

1975

Жаркое лето с Шерифом *Сациви из индейки*

Пицунда, Черноморское
побережье Кавказа, СССР

.....

Гиви Ломинадзе носил ослепительно отливающую синевой белую нейлоновую сорочку и широкие бежевые полотняные брюки с тщательно заглаженной стрелкой. Он ждал нас прямо на летном поле, у самого трапа, и когда мы спустились к нему, я увидел, что его бежевые же полуботинки в мелкую дырочку ушли почти на сантиметр в расплавленный асфальт: в Сухуми было дикое, невиданное даже в этих местах и даже в начале июля пекло, градусов сорок пять, как нам сказали еще в самолете. Ломинадзе обливался потом, но рукавов сорочки героически не закатывал.

Знакомясь, он галантно поцеловал маме руку, а меня как-то дружески встряхнул, стиснув железной ладонью плечо.

Багаж нам выдали без очереди, у меня такое впечатление, что начальник аэропорта лично вынес мамин чемодан и мой рюкзак с торчащими сверху резиновыми пятками ласт для плавания, а также ручками бадминтонных ракеток и подчеркнуто бережно уложил все в багажник белоснежной новой “Волги”, ключи от которой Ломинадзе крутил на указательном пальце. Потом оказалось, что он крутил эти ключи непрерывно — днем и ночью, хоть сидя за столом, хоть лежа на пляже, хоть ведя деловой разговор, без усталости, кроме разве что тех моментов, когда они торчали в замке его “Волги”:

с визгом покрышек на поворотах и кинематографическими полицейскими заносами он носился по абхазским серпантинам, придерживая руль тремя пальцами, а левую руку небрежно свесив за открытое окно.

Московские друзья, которые вверили нас заботам шикарного Гиви и насовествовали лететь посреди летнего сезона к морю на Кавказ, не имея ни путевок, ни заранее сговоренного жилья в частном секторе, на самом деле знали, что мы ничем не рискуем. Ломинадзе обладал тут, в солнечных краях, прозвищем Шериф не только потому, что крутил ключи на пальце, словно револьвер, а потому еще, что был огромным, по местным меркам, милицейским начальником — главой следственного управления республиканского МВД. В общем, он мог более или менее все.

Мог, например, въехать на своей белой “Волге” прямо на знаменитую пицундскую набережную и через пятнадцать минут выйти из кабинета директора пансионата “Золотое руно”, вертя на пальце уже две связки ключей: вторую — от нашего номера на десятом этаже, с балконом, повисшим прямо над оранжевым черноморским закатом, с кроватями, застеленными хрустящими крахмальными простынями и с собственной ванной, где висели огромные фирменные махровые полотенца и халаты с вытканной рельефом надписью “*Intourist*”.

Мог красиво, предупредительно, но ненавязчиво уливаться за мамой, приезжая проведать нас и поболтать раз в неделю, а между визитами присылая с местным милицейским лейтенантом корзину фруктов и запечатанный кувшин мутного домашнего вина.

Мог однажды в ранних сумерках явиться к нам с компанией, в которой были статный басмач из “Белого солнца пустыни” Кахи Кавсадзе, теннисный красавец Александр Метревели и еще какие-то поразительные знаменитости, чтобы увезти нас в легендарный ресторан “Эшери”, устроенный в огромной горной пещере в гранитной скале, где из проте-

кавшего прямо через зал подпруженного ручейка доставали сачками живую форель и жарили тут же на углях.

Кажется, там за соседним столиком кто-то еще по высшему разряду, с длинными тостами и пением стоя, поднимая над головою огромный, “под верхний мениск” наполненный фужер вина, поил Беллу Ахмадулину вместе с ее Мессерером:

Как холодно в Эшери и как строго.
На пир дождя не звал нас небосвод.
Нет никого. Лишь бодрствует дорога
влекомых морем хладных горных вод...

И потом еще в конце:

...Как дней грядущих призрачный историк
смотрю на жизнь, где вместе ты и я,
где сир и дик средь мироздания столик,
накрытый на краю небытия...

Откуда, интересно, она все это знала в середине 70-х? Чем она это учуяла? Почему она мерзла среди этой адской жары?

Вот за нашим столом ни о чем таком не говорили. Ломинадзе рассказывал про счастливый край, где “ничего не происходит серьезнее, чем незаконная торговля чебуреками на набережной в Гагре”, где “нет ни одного жулика, с которым бы я в детстве не играл в волейбол, а потом не дрался бы на танцах, поэтому всегда с кем угодно о чем угодно можно договориться”, где “армяне с греками всегда были самые хитрые, они нас кормят, а мы, грузины с абхазами, зато их в обиду не даем”. И много, много еще всякой самонадеянной, но такой простительной и совершенно уместной среди этого кутежа восторженной ерунды.

Пока он это говорил, на нашем столе, и так заставленном, кажется, уже в три слоя, появлялась между армянской

долмой, аджапсандалом и огромной доской с грубо раскроенным хачапури очередная глиняная миска сациви из индейки, глубокий ореховый аромат которого я ясно слышу до сих пор.

Гораздо, гораздо позже я выяснил из одного весьма надежного источника, что для этого сациви следует молодую еще, поджарую индейку разделить, скажем, на четыре части, удалив лишний жир, и залить в относительно тесной кастрюле не холодной водой, как обычно, когда варится бульон, а наоборот, кипятком: нам ведь на сей раз важнее получить вкусно сваренное, сочное мясо, а не основу для супа. Когда опять закипит, посолить, дождаться появления пены, тщательно снять ее и добавить обычный набор кореньев и специй: морковку, корень петрушки, перец черный и душистый, лавровый лист, три-четыре гвоздичины или звездочку бадьяна, — лука же и чеснока на сей раз не класть вовсе. Поварить так часа два, а если вы предпочли (и, несомненно, правильно сделали) длинноногую представительницу “беговой” кавказской породы, то и существенно дольше. Наконец, когда ножки в самых толстых местах будут легко протыкаться вилкой, индюшатину вынуть, отложить, прикрыв фольгой, чтоб остывала, а бульон процедить и приниматься за собственно соус.

Три средних желтых луковицы искрошить очень мелко, потушить на жире от птицы (если его недостаточно, добавить немного сливочного масла), часто помешивая и не давая зарумяниться. Убавив огонь и не прекращая мешать деревянной лопаточкой, подсыпать две-три ложки муки, а еще через пару минут разбавить прямо в сковороде бульоном до консистенции жидкой сметаны. Когда получится что-то вроде густого клейстера, в котором отдельные кусочки лука почти совсем перестанут различаться, снять с огня и всыпать туда же полный большой стакан (а лучше даже полтора) грецких орехов, провернутых через мясорубку или измельченных в блендере вместе с большим пучком кинзы и четырем-пятью очищенными зубчиками чеснока. Посолить, поперчить свежемолотым перцем и влить четверть стакана винного — лучше

светлого — уксуса. Тщательно перемешать, наблюдая, как этот уксус, вступая в загадочную химическую реакцию с орехами, дает тот самый легендарный розовато-лиловый “цвет сациви”, которым мы любовались всякий раз, когда судьба приводила нас за правильный грузинский стол.

Теперь залить этим соусом индюшатицу, нарубленную небольшими кусками, вместе с кожей и костями (так, чтобы на одну хорошую порцию приходилось их три-четыре) и оставить, пока совершенно не остынет, а лучше дать настояться в холоде до завтра.

К тому моменту, когда все это стало мне известно, как раз и наступило, по моим нынешним подсчетам, 24 июня 1992 года. Ровно через семнадцать лет после того, как я впервые ступил на расплавленный асфальт сухумского аэропорта, группа бойцов Национальной гвардии Абхазии во главе с депутатом местного парламента Александром Анквабом захватила здание республиканского МВД. Гиви Ломинадзе, в то время уже министр внутренних дел Абхазии, был жестоко избит прикладами карабинов, арестован, а потом силой выслан в Тбилиси.

Война, которая вслед за этим началась, продолжается, в сущности, до сих пор и не кончится, может быть, никогда.

БОЛЬШАЯ МИСКА САЦИВИ

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| ■ Трехкилограммовая молодая индейка | ■ 300 г чищенных грецких орехов |
| ■ Набор кореньев и специй для бульона | ■ Полголовки чеснока |
| ■ 3 луковицы | ■ Большой пучок кинзы |
| ■ 100 г муки | ■ 60 мл винного уксуса |
| | ■ 100 г сливочного масла |
| | ■ Черный перец, соль |

1984

Происхождение вкуса Форшмак из селедки с яблоками

Двор с платаном на Ришельевской,
Одесса, Украина

.....

Через неделю после приезда в Одессу зона моих поисков сократилась до четырех кварталов. Аккуратный квадратик, ограниченный улицами Ленина, Бабея, Розы Люксембург и проспектом Мира. В бабушкиных рассказах проспект был Александровским, а улицы — соответственно Ришельевской, Еврейской и Полицейской. Но ранним летом 1984 года — того самого оруэлловского Восемьдесят Четвертого Года — никто бы не поверил, что когда-нибудь они получат эти свои имена обратно.

С утра я обязан был торчать на областной телестудии, куда, собственно, и был откомандирован стажироваться с третьего курса московского журфака. Была тогда такая метода — погружать столичных студентов в “будни коллег из глубинки”. Вы будете смеяться: вот в качестве “глубинки” мне Одесса и досталась на целых два месяца.

Зато к обеду я был совершенно свободен — и выходил в город, зная, что он принадлежит мне. Море оставалось пока холодным, и на пляжах было нечего делать, но город уже согрелся и совершенно расцвел. На Привозе появилась черешня и, в общем, я вполне мог себе ее позволить. Иногда я покупал еще брусочек домашней овечьей брынзы, чтобы съесть его просто на ходу, по пути к моему “бермудскому ква-

драту”, положив на половинку разорванной прямо руками помидорины. Да, первые степные помидоры тоже уже появились, — а вы как думали?

Я оказался абсолютно один в этом изумительном городе на берегу бесконечного зеленого моря, посреди промытой и прозрачной весны, которая наполняла мои легкие на каждом вдохе прохладной радостью. Мне только что исполнилось двадцать лет.

Хотелось сделать этот город своим, доказать ему, что я в нем не чужой глупый курортник, что я тоже имею на него право. И я знал, что мне есть что предъявить прекрасной и гордой Одессе.

Тот самый двор дома между Ришельевской и Полицейской я видел на двух фотографиях, которые жили в старом кожаном альбоме, с годами выученном наизусть. Должен был под огромным платаном на переднем плане стоять стол из плотно пригнанных досок и простые лавки на врытых в землю круглых чурбаках. За столом люди, смеющиеся в объектив: женщины, мужчины, молодые все. Гитара у одного на коленях, кое-какие дети рядом, тарелки с чем-то, не разглядеть, на столе, кастрюлька, покрытая полотенцем, графин граненый, бутылки.

В глубине должен был быть трехэтажный дом с оштукатуренными белыми стенами и множеством маленьких настежь распахнутых окошек. Вдоль двух верхних этажей — широкие веранды с высокими перилами на редких фигурно выточенных деревянных столбиках, а по сторонам — две крутые железные лестницы вроде корабельных трапов.

И посередине веранды второго этажа должна была стоять, опираясь локтями на перила и положив подбородок на сплетенные пальцы, девушка. Длинное платье в мельчайший горошек, наверное, просто белое, а может быть, бледно-розовое. По тронутому сепией фото разве поймешь? Мягкие кудри тонкими-тонкими колечками — мне говорили, что медно-рыжие. Точеное бледное лицо с очень черны-

ми глазами. Смотрит на меня, прямо на меня, и не смеется, как все, а только улыбается, будто бы снисходительно. Вроде на карточке она совсем в глубине, но видно очень хорошо: фотограф снимал именно ее. Все остальные тут — статисты, свидетели.

Что Ришельевская с Полицейской — стали Ленина с Люксембург, я знал. А теперь оказалось, что две эти улицы образуют угол. Я пошел по широкой дуге, постепенно приближаясь к нему, прочесывая квартал за кварталом, открывая каждую калитку, не пропуская ни одной подворотни, заглядывая во все дворы подряд. Я отчетливо помнил окна, перила, лестницы, стол, платан, хотя фотографий у меня с собой не было, они остались в альбоме.

Ничего похожего не нашлось. За две недели я убедился, что моего двора тут нет. Разве что попался один — на самой Ришельевской, с платаном, таким огромным, что торчал над крышей и виден был с улицы, как будто дом нанизан на кривой шишковатый ствол. Стол вроде тоже стоял там же, хотя стал гораздо меньше. Но дом не похож совсем: вместо широких веранд по стенам вокруг двора тянулись строительные леса, ветхие, шаткие, кажется, много лет назад тут устроенные зачем-то, да и брошенные навсегда.

И все-таки это был единственный двор, куда я вернулся второй раз.

За столом под платаном сидели два небритых дядьки лет пятидесяти в застиранных офицерских гимнастерках неопределенного светло-бурого цвета, без погон, с закатанными рукавами. Перед ними стоял трехлитровый баллон желтоватого разливного портвейна в окружении кое-какой закуски, среди которой выделялась вываленная прямо на стол живописная груда свежих огурцов.

— Здесь ничего не сдается, — сказал мне один из дядек, едва я показался из подворотни.

— А я ничего и не снимаю, — ответил я, улыбаясь по возможности приветливо. — Просто смотрю. Нельзя?

— Что-то ты неделю уже гуляешь тут. Кого ищем? Чего потерял-то?

Я объяснил. Ну да, а что такого? Ищу дом, в котором родилась моя бабушка. Она тут росла, пока не уехала в Москву поступать в консерваторию. А родители и сестры ее остались. Вот. И потом, ранней весной сорок первого года, она сюда вернулась совсем уже на сносях и в марте здесь родила мою мать.

— Как фамилия-то? — поинтересовался дядька, по-прежнему не очень дружелюбно.

Я сказал, какая была фамилия моей Зинаиды Марковны. — Нету таких, — сказал он глухо и подбородком показал мне на свободный край лавки. — Может, и были до войны, а теперь нету. С такими фамилиями тут в оккупацию не выживали. Одессу же румыны занимали вместе с немцами. А у румын команды имелись специальные для этого. Ваших в Бессарабию гнали расстреливать.

— Мои уцелели, — ответил я. — За ними дед приехал в мае сорок первого. Почуял что-то. Сообразил. И маму мою с бабушкой вывез. Так что остались живы. А вот семья бабушкина вся погибла, это точно. Все до единого. Никто не спасся.

Мы помолчали. Второй дядька, выслушавший весь наш разговор, не вставив ни слова, выудил откуда-то из кучи огурцов стакан, плеснул в него портвейна и подвинул мне.

Потом он откинул кухонное полотенце перед собою, и я увидел, что им была прикрыта маленькая кастрюлька, которую я совершенно точно уже где-то видел. Эмалированная такая, серо-зеленая, в беспорядочную крапинку. Через полминуты он протянул мне здоровенный ломоть серого ноздреватого хлеба, толсто намазанный форшмаком из селедки с яблоками и крутыми яйцами.

Я откусил сразу большой кусок и совершенно не удивился тому, что знаю вкус этого форшмака. Знаю, конечно. Еще бы мне не знать его.

Надо снять с костей мякоть двух крупных селедок, не маринованных, не копченых, не испорченных разными посторонними соусами и заливками, а просто традиционного пряного посола. Два крупных кислых зеленых яблока — в идеале найти бы антоновку, — разрезать дольками и удалить сердцевину (кожуру оставить, разумеется). Четыре сантиметровых ломтика белого батона без корки замочить в молоке, а потом отжать. Теперь все это дважды провернуть через мясорубку вместе с крупной сырой луковицей, двумя крутыми яйцами, полной столовой ложкой размягченного сливочного масла. Перемешать, густо попудрить свежемолотым черным перцем. Добавить столовую ложку сахарного песка, две — лимонного сока и столько же подсолнечного масла, лучше бы пахучего, из жареных семечек. Теперь вооружиться обыкновенным проволочным венчиком и взбивать — так долго, как только хватит терпения, минимум минут пятнадцать. Попробовать и, если селедка была совсем малосольная, досолить. И скорей намазывать — толсто, не жалея.

Должна же была Зинаида Марковна где-то этому форшмаку научиться? Почему не здесь, в этом самом дворе? Была бы жива, я спросил бы. А так остается верить. Вот я верю. Твердо верю и сейчас.

.....

ФОРШМАК, ЧТОБ ХВАТИЛО НА ШЕСТЕРЫХ

- | | |
|-----------------------|--|
| ■ 2 упитанные селедки | ■ 30 г сливочного масла |
| ■ 2 крупных яблока | ■ ¼ стакана масла подсолнечного, душистого |
| ■ 1 крупная луковица | ■ Пол-лимона |
| ■ ½ белого батона | ■ Черный перец, соль |
| ■ 2 яйца | |

.....