если уж ехать в Венецию, то – в феврале, подгадать, поудивляться, переодеться, выбрать свою маску.

Маски – дело давнее, еще со времен чумы. Средневековые врачи считали, что чумой заражаются от ядовитых испарений, «миазмов», существующих обычно рядом с болотами, что заражение происходит через отравленный воздух, который, соответственно, надо очистить и освежить. Что только для этого не делали! Жгли костры на улицах и окуривали больных дымом лечебных трав и специй, звонили в колокола и палили из пушек, чтобы воздух «задвигался», выпускали в комнате птиц, которые махали крыльями и отгоняли болезнь. А иногда вообще советовали забивать «чумной» воздух чем-то еще более вонючим – трупным запахомдохлой кошки или испражнениями, или просто больного укладывали рядом с козлами, в прямом смысле этого слова. Поскольку большинство обычных врачей сбегало из зараженных городов, властями было решено организовать и особо оплачивать специальных «чумных» врачей, которые обязаны были оставаться в городе до конца эпидемии. И чтобы хоть как-то защититься от «чумных миазмов», врачи стали надевать пугающую маску с длинным клювом, на кончик которого – как противоядие – капали благовония. Делали это для того, чтобы якобы очистить чумной воздух через этот благовонный фильтр, своего рода средневековый противогаз. В этот длинный клюв закладывалось все самое пахучее – розмарин, ладан, лаванду, тертый лавр, розу. А поскольку маска из плотной ткани со стеклами для глаз покрывала всю голову, то дышать в этом противогазе было практически невозможно. Хотя две маленькие дырочки для доступа воздуха все же были. Представляю, какой ужас вселяли в умирающего эти фигуры врачей в черных, до пят, плащах, с длинными клювами вместо лиц и палками. Появлялись вместо самой смерти, чтобы ткнуть несчастного палкой, пробурчать что-то в свой розмариновый клюв, покачать головой в маске и уйти, унося с собой последнюю надежду. Так, видимо, умер в Венеции и великий художник Тициан, заразившись чумой от своего сына, но умер с кистью в руке, не успев закончить картину. Для самих «чумных» докторов такая масочная защита была совершенно бесполезной, но маски прижились именно с тех самых бубонных времен. Масочная «эпидемия» перешла тогда на выжившую аристократию, уж очень удобно было безобразничать, прикрыв лицо, ведь нет лица – нет и наказания. Поэтому игорные дома и бордели были наводнены анонимными персонажами-птицами в шикарных масках с перьями и блестками, которые, покуражившись и набедокуря, снимали маску и возвращались домой благочестивыми отцами семейства. «Я? А что я? Где доказательства, что это был я?» Понравилось такое и простым горожанам, ведь плохой пример заразителен. Так маски вошли в народ. Естественно, пали нравы и мораль, начались, как это водится, злоупотребления, и властям пришлось вводить ограничения, нельзя же безобразничать постоянно! Поэтому закрывать лицо можно стало только в определенные дни, которые обычно совпадали с праздниками.

Маски готовятся заранее, заказываются за месяцы и превращаются в произведения искусства. Хотя делаются всего-навсего из папье-маше. Маски всякие. Есть носатые, с клювом, пугающие – не думаю, что их очень покупают, хотя это классика, – есть под названием «Баута», когда нижняя часть маски выдвинута вперед, как нос у корабля, за счет чего ее можно не снимать во время еды. Сам Казанова ходил в «бауте», попивая вино и томным шепотом мурлыча что-то незнакомке в полумаске. По легенде, одна красавица-актриса отказалась закрывать все лицо, чтобы не прятать природную красоту, и специально для нее придумали маску, закрывающую только глаза – более привычный нам вариант. Такая маска стала очень популярной. Видела еще маски животных, но никогда не встречала в Венеции кавалера в шикарном шелковом плаще, в треуголке с перьями и в маске бегемота! Хотя...

В общем, праздник этот уникальный, замечательный и волнующий кровь. Очень рекомендую!

* * *

Именно в Венеции нашла наконец музей современного искусства, который мне понравился. Не путать с биеннале. От биеннале, что видела там, совсем не в восторге – понимаю, это плохо, скорее, говорит обо мне, – но такое обилие старых обшарпанных дверей и растопленного воска на унитазах заставляет думать об особом диагнозе художников, а не об их таланте. А в этот музей решила зайти, несмотря на то, что у входа красовался памятник огромной кашке из папье-маше. Музей в очень красивом палаццо, интерьеры наверняка сохранены при трепетном отношении венецианцев к культуре. Внутри действительно роскошно: авторские барельефы каких-то дев 1886 года, расписные высоченные потолки, резные колонны и окна – венецианские шестиметровые окна палаццо, которые я никогда еще не видела изнутри. В музее я была одна, видимо, не только я боюсь современного искусства. Но в этом музее совсем другое оно, это искусство – настоящее продолжение дел старых мастеров, в основном стеклодувов и ювелиров. Все работы с большим достоинством и, главное, с чувством юмора. Шкаф, полный разноцветных стеклянных книг-кувшинов, мурановый прозрачный рыцарь у входа в зал, зеркала – произведения искусства – которые вдобавок очень худят, что ценно, кубки зеленого уранового стекла и целый набор веселых рыцарских шлемов для поднятия настроения прекрасной даме, а заодно и противнику – так, видимо, его легче вывести из строя. Все – на уровне, ничуть не хуже, чем 200–300 лет назад. Жизнь и красота продолжают!

В общем, если будете проходить по мосту Академии и увидите красавец-дом с огромной кучей «г...» у входа, не пугайтесь, зайдите, вам понравится, точно говорю!



В Музее современного искусства в Венеции



Зайдите, вам понравится!



Шкаф со стеклянными книгами

Была в Венеции еще не раз, стараясь прокладывать европейские маршруты именно через нее, останавливаясь хоть на день-два, чтобы подпитаться. Однажды поднялась на высоченную башню колокольни Сан-Марко, это одно из лучших мест в Венеции, по моему мнению. Раньше колокольня служила еще и маяком для проходивших кораблей – а как же, самая высокая точка города. На этой стометровой башне Галилей показывал дожам, как работает его изобретение – телескоп с увеличением всего лишь в восемь раз, что по тогдашним меркам было совсем немислимо. Представляю, как поднимались к нему, простому ученому (это для нас он великий Галилей, а для них был простым ученым), эти разодетые в пух и прах тучные дожи, втискиваясь в узкую винтовую лестницу, ведущую на самый верх. Как пыхтели и останавливались, не в

силах ступить больше ни шагу, как переживали, ловя ртом воздух, чтобы осилить очередную ступеньку. А там, наверху, глядя в Галилееву трубу, удивлялись и цокали языком, всматриваясь в Луну, вдруг ставшую близкой, или в красненький, вполне различимый Марс, превратившийся из точки в жирную точку. Но больше всего их, конечно, поразила возможность рассматривать корабли, лодки и даже людей, которых можно было узнать и детально разглядеть. Да, и в восемь раз приблизились окна, за которыми легко различились рыжеволосые венецианки.

Да и я сама не могла оторваться от удивительного вида на залив и Венецию под ногами, на все стороны света, уходить не хотелось. Единственное разочарование – лифт, пешком нельзя. Лесенка действительно маленькая, винтовая, уже довольно ржавая. Если по ней пустить толпу, представляю... А смотритель – ничего, – ходит туда-сюда, и вестибулярный аппарат небось лучше всех с такими-то тренировками. Однажды башня упала, в начале XIX века. Вот так взяла и упала, никого, слава богу, не убив. Потом снова отстроили.

Сверху – потрясающий вид на земную и водную венецианскую жизнь. Все хотят запомнить, нафотографировать, поделиться такой красотой. Вдруг – БОМММ!!! Прямо над головой, на расстоянии вытянутой руки, «заговорили» колокола. Первым ударил маленький, чтобы мы собрались и подготовились к тому, что будет. А дальше заговорили большие. Они раскачивались прямо над головами, связанные какими-то канатами и бьющие так, чтобы было слышно всей округе. Казалось, они раскачивали саму башню. Я слушала их звон, как будто звенела сама, наполняясь этим звуком, и смотрела, не отрываясь, на огромные, ударяющие по колоколу языки. Потом что-то такое со мной произошло, и я зарыдала. Я, вообще, девушка не плаксивая, слезы у меня – на вес золота, редко такое бывает. А тут вдруг, совершенно неожиданно, мой плач зазвучал в качестве аккомпанемента чудесному звону. Тот самый случай, когда я могу это объяснить какой-то подсознательно накопленной веками памятью, передающейся вместе с генами. Не знаю, как там это по-научному объяснить, ну вот как повадки, цвет глаз, какие-то основы основ и неким фоном – вечный колокольный звон, который всегда созывал люд на вселенский плач или праздник, на пожар или войну, на службу церковную, на благость. И я уже была частью этого звона, и подсознательный, а может, и осознанный трепет вырывался на волю горячими слезами. Стояла, слушала, растворялась. Звон был долгим, громогласным, могучим, проходящим через меня насквозь. И вот закончился, отсчитав положенное время. А я стояла, совсем другая, притихшая, вспомнившая почему-то наших, похороненных здесь, в Венеции, на острове-кладбище – Бродского, Дягилева, Стравинского. Почему именно здесь? Почему в таких странных театральных декорациях? Почему все они были связаны с Венецией?

Первый, кто лег здесь, на кладбищенском острове Сан-Микеле, – Серж Дягилев. Сбылось пророчество цыганки – суждено было Сержу «умереть на воде». Тоже был влюблен в эти вечные венецианские театральные декорации. На могиле всегда лежат пуанты – примета среди балетных: если принести и оставить их около стоптанных мраморных, то ждет успех. Правда, пуанты необходимо утяжелить песком или камнями, чтобы не унес ветер.



По венецианским «улицам»



Большой канал

Второй великий композитор Игорь Стравинский, тоже влюбленный в город и завещавший похоронить себя рядом со своим другом Дягилевым. Умер он в Нью-Йорке, но тело перевезли в Венецию, пышно, чинно, церемониально. Эту гондолу с гробом Стравинского среди всех провожал и Бродский: «Вот – Большой канал, туда Стравинский поканал». А сам Бродский «поканал» на кладбище посреди моря через четверть века.

У Бродского все объяснимо: любовь к венецианке, а видимо, через нее к – Венеции (чем-то похожей на родной Ленинград), и неизвестно, любовь к чему была на первом месте – к женщине или к городу. Он все время возвращался, прилетал на Рождество и совсем не принимал летнюю, жаркую и тесную от людей Венецию – только зимой, только зимой... И влюбленность в город примагнитила его навсегда, не сбылись брошенные когда-то в воздух строки:

Ни страны, ни погоста
не хочу выбирать.
На Васильевский остров
я приду умирать.

Нет, не пришел. Остался в вечно зимней для него Венеции. «Letum non omnia finit» – «Со смертью все не кончается» – написано на его могиле. И почтовый ящик с бумагой и карандашами, видимо, для переписки с поэтом. Были ли ответы?



Иосиф Бродский

Сколько раз ни приезжала в Венецию, все хотела попасть в базилику Сан-Марко, но время терять в огромной очереди было жалко. Когда в последний приезд остановилась в отельчике, выходящем прямо на площадь Сан-Марко и базилику, много часов провела у окна – оторваться от этой красоты было невозможно. Заметила у храма еще один вход, куда туристы не ходят. Там вечно стоит охранник, пожилой, не очень улыбчивый. Он приходит около семи утра, переодевается и начинает подметать у входа мусор, который ночью наносит ветром в этот уголок. Потом снова переодевается – синие брюки и голубая рубашка с бляхой – и становится полноправным охранником. Рано утром в этот закрытый вход торопятся люди. Я удивилась, что он пускает почти всех, ничего не спрашивая. Иногда, правда, кого-то заворачивает. Не позавтракав, побежала к этому потайному ходу. Кому он разрешает пройти? По какому принципу отсеивает? Сейчас не пустит, думаю, вот точно не пустит. Вблизи старичок оказался не таким уж мрачным и неулыбчивым.

– Доброе утро, синьор, еще не поздно? – решила почему-то спросить я.

– Прекрасное утро, синьора! Нет, только начали, вы в самое время! – И открыл мне дверь.

Действительно, было еще не поздно. Я попала на утреннюю мессу. Голос неимоверной красоты и тембра пел молитвы на любимом итальянском. Венецианцы смиренно стояли, глядя в пол и внимая каждому слову священника. Прислушиваясь к звуку голоса, я рассматривала храм. Он действительно стоил того. Построен на месте погребения святого евангелиста Марка, покровителя Венеции. Построен очень по-византийски – большой торжественный храм с пятью куполами, с красивой галереей, весь в разноцветном мраморе, резьбе, фигурах-скульптурах, мозаике и разномастных колоннах. Раньше он был хранилищем сокровищ, привезенных со всего света, эдакая демонстрация венецианского могущества. Трофеи привозили отовсюду и украшали ими базилику: древние резные пилонны и большая античная колонна из порфира –

из крепости Аккра в Сирии, скульптуру «Четыре мавра» умыкнули из Египта еще в IV веке, большая бронзовая квадрига над главным входом привезена из Греции. Вот так, с миру по нитке, одно разоряли, другое украшали, как праздничный торт.

Храм весь светится изнутри – повсюду, включая пол, чудесная, словно золотая, мозаика. Хотя на самом деле многие фрагменты и правда выполнены из чистого золота. Фрески, будто объемные, чуть «выходящие» из стен. Поначалу для работы над мозаикой в храм приглашались византийские мастера, но со временем венецианские подмастерья раскрыли все их секреты и стали зарабатывать на этом сами. Самое необычное в храме – алтарь, усыпанный драгоценными камнями. Лично я такое количество дорогих камней видела только в мультике про Али-Бабу и сорок разбойников.

В общем, базилику Сан-Марко посмотреть, при возможности, надо, там все дышит стариной, завоеваниями, отношениями, властью, искусством, историей. А остальное вы додумаете сами.

Когда я выходила из базилики, чужая среди своих, старичок-охранник кивнул мне и улыбнулся:

- Как вам сегодняшняя месса, синьора?
- *Bellissimo, come sempre, signor!*
- *A domenica prossima, signora!*
- *Ciao!*

Исландия



Памятник морякам на набережной Рейкьявика. Говорят, у этого памятника можно увидеть призрак утонувшего моряка

Однажды в Америке почитала «русскоговорящие» газеты.

Узнала, что есть, оказывается, гендерные маршруты, куда девушкам ездить не стоит из женской солидарности. Во-первых, в Турцию, где президент заявил, что женщин нельзя равнять с мужчинами, так как это противоречит природе и исламу. Во-вторых, в Индонезию. Там девушек-полицейских заставляют проходить тест на девственность методом пальпации. Кто проводит тест, не уточняется... В-третьих, в Сальвадор. Там самое жесткое в мире антиабортное законодательство – «все-навсего» 30 лет тюрьмы за аборт. Потом в Саудовскую Аравию – там совсем недавно запретили тетенькам входить в ресторан без сопровождающего мужичка, вдруг она сразу бросится к кому-нибудь на колени? В Кению тоже не рекомендуют – там живет и побеждает традиция женского обрезания самым что ни на есть кустарным способом.

Еще женщин притесняют в Иордании, в Марокко, в Египте, в Тунисе, на Маврикии и на Мальдивах. Так что в знак солидарности сидите-ка вы дома, бабоньки! Хотя нет, езжайте в Исландию, там все равны. Я была, проверила, подтверждаю.

В поездке писала что-то типа дневника и решила все в таком виде и оставить: с датой, со свежими эмоциями – все как положено.

28 июня 2014 г



Окраины Рейкьявика

Только что прилетели в Рейкьявик – исполнила наконец свою давнюю мечту!

Во-первых, в институте был первый язык – исландский, который я потом практически поменяла на французский. Еще с детства была уверена, что Исландия – страна викингов, эльфов и селедки. Это меня, конечно, интересовало, но чтоб язык учить... Узко мне это было, не хотела я ограничиваться одним лишь языковым островом, хотелось лингвистического простора и нечеловеческого размаха. Английский знала. Исландский отвергла, взяла любимый, картавий. Но все равно мечтала когда-нибудь приехать и посмотреть-послушать, от чего в свое время отказалась. С первого вздоха кислород сбил с ног.

Воздух морской, свежий, островной. Погода пока солнечная – тут белые ночи. Курятся себе вулканчики, небо красивое, где свинцовое, где голубое, облака высокохудожественные, люди улыбчивые. Девушки-красотки с огромными голубыми глазами и, естественно, блондинки.

Красоты красотою, но когда пришло время поесть, мы поняли, что в рестораны необходимо записываться, иначе шансов нет, с улицы почти не попасть. А так надо попробовать местное: из рыбы – треску, пикшу и зубатку, а из мяса – баранину, все непривычно свежее. Но особо рекомендовали акулу – национальный деликатес – исландскую тухлятину, честно говоря. Но об этом потом.

30 июня 2014 г

Как говорит моя умная сестра, надо стараться как можно чаще делать что-то впервые. Желательно каждый день. Хоть пустяк, хоть самую малость. И жизнь становится намного интереснее и наполненнее, чем раньше.

Так вот, за эти два дня я много всего переделала впервые.

Вчера ела мясо кита. Через не могу и через не хочу... Ничего так кит оказался, очень даже!

Видела, как дышит земля, чуть потрясываясь мелким бесом и извергая из себя фонтанище кипятка на 30 метров вверх, приводя в телячий восторг людишек. Первый увиденный мной живой гейзер.

Ела хлеб, испеченный в лаве, – потрясающий на вкус.

Видела первый в своей жизни большой водопад (маленькие карельские – не в счет) с радугой, с колотящимся от счастья сердцем, с миллионами брызг в воздухе, с оглушающим мощным шумом. «Можно жить дальше!» – подумала я.

А ближе к ночи полезла в гору. Реально. Однажды в гору поднималась на фуникулере, а оттуда – пешком, а вчера – все по-взрослому, как настоящая скалолазка. Красота неопиcуемая: горные речки, поля синих люпинов и родимой успокаивающей живой валерианки. Предательские камни под ногами, сильный ветер. Ночью в гору на 900 метров (для меня мировой рекорд, не смейтесь), а потом – с горы.

* * *

Исландия – именно та страна, где многое можно делать впервые в жизни. Я люблю музеи, и здесь тоже, конечно же, решила пойти.

Мама прислала ссылку на единственный в своем роде музей в мире – фаллологический! Заботится о нашем с сестрой развитии. Хотела еще, чтоб мой младший 13-летний сын сходил с нами, но он в последний момент чего-то застеснялся и не пошел.

В такси адрес водителю не сказали – просто сообщили название музея. Без вопросов – привез моментально.

Музей крошечный, при входе – крупный каменный член в виде пушки. Вход 1250 крон и инструкции на разных языках.

В музее как – сначала всех надо поразить и заинтриговать. Здесь поражают размером. У входа висит пенис кашалота – самый большой в мире. Далее – по убыванию. Из наземных обитателей самый большой – у слона, оно и ясно.

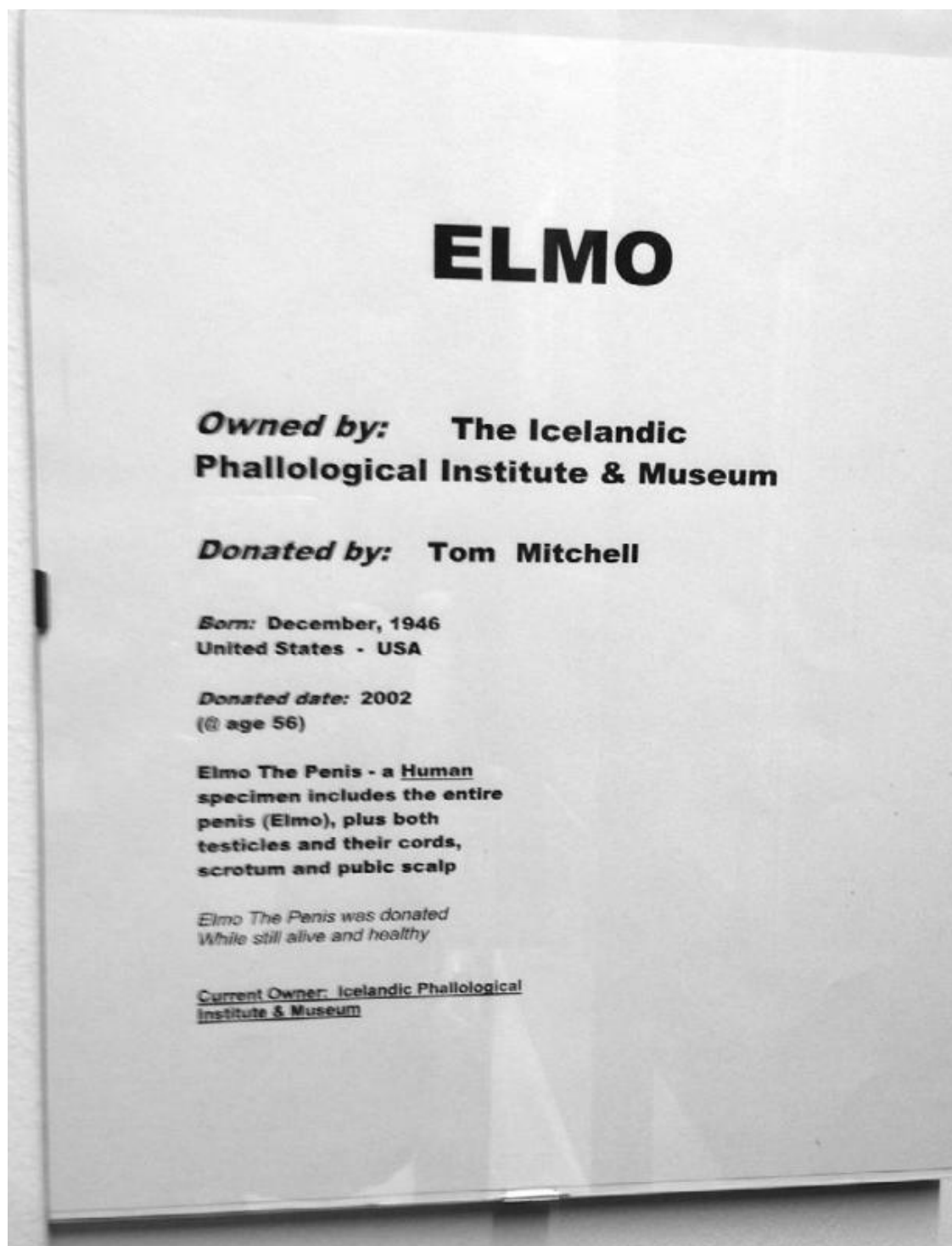
Немного сковывает и напрягает то, что все это дело – отрезанное, и в колбах, как в кунсткамере... Неприятно... Хотя, может, было бы намного неприятнее, если бы там по подиуму ходили хозяева человеческих пенисов, которые они завещали этому милому музею. Завещать член – этого я вообще понять не могу! Знать, что тебе под корень отрежут «достоинство», заспиртуют и поставят на полку среди других таких же уже не детородных и безжизненных? Один мужичок публично заявил, чтобы после его смерти член срочно отсоединили от тела и прямиком – в маринад и в музей. Но зажился старик на свете, и «причина» у него совсем усохла, а когда ее еще и замариновали в неправильном рассоле, она стала микроскопической и могла бы поступить в музей только как казус человеческий. Или с микроскопом в придачу. Еще пара чудачков сделали то же самое. При жизни, думаю, были эксгибиционистами и ими же решили остаться после смерти. В общем, не самый познавательный музей, впечатления жалкие, в прямом смысле: я представила всех этих мужских особей, у которых ухмыляющийся

хирург отнимает их единственную ценность, которой они так дорожили при жизни. «Это? В музей? Ну-ну...»

А почему музей членов находится именно в Рейкьявике, я так не поняла.



Дверь в туалет в Музее пенисов



Дарственная на член музею от одного странного человека

* * *

Вчера нам на полном серьезе сказали, что эльфы – официальные жители Исландии. Правда-правда. Даже в фаллологическом музее есть такой экспонат – пенис эльфа. Витиеватый и с шишечкой на конце. То есть всё на полном серьезе. 53 процента населения верят в существование эльфов, остальные верят, но стесняются об этом сказать. Об эльфах пишут в исландских газетах, говорят по телевидению. С эльфами советуются, особенно когда надо

вести строительство, ведь они невидимы и им можно навредить ненароком. Так раз и случилось – вели взрывные работы во время строительства дороги, и, говорят, погиб эльфийский король. Тогда эльфы попросили людей (они сняты избранным, и те «озвучивают» их просьбы), чтобы мэр Рейкьявика извинился перед эльфийским народом и на несколько дней приостановил стройку, пока эльфы не найдут себе новое место жительства. И что вы думаете – стройку приостановили, хотя мэр приносить официальные извинения отказался. Об этом писали на первых страницах официальные газеты Рейкьявика.

Существует 30 разновидностей эльфов – есть тролли, феи, всякие хоббиты. Есть прячущиеся эльфы. Есть добрые и злые, светлые и темные. Светлые считались мудрецами и волшебниками, были удивительными творческими существами, поэтами и музыкантами. Красоты, говорят, неопишущей, которая могла запросто ослепить простого смертного. Хотя некоторые люди их видят. Есть эльфы такого же роста, как мы, есть маленького росточка. Исландцы любят их и привечают. Строят у себя на участках маленькие домики, поставленные специально для эльфов. Но главное, стараются никогда их не тревожить. Не сдвигают огромные валуны, считая, что это жилище эльфов. Даже большие стройки ведут с учетом расположения больших камней, чтобы обойти их стороной. Есть известные ведуньи, которым снятся эльфы и во сне рассказывают, как кого лечить, дают советы по ведению дел, просвещают, одним словом. Утром ведунья просыпается, быстро свой сон записывает и рассказывает округе, что и как надо делать. И все вроде сходится. Я тоже хотела приобщиться, хотела увидеть эльфов, старалась, смотрела во все глаза. А вдруг? И около их камня, есть такой, где вход в эльфийский город, положила конфетку, так надо, хотела задобрить. Но мне никто не приснился. Оно и понятно, я ж чужая для них.



Эльфы в Исландии живут под камнями

* * *

Выезжаем из Рейкьявика. Наш гид – милая девушка Таня, которая живет здесь уже 14 лет, говорит:

– Тут за городом у нас промышленность: молочная фабрика, шоколадный завод, протезная фабрика, лимонадная фабрика...

Вот такой необычный набор исландской промышленности. Есть, правда, алюминиевая – она дает основной доход – и животноводство – барашки тут и правда шикарные. Помидоры-огурцы свои, теплицы-то гейзерной водой обогреваются.

Но вообще, жизнь островная – тяжелая. «Живут, как на вулкане» – это про них, климат все-таки довольно суровый, до Арктики рукой подать, даже белые медведи иногда на льдинах доплывают. Дважды население острова уменьшалось больше чем на треть – в Средние века завезли бубонную чуму, а через пару столетий взорвался вулкан, и снова трети населения не стало.

Так что относятся исландцы ко всему с осторожностью – уйти-то некуда. Даже ввели шестинедельный карантин для домашних животных, а ввозить экзотику вообще запрещено.

С собаками и кошками тоже сложно: власти считают, что животные должны жить за городом, на природе, а не в городских квартирах. Чтобы поселить питомца в квартире, необходимо спросить разрешение у всех соседей. Вот один злой попадется, и всё...

Диких животных в Исландии очень мало – полярные лисы, они же песцы, норки, зайцы, олени, ну редко когда белый медведь из Гренландии на льдине приплывет, но его сразу убивают, потому что он может задрать других животных, а тем уйти некуда – остров опять же. Зато огромное количество и разнообразие птиц – одних уток 72 вида.

Деревья почти не растут, если и есть, то низенькие, кустарниковые формы, чтобы противостоять ветрам. Поэтому руку человека видно сразу – стоят высаженные лесочки одного возраста, стройными рядами. Неинтересно.

Зато песок мне тут понравился: совершенно черный, вулканический, непривычный. Везде застывшая лава, пемза, из которой много чего делают для жизни – посуду, мебель, декорируют ею дома. Иногда пемза красного цвета, с примесью железа, – красиво.



Очередной водопад



Так выглядят исландские развалины

* * *

Теперь о еде.

Есть и пить одновременно исландцы не умеют. Мы в России, например, можем есть и пить на протяжении многих часов. И даже дней. У них же главное – побыстрее поесть, чтобы побыстрее начать пить. Поели, убрали и начали пить. Пьют крепкие коктейли и запивают пивом. Дуреют моментально! У многих северян – финнов, эскимосов, исландцев – отсутствует фермент, который расщепляет алкоголь. Опьянение наступает очень быстро, раз в пять быстрее, чем, скажем, у крепких челябинских парней. При этом самые северные эти северяне, напившись, не просто поют песни или бьют друг другу морду, что было бы понятно и естественно, а входят в транс и начинают типа «разговаривать» с эльфами, духами или другими сказочными персонажами. То есть ведут себя стрёмно.

Долгое время в Исландии был сухой закон, поэтому тот, кто хотел быстро «накидаться», чтобы полицейские его «не застукали», запивал водку пивом – отсюда и повелось. У исландцев нет такого, чтобы они красиво и культурно «отдыхали», как мы, – с тостами, многодневными загулами, требованием продолжения банкета. Им главное – побыстрее махнуть рюмахи в углу, озираясь, как школьник, которого вот-вот застукает родитель за постыдным занятием. Гурманство, как таковое, у них, товарищи, совершенно не развито.

Еда тем не менее очень вкусная, потому что качественная.

Традиционная исландская еда – рыба (треска, пикша, лосось, зубатка) и баранина. Хлеба долгие столетия не было, вместо него использовали сушеную треску. Представляете исландский гамбургер – треска-котлета-помидорчик-треска. Вместо булочки. Жуть!

Про исландскую селедку мы все знаем и любим ее, родненькую, под водочку и с бородинским хлебушком. Исландия тут вроде как и ни при чем, русская еда это для нас.

Еще есть исландский мясной суп, похлебка такая, очень зимняя и согревающая. Ели мы ее в одном придорожном кафе посреди поля из камней и вулканической застывшей лавы, черной, неживой. Собирался ураган, в воздухе металась водяная взвесь, ехать дальше в горы было опасно, о чем нам говорило табло, стоящее около дома. На табло высвечивались цифры: скорость ветра 79 км/ч, температура 13 градусов тепла. Народу в кафе было много, на шторм никто не рассчитывал, рисковать не отваживались, ведь ураган мог запросто сдуть тяжелый джип в пропасть. Я за 10 дней пребывания в Исландии видела две «сдутые» с дороги искореженные машины. В кафе был настоящий аншлаг, обветренные краснолицые мачо в промасленных комбинезонах и с всклокоченными волосами смиренно ждали, пока природа выпустит их на волю.



Подача еды в исландских ресторанах всегда на высоком уровне! Это гейзерский хлеб, взбитое масло и черная соль



«Хлебный» отдел в магазине. Вяленая треска

Меню не было. Просто на почетном месте стояло несколько больших чанов с горячей, вкусно дымящейся едой. В одном – наваристый мясной исландский суп из баранины, его готовят повсюду, и еда эта вполне будничная. В другом – картофельное пюре, размолотое с рыбой, белесое, с мелкими кропинками.

Сначала мы взяли суп, который, в общем, ничем особенным от других мясных супов не отличался, просто очень подходил под исландскую погоду, согревал его пожирателя, радовал желудок и надолго оставлял чувство сытости. А что еще надо во время путешествия? Пока не забыла, мы попросили добавку, которую нам сухая, как вобла в очках, исландка дала бесплатно, сдержанно растянув проволоочные губы в такой же сухой, как и сама, улыбке. Баранина в Исландии – любимое мясо. Коров держат в основном для молока, мясных пород почти нет. И говядина дороже, видимо, из-за своей экзотичности. А овечки-барашки, вон они, по всем исландским дорогам пасутся, дышат островным воздухом, едят свежую травку и даже маринуются изнутри, поедая ангелику, лекарственно-пряное растение, которое у нас зовется дягилом. Дягиль придает мясу чуть уловимый аромат чего-то восхитительного, совсем не того, чем пахнет обычный промышленный баран. Мясо получается намного нежнее и сочнее. Надо сказать, баранов вдвое больше, чем исландцев.

Вот он, мясной исландский суп, хотя странно, что он имеет национальность, скорее это домашний мясной суп!

Именно для исландского нужно брать баранину. Говядину и свинину едят очень мало.

На литр воды:

400 гр. баранины;

1 луковица; 2 картошки; 2 репки; 2 морковки; 1 ст. ложка риса; 1 ст. ложка особой исландской соли с ангеликой, можно, конечно, и простой; петрушка, укроп, корешки.

1. Варится, как и все мясные супы, – сначала бульон, в который постепенно добавляются овощи и рис. В кипящую подсоленную воду положить мясо, снова довести до кипения, снять пену и уменьшить огонь. Варить на слабом огне 20–25 минут.

2. Пока мясо варится, подготовить овощи и нарезать их небольшими кусочками.

3. В кипящий бульон добавить овощи, рис и смесь из сухих и свежих трав, варить на малом огне еще 30 минут. За 10 минут до готовности достать мясо из кастрюли, порезать на куски и снова отправить в кастрюлю.

4. Готовый суп снять с огня и дать настояться 10–15 мин. Я бы еще положила дольку раздавленного чеснока. Суп получается очень сытный, ароматный, наваристый и густой, нечто среднее между первым и вторым блюдом.



Суп исландцы уважают

Остальные супы довольно непривычные. Но главное, они есть. Непривычность в странных ингредиентах – ржаной хлеб, яйца, масло, ягоды, сухофрукты (не суп из сухофруктов, а уха с черносливом и курагой!). В рыбные супы, я заметила, обязательно добавляют сахар, чуть-чуть, конечно, и мне это нравится. Бабушка тоже меня учила во все блюда добавлять сладость. Однажды в борщ вывалила половину банки клубничного джема, и суп получился сказочной вкусноты! Может, в нас течет исландская подсахаренная кровь? Кстати, о крови. Очень популярная домашняя еда в Исландии – кровавый пудинг. Приносит мама домой литровый бидончик со свежей ягнячьей кровью, процеживает через марлю, чтобы сгустков не было, разбавляет двумя стаканами воды из-под крана (она полезная, минерально-термальная) и добавляет две чайные ложки морской соли. Потом – бараний жир и муку. Все смешивается, заталкивается в промытую баранью кишку и варится. Получается черная страшная колбаса с кровавым вкусом. Кому-то нравится, особенно викингам.

Многие продукты в Исландии уникальны. Это же остров, и употреблять в пищу раньше можно было только то, что там водится. Тупиков, например. Это североатлантические птицы, у которых еще много названий – толстячок, арктический монашек или арктический братец. Птица очень талантливая, умеет делать почти все: прекрасно плавает, летает, бегает (что для

птиц редко) и, как зверек, роет длинные ходы, где предусмотрены отделанная пухом комната и отдельный туалет. А еще тупик единственный, кто собирает много мелкой рыбы в клюв одновременно, чтобы принести птенцу не одну, а сразу с десяток-другой мелочовки. Живет с одной женой всю долгую жизнь, до 30 лет. Если, конечно, его не убивает человек. Ловят тупиков обычными сачками. Может, раньше птиц и били для пропитания, но сейчас это стало скорее туристической забавой, экзотическим продуктом, который, кстати, особой вкуснотой не отличается – простое птичье мясо, сильно пахнущее рыбой. Хотя тупиков довольно много, за их популяцией следят, и если у птички во рту гирлянда из рыбешек, его не трогают, значит, он спешит домой к своему единственному чаду.



Красавец, правда? Тупик



Китятина. Говорят, что самое вкусное место – у хвоста



Процесс вяления акулы



Тот самый кусочек тухлятины с тминной водкой

Еще во всех супермаркетах продается китовое мясо, жирное, как печень, черно-красное. Поскольку кит – млекопитающее, то и готовят его, как говядину. Его можно быстро обжарить, по минутке с каждой стороны, или долго-долго тушить до мягкости. Пробовала, вкусно.

Еще одно традиционное исландское блюдо – тухлая вяленая акула, хаукарль. Есть гренландскую акулу, в принципе нельзя, она ядовита. Дело в том, что у гренландской акулы нет ни почек, ни мочевыводящих путей, и вся ненужная отработанная жидкость поступает в кровь и выводится через кожу. Поэтому пропитанное аммиаком мясо для человека ядовито. Викинги придумали способ, чтобы выветрить аммиак. Вот так: ее, только что пойманную, разрезают на 10-килограммовые куски и кладут под гнет на два месяца. Вся жидкость потом сливается. Затем подвешивают на крюк на целых полгода, и остатки аммиака выветриваются. И, наконец, разрезают на мелкие кубики и едят накалывая на зубочистку. Раньше викинги закапывали акулу на берегу, где гуляли приливы и отливы и делали на месте «погребения» отхожее место («по-маленькому» только), чтобы придать мясу еще более сильный запах и, стало быть, характер. Акула всегда считалась у них панацеей от всех болезней. Еще бы, плавает около своей Гренландии по 200 лет, ничем не болеет, мечта! Видимо, консервируется там, в холодных арктических водах, и все процессы, в том числе и старение, идут медленно и нехотя. Так что

эта рыба – с определенным настроением, характером и вкусом. А сдобренная мочой – ммм... Акулу едят, запивая тминной водкой. Мочевина и тмин – странное сочетание, но мне понравилось. Оказалось, вполне приличная рыба. Выглядит как сало, от бело-розового цвета до светло-коричневого. На вкус – как жирная солено-вяленая рыба. Запаха особого нет, если подносишь кусочек к самому носу. Но когдаходишь в комнату, где пакет с акулой только что открыли, хочется срочно выйти на свежий воздух. Ничего особенного, просто ощущение, что прорвало канализацию. Зато когда ешь эту рыбу с пониманием того, что в ней все витамины мира и все омега 3–4–5–6–7 и 8, это становится самым лучшим деликатесом. К устрицам, думаю, не у всех гурманское отношение, да? Я пыталась несколько раз их есть, и только усилием воли не кривилась, заедавая гримасу огромным количеством французского багета. А тут и вид пристойный, и вкус вполне, и польза (у них, кстати, полки три в аптеке занимают акулы витамины, но в качестве кушанья она намного полезнее). Так что по всем параметрам устрица с акулой и рядом не стояла или не лежала.

Да, забыла сказать, в Исландии нет милых нам сердцу рынков. Все продукты продаются только в супермаркетах, включая тухлую акулу, китятину, тресковые щеки, квашеные тюленьи плавники, «тупиковые» яйца и другое интересное.

* * *

Была очень удивлена, что в Исландии приглашают в гости со своим алкоголем. Любишь виски – тащи, ставь около себя и пей, а остатки забирай домой – твоя ж бутылка! Короче, что пьете, то и приносите. Тогда и еду надо б с собой, хотя какой тогда смысл в гости идти? Поговорить можно и по телефону. За самим ужином алкоголь никогда не пьют – только после. Связано такое благоговение перед алкоголем, наверное, с его дороговизной. Сухой закон отменили не так давно, в конце 80-х, когда решили, что надо вытеснить датское питье и продавать что-то свое. Долгое время свое в Исландии было только пиво – хмель растет в изобилии. Потом появились всякие настоянные на травах и ягодах водки, и стали продавать их. Правил для продажи алкоголя несколько: он должен быть дорогим, чтобы им не злоупотребляли, продаваться в отдельных магазинах и в ограниченное время – с 10 до 18 часов.

В Исландии свой язык гостеприимства – если приглашают на детский праздник родителей с детьми, то алкоголя, даже пива, родителям точно не дадут, и если присылают приглашение в гости на 15.00, пиши пропало – это всего лишь чай. Ну а на ужин несите сами ваши любимые напитки.



В гостях

2 июля 2014 г

Пришла к гадалке, уж очень захотелось испытывать всю возможную экзотику, а не только тухлую акулу и горячие источники.

Тем более что в 18 лет уже была – ходила в Ереване к гадалке на кофейной гуще, и та наобещала мне трех сыновей. Исполнилось!

Исландская колдунья – высокая, иссиня-черноволосая, с длинными ресницами, среднего возраста, в белых в черный горошек колготках и в красном вязаном балахоне – импозантная, как сказали бы у нас.

Сигридур. Так ее звали. Сразу обняла, внимательно посмотрела, пригласила в свой кабинет. Попросила написать имя, дату и год рождения. Посчитала, закрыла глаза, запела, держа меня за руки. И стала все про меня рассказывать. А я слушала, будто так оно и надо, словно про моих скелетов в шкафу можно прочесть в любой исландской газете.

– Записывайте то, что я говорю, так легче потом проверить будет.

Разложила на меня карты таро – первый раз в жизни.

Сказала, помимо всего прочего, что я очень много путешествую и постоянно что-то праздную (ну да, открытия выставок, а их у меня уже 200!), что должна «лечиться» природой – мне ее катастрофически не хватает (ага, центр Москвы – не самое подходящее для жизни место), что у меня много направлений в работе и многое другое, известное только мне.

Держала за руки и пела. Протя-яжно так... и дико.

После сеанса сказала: «Пойдемте, я покажу вам свою коллекцию. Не всем показываю. Вам будет интересно».

Отвела в комнатку, где на полках стояли, лежали и висели шляпки-шляпки-шляпки. В основном самодельные. Из старых абажуров, перьев птиц и исландского мха. Специально посвященная шляпкам комната.

– Тебе интересно жить, Катарина. Возвращайся, тебе должно здесь понравиться.



Летняя форма одежды – плащ на теплой поддевке



Исландская гадалка Сигриду

* * *

Во многих странах, я заметила, обязательно должна быть своя «Голубая лагуна», некая общечеловеческая мечта о райском уголке: красивая бухта, голубая вода, коктейли и девушки в бикини. Есть такая «Голубая лагуна» и в Исландии, хотя вода здесь не голубая, а белая, из-за какой-то жутко полезной глины, а вместо девушек – милые старушки, которые хотят жить вечно или хотя бы сбросить десяток лет. Сюда съезжаются со всего мира, чтобы искупаться в «молочном» источнике – 60 процентов океанической воды и 40 – термической. Еще добавлены глина и сине-зеленые водоросли, в которых живут особые бактерии, не знаю, как их там по фамилии, которые оказывают магически-оздоравливающее влияние на кожу и иммунную

систему. Вода – белая, горячая, непрозрачная, соленая, с голубоватым отливом. И с огромным количеством людей.

Выяснилось, я экстремал, поэтому решила сходить, вернее, сплавать на подводный массаж. Его делают прямо в бассейне в специально огороженной бухточке. Надо забраться на надувной матрасик, закрыться тяжелым мокрым полотенцем и расслабиться на час. Расслабиться поначалу сложно, поскольку надо приноровиться и не соскользнуть под воду, когда массажист довольно часто погружает тебя по ноздри, как бегемота, чтобы полотенце не охлаждалось. Мне достался местный Иван Царевич, то есть Йон Царевич. Огромный увалень в черном костюме водолаза. Улыбчивый, блондинистый, веснушчатый, голубоглазый и похожий на двоеизларцаодинаковыхслица, помните мультфильм? И очень какой-то располагающий. Рядом народ на матрасиках, как поплавки в белой воде, а над ними другие колдуют, красота нирванистическая.

Только расслабилась – начался нерельный исландский ливень, и я поняла, почему Иван Царевич в костюме водолаза. Крупнющие капли, каждая размером с плевок великана, заливают лицо, водолаз втирает в мою руку масло и постоянно за эту скользкую руку ловит уплывающую меня. Хотя кайф я все-таки словила – экологически чистый исландский ливень и экологически чистый массажист в костюме водолаза – это вам не кот чихнул!



Молочные реки, но не кисельные берега



Остров с автоматическим подогревом

3 июля 2014 г

В одной из прошлых жизней, видимо, я была амазонкой.

Поняла это, когда впервые села верхом. Здесь, в Исландии. Может, решилась на такое геройство, узнав, что исландские лошадки – маленькие, такие почти пони, если что, падать невысоко. Ростом с огромную собаку, с плотной кокетливой челкой, большеголовую, косматую, крутобокую – такую коняшку мне выбрали. Собственно, она не особо отличалась от других ее подруг. Я сказала конюхам, что мы приехали из далекого африканского племени и таких животных в жизни не встречали. Просила самую сонную и спокойную, чтоб была мне под стать. Действительно, просьбу мою учли и дали совсем снулую милую кобылку с нерусским именем Карре Фнуур, как из детской сказки. Хозяин конюшни уверил, что лошадь практически автоматическая, все стоят – она стоит, все бегут – она бежит. Показал, как держаться в седле, и дал поводья.

– Здесь, как и в любом другом деле, надо выглядеть профессионалом! – сказал он и легко ударил коняшку по заднице, в смысле по крупу. Она и пошла.

Казалось, мое тело вспоминает навыки прошлых поколений на каком-то генном уровне. Сначала, конечно, было непривычно, что под тобой что-то движется само по себе. Но как только понимаешь, что тем, что движется, можно управлять, становится абсолютно спокойно. Главное, не говорить исландской лошади «тпру-у!», когда хочешь остановиться, наоборот, она помчится во весь опор.



Прогулка



Исландская порода лошадей



Через речку

4 июля 2014 г

Приехали в гостиницу в западных исландских фьордах, далеко-далеко отовсюду. Красота вокруг удивительная, не сравнимая ни с чем. Потухшие вулканы в большом количестве, кратеры, зеленые горы, океан, насколько я помню, Атлантический, водопады на каждом шагу (с водопадами, действительно, перебор). Птицы какие-то энциклопедические – не в плане знаний, а в плане картинок из Брэма, и тоже в количестве. Людей по дороге не встретили, зато баранов и лошадей полно. Пасутся, прячутся от ветра. Сегодня шторм, настоящий конкретный шторм, из машины не выйти, дверь не открыть, одному человеку это не под силу. Двери открываем вдвоем.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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