

# 961 час в Бейруте

(и 321 блюдо, которое их сопровождало)

Кулинарная хроника

## Рёко Секигути

Ad Marginem

# **Рёко Секигути**

## **961 час в Бейруте (и 321 блюдо, которое их сопровождало)**

*Текст предоставлен правообладателем*  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=69945760](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69945760)

*Ад Маргинем Пресс; 2023*

*ISBN 978-5-91103-718-5*

### **Аннотация**

Весной 2018 года Рёко Секигути (род. 1970), франко-японская поэтесса и эссеистка, приехала в Бейрут с целью написать книгу о городе, пережившем разрушительную войну, еще не подозревая, что осенью 2019 года Ливан захлестнет новая волна уличных протестов. Ее «кулинарная хроника» – это лирический травелог, состоящий из множества микроглав, по-разному перекликающихся с блюдами и вкусами Бейрута. Секигути рисует гастрономический ландшафт города, вспоминая свои встречи и открытия, сделанные во время этого путешествия, рассказы ливанцев о войне, ностальгии и революции. Она говорит о кухне и еде как средствах наведения мостов между людьми. Вместе с ароматами ливанских блюд весь текст пронизывает предчувствие катастрофы, которая вскоре обрушилась на Бейрут.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

# Содержание

1	11
2	13
3	14
4	15
5	17
6	18
7	19
8	20
9	21
10	22
11	23
12	24
13	25
14	26
15	27
16	28
17	29
18	30
19	31
20	32
21	33
22	34
23	35

24	36
25	37
Конец ознакомительного фрагмента.	38

# **Рёко Секигути 961 час в Бейруте (и 321 блюдо, которое их сопровождало)**

Перевод: Ольга Акимова

Оформление: Степан Липатов

*Ad***M***arginem*

© Editions P.O.L, 2015

Published by arrangement with SAS Lester Literary Agency  
& Associates

© ООО «Ад Маргинем Пресс», 2023

Вспоминая Бейрут, я всегда вижу город, залитый светом.

Эта книга во многом отличается от предыдущих моих ра-

бот. Начну с того, что идея создать ее принадлежала не мне. Получив приглашение от Дома писателей в Бейруте, я не сомневалась ни минуты, хотя еще ничего не знала о городе. Это всё равно что отправиться в путешествие с незнакомым попутчиком. Я немедленно ответила, что готова создать портрет города сквозь призму кулинарии: движения рук поваров, кулинарные байки, рассказанные местными жителями... Кухня – главный инструмент, которым я пользуюсь, чтобы сблизиться с городом.

Я пробыла в Бейруте почти полтора месяца, с 6 апреля по 15 мая 2018 года, в сумме 961 час. Это чистое совпадение, но, когда я в шутку назвала эту цифру своей ливанской подруге, та воскликнула: «Знаешь, а ведь 961 – это телефонный код страны!» Значит, по чистой случайности я пробыла в Бейруте ровно столько, сколько нужно, чтобы набрать его номер... Столь же случайно я попробовала в Бейруте 321 блюдо, что и отражено в названии книги (к тому же есть марка пива «961», но это уже не так интересно).

И наконец, это моя первая «кулинарная книга». Вернее, то, какой она должна быть в моем представлении. Другие авторы уже не раз пытались привнести кулинарное искусство в мир большой литературы. Мне же захотелось написать поваренную книгу так же, как я писала бы роман. Надеюсь, у меня получилось: попробуйте пролистать эту книгу так же, как листаете книгу рецептов.

Такое предисловие было в первом варианте рукописи, который я отправила издателю весной 2020 года. Между моей поездкой в Бейрут и завершением работы над книгой в Ливане грянула революция. Это было в октябре 2019-го. В ноябре я вернулась туда еще на несколько дней. Закончить книгу осенью, как я предполагала вначале, было невозможно: мне потребовалось еще несколько месяцев, чтобы дописать последние абзацы.

Получив рукопись, мой издатель Фредерик Буайе сказал, что книга выйдет в апреле 2021 года. Летом я принялась неспешно править рукопись, но 4 августа в бейрутском порту прогремел взрыв.

Порой книгу сотрясает реальность. На этих страницах я не раз повторяю, что в Бейрут меня пригласил Шариф Маждалани, председатель Дома писателей в Бейруте – ему понравилась моя хроника *Это не случайно*, написанная по следам тройного бедствия, разразившегося в Японии 11 марта 2011 года: землетрясения, цунами и аварии на атомной станции. В той книге я часто возвращаюсь в канун катастрофы, ведь о беде узнаёшь, лишь когда она уже случилась, и всегда хочется вернуться назад, отмотать время. Пока я была в Бейруте, ничто еще не предвещало грядущей катастрофы.

Получается, что в моей нынешней книге показан канун двух трагедий – революции и взрыва в порту. И это не случайно. В октябре 2019 года все думали, что революция «уже» позади. Тогда никто и представить себе не мог, что оказался сразу между двумя событиями: одно «уже» произошло, а другое «еще» надвигалось. И сейчас, когда обе катастрофы «уже» свершились, я лишь надеюсь, что нас не настигнет очередное бедствие.

В *Это не случайно* я говорю, что было бы лучше, если бы некоторые книги вообще не приходилось писать. Когда я приступала к нынешней работе, у меня вовсе не было такого ощущения. Моя встреча с Бейрутом походила на любовный роман, и мысленно я представляла, как однажды вернусь туда, сниму на пару месяцев квартиру. Меня даже хвалили за то, что я не пишу о войнах и бедах, которые обрушивались на Бейрут раньше: никто и представить себе не мог, сколько трагедий нас ждет впереди.

После 4 августа я уже не понимала, что делать с этой рукописью. Когда произошла революция, я почувствовала, что надо добавить какие-то замечания по поводу тех событий, ведь увиденное мной во время поездки как-то с ними связано. Но на сей раз я не могла рассказать о произошедшем. Будто нож пронзил живое тело – память города, его надежды, неумную энергию людей, населявших Бейрут... Я увидела, что они, всегда так горячо любившие родной край, любив-



шие жизнь, любившие любить, вдруг оказались в растерянности. Картина взрыва навсегда отпечаталась в их памяти.

А еще я поняла, что моя книга стала вдвойне пророческой. До 4 августа я уже писала о разбитых стеклах, о голоде, какого жители Бейрута доселе не знали. Словно это было предсказание.

Пророчество. Я не знала, какой смысл и какое место займет это двойное предвестие в разгар новой беды.

Затем, когда все мы с нетерпением ждали новостей от ливанских друзей, Надин Шенад, член Дома писателей, с которой я познакомилась в Бейруте, сказала мне: «Как хорошо, что ты видела прежний Бейрут и таким он останется в книге».

Именно так все и думают, когда приходит беда: «Хорошо, что мы помним то, что было до катастрофы». Или даже: «Хорошо, что NN умер раньше и не видел этого ужаса».

«Как хорошо, что ты видела прежний Бейрут и таким он останется в книге», – сказала она.

Почему-то именно в этот момент я как никогда раньше ясно осознала: моя книга будет «кулинарной».

Что такое кулинарная книга? Это не просто учебник по приготовлению блюд. В ней одновременно проявляются все основные вкусы времени и сугубо личная или семейная па-

мать, если человек захочет приготовить блюдо по какому-то из рецептов.

Это архив, хранящий все пять чувств эпохи.

Вот почему порой кулинарная книга становится настоящим литературным произведением для тех, кто умеет ее читать.

Как предрекла Надин, эта книга получилась кулинарной. Я сохранила в нетронутom виде все основные вкусы города. Здесь он только оправляется после революции, и тон повествования скорее радостный, ведь мы по-прежнему в том Бейруте, который знали и любили, до взрыва в порту.

Надеюсь, моя книга станет не только слепком 2018 года, но и сохранит, как банка хороших консервов, все городские блюда; краски, запахи, голоса, вкусы и движения рук людей, готовящих еду. Крайне важно, чтобы этот образ оставался живым и цельным. Надеюсь, я смогу подарить вам несколько рецептов, которые воскресят картину Бейрута, залитого светом; и, может быть, однажды с помощью дошедших до нас рецептов мы по-настоящему восстановим тот город, который так любили и продолжаем любить.

# 1

## Гостеприимство

Еще до отъезда меня поразил один факт, как мне показалось, символически отражавший суть города, куда я направлялась.

Я объявила в соцсетях, что перед поездкой в Ливан ищу информацию о Бейруте. В тот же день мне пришли десятки сообщений, причем не только от близких, но и от людей, которых я едва знала. Они присылали контакты друзей, предлагали показать город и накидывали множество полезных адресов...

Как легко впасть в банальность, используя слово «гостеприимство». Я сама из страны *омотэнаси* («гостеприимство» по-японски) и хорошо знакома с правилами этикета других восточных стран, например с *таароф* («этикет» по-персидски), поэтому знаю, о чем говорю. Я не первая, кого удивило радушие жителей Востока, которым иногда так злоупотребляют французы.

И всё же, если бы француз объявил в соцсети о том, что собирается в Киото, он не получил бы столько откликов от японцев. Тем не менее, в отличие от городов вроде Тегерана, где местные жители не раз признавались мне в недостатке

внешних контактов, Бейрут, как мне казалось, был открыт для международных связей и не испытывал недостатка в гостях, прибывающих издалека.

После того как снимки их изуродованного города и страны облетели весь мир, ливанцы, вероятно, нуждаются в том, чтобы иностранцы приехали и увидели, как всё обстоит на самом деле. Но разве Бейрут не способен сам восстановить собственный образ, если его исказили?

Откуда же столь удивительная отзывчивость? Оставалось выяснить это уже на месте.

## 2

# «Этот город остается несбыточной мечтой»

Реакция окружающих оказалась неожиданной: все или почти все с энтузиазмом отзывались о моей предстоящей поездке. «Чудесный город!» «Город моей мечты!» Один из друзей даже бросил мне такую фразу: «Завидую! Бейрут остается для меня несбыточной мечтой».

Я не осмелилась спросить его почему. Конечно, за последние годы средиземноморская и в том числе ливанская кухня набрала безумную популярность. Видимо, поэтому даже те, кто не особенно интересуются ливанской культурой, решили, что я выбрала модный гастротур и буду пробовать блюда, которые сейчас у всех на слуху.

Однако такие бравурные высказывания я слышала лишь от французов. Японцы, узнав, куда я отправляюсь, говорили: «Будь осторожна!», «А это не опасно?», «Надо же, куда тебя занесло...» Только те, кто был хорошо знаком с историей и культурой этого региона, искренне поздравляли меня с грядущим путешествием.

### 3

## Выбор темы

Популярность ливанской кухни растет, но вся литература о Бейруте на французском по-прежнему посвящена войне.

Как будто у города не осталось ничего, кроме его трагедии... Уместно ли в таком контексте писать о том, что едят жители Бейрута? А вдруг тему ливанской кухни расценят как незначительную, вдруг сочтут, что она недостойна книги? Да и какую ценность может представлять кулинария и вообще еда в произведении, посвященном городу? Что кухня привнесет в литературу, или, если уж мы нарушаем правила, в чем ценность литературы для нашего отношения к пище?

## 4

# Травма

Шариф Маждалани, председатель Дома писателей в Бейруте, предложивший мне эту поездку, объяснил, что ему хотелось пригласить автора, который «смотрит на мир совершенно иначе, чем французы», а затем добавил: «К тому же мне очень понравилась твоя книга *Это не случайно*».

В тот момент я никак не думала, что размышления о Токио, который в период написания моей книги пребывал в состоянии шока, когда-нибудь напомнят мне о днях, проведенных в Бейруте.

Книгу *Это не случайно* перевели на греческий в самый разгар экономического кризиса. Я спросила афинского издателя, что заставило его выпустить текст, коммерческий успех которого был столь неочевиден. Он ответил, что греки увидят в книге уязвимость другой страны, сочетание элементов, которые впоследствии привели к трагедии, и сплоченность людей перед лицом катастрофы... Трагедия Фукусимы могла быть прочитана как параллель с экономической и социальной драмой греков.

Шариф Маждалани оказался прозорлив: посетив Бейрут в 2018 году, за год до ливанской революции, я стала невольной свидетельницей «кануна трагедии», одной из главных

тем книги *Это не случайно.*



## 5

# Мой Восток

Шариф признался, что удивился моему быстрому и радостному отклику на его приглашение. Он не знал, насколько тесно моя жизнь раньше была связана с «Востоком». Студенткой я побывала во многих странах исламского мира, желая понаблюдать, как развивается и взаимодействует с государством искусство за пределами Европы. Я посетила Иран, Афганистан, Пакистан, Узбекистан, Турцию, Египет, а также страны Магриба. На протяжении пяти лет я в рамках своей работы регулярно приезжала в Мали по рабочим вопросам.

Немного выучив персидский, я перевела роман *Земля и пепел* Атика Рахими, написанный еще на дари, афгано-персидском языке. Я также ездила в Сирию и один раз – в Ливан.

Работы было много, и та прекрасная пора пролетела незаметно. Поэтому как же я могла не обрадоваться возможности пожить в Бейруте? Вдруг я сумею наконец исполнить там свою «миссию» и вернуть долг Востоку, которому я стольким обязана.

## Всё мне о чем-то напоминает

Впрочем, это не просто один из «периодов» моей жизни. Можно сказать, что именно из-за стран Востока я решила обосноваться в Европе.

Когда я начала изучать французский, то находилась в плену простой дихотомии: Запад-Восток, Япония-Франция. Конечно, от этого только сложнее было понимать мир, который только-только открывался ничего не знавшей девочке с далекого острова на краю земли.

Только в девятнадцать лет, во время юношеской поездки по Средиземноморью, я впервые увидела страны, с которыми Францию исторически связывали глубокие узы, те узы, что сделали ее нынешней Францией. Это стало спасительным открытием. Страны Ближнего Востока развеяли старые предрассудки, воздвигнув в моей картине мира третий столп, и одновременно заинтриговали: чем же Восток так очаровывает французов? Да я и сама была очарована открытием «своего» Востока. Именно поэтому я выбрала историю искусств для изучения в университете. Вероятно, потом я забыла об изначальных причинах своего выбора, потому что со временем мой взгляд утратил былую широту, устремившись внутрь.

## Прикоснуться вживую

Шестого апреля 2018 года я поселилась на улице Моно – на полтора месяца она станет моим домом.

Если попытка «ухватить самую суть» города – как и суть человека – заведомо обречена на провал, можно ли хотя бы «прикоснуться к нему вживую», «потрогать» его? Постучаться к нему в дверь, покричать в окошко, чтобы он спустился, послать ему сообщение? Даже если ты и так в нем.

## 8

### Бейрут, первый приезд

Бейрут я посещала лишь однажды более пятнадцати лет назад. Две недели рождественских каникул я провела в Сирии, а в Бейруте остановилась на одну ночь.

Смена декораций показалась тогда разительной. Хотя меня предупреждали об ослепительных огнях города, по прибытии они меня изумили. В этот раз я ехала из Европы, и огни Бейрута действовали на меня умиротворяюще, но тогда, после Дамаска и Алеппо с их густым сумраком, Бейрут показался мне Лас-Вегасом.

Помнится, я посетила квартал Ашрафие, Национальный музей и прогулялась по набережной. Тогда я сочла город очень европеизированным, слишком современным, даже решила, что он утратил свою душу (о которой, разумеется, я ничего не знала).

Теперь у меня была цель – написать о Бейруте книгу, и первое впечатление было совсем иным. Всё зависит от того, как именно ты познакомишься с городом.

Интересно, что бы я ощутила, если бы поехала в Сирию после Бейрута, то есть открыла бы их для себя в обратном порядке, а не так, как много лет назад?

## 9

# Пустырь

Порой слово продолжает жить и после того, как вещь, которую оно обозначало, исчезла. Таково для парижан (в том числе для меня) французское выражение *terrain vague*, «пустырь». Хотя в городе еще существуют не до конца сформированные кварталы, пустырей в нем больше нет, или есть, но они огорожены заборами и спрятаны от посторонних глаз. Я сто лет не видела ни одного места, которое можно было бы назвать «пустырем».

С самых первых дней пребывания в Бейруте я заметила, как много здесь пустырей. Незастроенных, неокультуренных, незанятых пространств. Всевозможных размеров – иногда величиной с поле, а порой с небольшой домик. Здесь располагались снесенные постройки.

Я пытаюсь представить, как выглядело то, чего больше нет.

## Сумерки

У каждого города свой особый свет и свои сумерки. В Риме меня удивляло его светлое ночное небо, хотя он был освещен не лучше, чем Париж. А вот Бейрут, как мне кажется, отличается от остальных городов сумерками. Французы говорят, что ночь здесь наступает слишком быстро, но для японцев, считающих, согласно пословице, что «осенняя тьма падает, как ведро в колодец», такая манера расставания с дневным светом скорее привычна. По моим ощущениям, этот момент напоминает *югата* или *югуре* (японский эквивалент сумерек), но я никогда не видела ничего подобного во Франции.

# 11

## Свет

У каждого города свои ночные огни. Самые темные ночи, какие я знала, были в Афганистане, таких нет нигде. Если не вдаваться в крайности, практически любой город можно узнать по степени и природе его освещения. В Бейруте после заката, похожего скорее на *yogata*, чем на «сумерки», я снова вижу токийскую ночь 1970-х годов. Огни, пробивающиеся сквозь затемненные стекла входных дверей; у нас были такие же. Порой можно заметить странное сходство между городами, инфраструктура которых развивалась одним и тем же образом. Жители далеких стран могут обнаружить близость друг к другу. Свет порождает общность.

## Ритм шагов

Хотите узнать, нравится ли людям бывать на рынке? Тогда смотрите не только на прилавки с товаром, а взгляните вниз, на ноги посетителей. Если их шаги неровные, нетерпеливые, если их ноги спотыкаются о ноги других прохожих, если ритм шагов не слаженный, значит, людям здесь не слишком нравится. На профессиональных рынках шаг всегда быстр и проворен, как шаг хищников, умеющих грациозно расходиться друг с другом в стае.

На местном «фермерском рынке» Сук-эль-Тайеб я наблюдаю за ногами посетителей. Раз-два, раз-два, шаги размеренные, степенные; клиентам, похоже, нравится не спеша и с аппетитом разглядывать товар. Так фланируют в XXI веке.

На другом фермерском рынке, Бадаро, всё опять иначе: ритм шагов то и дело прерывается. Клиенты и продавцы хорошо знают друг друга, обсуждают товар, каждый старается объяснить и выслушать всё, что касается вот этого цветка или вон того овоща.



## Большая пивоварня Леванта

Камиль Аммуно выложил в Facebook<sup>1</sup> фотографию Большой пивоварни Леванта: видимо, когда-то ее здание выглядело прекрасно, но теперь оно лежит в руинах. Камиля это явно огорчает.

Я спрашиваю, откуда у него такая привязанность к постройке, на что он отвечает: «Не то чтобы я хорошо знал это здание. Я даже жил в другом районе, но этот квартал был чем-то вроде парижского Бельвиля до реновации, и как раз сейчас он тоже, в свою очередь, переживает подобный период. Я родился в 1975 году. Когда я был маленьким, эта пивоварня уже не работала. Однако нам передалась ностальгия поколения наших родителей. Они часто рассказывали о том, что было до войны, каким великолепным был город – настоящий ближневосточный Париж!

Так что наши сожаления об исчезновении этой части исторической городской ткани опосредованы. Мы ностальгируем по тому, чего сами никогда не видели».

---

<sup>1</sup> Компания Meta Platforms Inc., владеющая социальными сетями Facebook и Instagram, по решению суда от 21.03.2022 признана экстремистской организацией, ее деятельность на территории России запрещена.

# 14

## Запах пива

Как пахнет пивоварня? Мне знаком запах производства виски, потому что в десяти минутах езды от дома родителей располагалась винокурня Nikka, и мы часто проезжали мимо, когда я была маленькой. Я знаю запах производства саке и хереса, но, кажется, мне не доводилось слышать запах пивного сусла.

Какие запахи царили в этом квартале Мар-Михаэль?

## Затопление Бостона

Пятнадцатого января 1919 года Бостон оказался буквально затоплен патокой. Дело было накануне введения сухого закона, огромный резервуар с мелассой был, скорее всего, переполнен и лопнул, не выдержав давления. Чай, меласса – всё хлынуло на город. После катастрофы, в результате которой двадцать один человек погиб и полторы сотни получили увечья, возникла городская легенда: якобы в разгар лета жители до сих пор чувствуют карамельный запах. Об этой легенде я узнала из книг и никогда не проверяла ее ни лично, ни по отзывам бостонцев. Но, возможно, аромат самой легенды всё еще витает над городом?

## Тарелки, унесенные волнами

Как правило, из всех предметов быта лучше всего сохраняются тарелки. Осколки мисок, тарелок и котелков археологи находят при раскопках. Японский фотограф Тихиро Минато рассказывал мне, что после цунами, разрушившего дома, заводы и асфальтовые дороги, находили лишь одежду и посуду. Они есть в любом доме, какой бы образ жизни ни вели хозяева.

Тарелки, на которых бесчисленное число раз, день за днем подавались блюда.

## «Это город контрастов»

Вопреки представлениям парижских гурманов, мечтающих посетить Бейрут, в этом городе есть не только гламурные кварталы. Кроме самого-самого центра, где всё выметено до соринки, на улицах царит беспорядок, везде стоят неубранные урны и валяются горы мусора. Добавим сюда пустыри и плохо освещенные переулки, которые легко принять за рассадники преступности. Но первое впечатление обманчиво: эти переулки и пустыри ничуть не опаснее центральных улиц.

Я говорила об этом с подругой, и та успокоила меня: «Идет война, но в городе почти не совершаются преступления».

При огромном материальном неравенстве, которое очевидно даже мне, иностранке, я не могу понять: будь я бедна, на грани отчаяния, то при виде такой показной роскоши я бы вряд ли бездействовала.

Всюду мне говорят: «Это город контрастов».

## **«Можно умереть от чего удовно, только не от голода»**

Муж Сибиллы, шеф-повар «КафеШо», рассказывает, что, согласно местной пословице, «можно умереть от чего удовно, только не от голода». И продолжает: «Так было и во время войны. Магазины работали. Не хватало бензина, но еды было достаточно. И поскольку по вечерам выходить на улицу было опасно, все собирались дома в семейном кругу и, наверное, чтобы заглушить страх, ели до отвала. Говорят, за время войны тут многие потолстели».

## Вкусовая грамматика

Я часто говорю, что кулинарная культура – это язык, ингредиенты – слова, которые в сочетании друг с другом создают блюда-высказывания и обеды-тексты.

У стран восточного средиземноморья много общих продуктов, как и слов. Подобно тому, как слова, имеющие один корень, можно найти в персидском, арабском и турецком, в Бейруте я обнаруживаю продукты, с которыми познакомилась в Иране, – стране, где я часто бывала в 1990-х годах и чьи блюда постоянно готовлю. Или в Сирии, куда я ездила лет пятнадцать назад. Эти встречи доставляют мне удовольствие: словно в чужой стране внезапно узнаёшь привычные слова в незнакомой речи.

Иногда продукты, которые мы впервые попробовали в другой стране, прочно связываются в сознании именно с ней, и тогда нам трудно «отвязать» их от этого «источка».

Я начинаю изучать ливанскую вкусовую грамматику, несколько слов из нее мне уже знакомы по другим языкам.

## Зеленые сливы

На городском рынке Бадаро я нашла *годжэ сабз* («зеленая алыча» по-персидски) – незрелые сливы, столь обожаемые жителями Тегерана. Это один из продуктов, который иранские эмигранты ждут в гостинцах от родных, поскольку его нет ни в Европе, ни в Штатах. Едят ли эти сливы зелеными во всём Средиземноморье – не знаю.

Позже я поняла, что здесь эти сезонные плоды тоже пользуются популярностью, но им не оказывают такого почтения, как в Иране. Я говорю о них как о плодах, и их твердая и кислая мякоть, которую едят с солью, придает телу ягоды какую-то андрогинность. В Иране незрелые сливы символизируют юность и высоко ценятся, но, расспросив многих ливанцев, я выяснила, что они не придают зеленым сливам никакого скрытого смысла – вероятно, поэтому бейрутцы не питают к ним особой страсти.

Один и тот же фрукт, одно вкусовое «слово», но смысловые оттенки – разные.



## Плоды-хасири

Первые апельсины здесь едят еще зелеными, чуть подсолив, как и зеленые мандарины, из которых готовят что-то вроде лимонада. Из недозрелого винограда также выжимают сок.

## «Нам хотелось быть в центре города»

Рядом с моей квартирой есть заведение под названием «Марруш», где готовят цыпленка-гриль и знаменитые в округе сэндвичи *дажсаж-мусахаб*. На первый взгляд кажется, будто оно только открылось, но на вывеске значится «работаем с 1942 года». Я спрашиваю об этом управляющего Мустафу Блеика, и тот отвечает, что когда-то ресторан находился в квартале Хамра на западе Бейрута. «Когда начались „проблемы“, мы переместились в Иорданию и открыли там два кафе. В Бейрут вернулись недавно, и нам здесь очень рады». Он говорит неохотно. Когда я спросила, почему на сей раз они расположились в квартале Содеко, он ответил: «Знаешь, в какой-то момент люди из квартала Ашрафие (христианский квартал на востоке Бейрута) перестали к нам ходить, потому что мы „слишком далеко“. Хорошего мало. Тогда мы решили переехать сюда». И добавил: «Нам хотелось быть в центре города».

Содеко находится прямо возле бывшей демаркационной линии.

## 23

# Хамра

Мне, десять лет подряд проводившей лето в Гранаде, слово «Хамра», обозначающее один из мусульманских кварталов Бейрута, сразу же показалось знакомым. От него произошло слово «Альгамбра», *«аль-хамра»* – красноватый цвет терракоты.

Говорят, квартал получил свое название от засушливой почвы, на которой росли одни кактусы. Сегодня здесь, как и во многих других местах, все дороги покрыты бетоном. Остался один цвет – серый.

**24**

## **Цвет земли**

А кстати, какого цвета была земля в Токио?

## Не самый черный кофе

По правде говоря, я знаю, какого цвета земля в Токио. У дома моих дедушки и бабушки в районе Синдзюку, в самом центре города, располагался крохотный садик – там можно было лишь развесить белье и посадить кусты вдоль стены. Каждую весну из кустов выползала жаба – она была нашим талисманом. Бабушка посадила в саду гортензии, ардизии (*манрё*)

# 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.