

Андрей КОМИСАРЕНКО

Ее глаза

Улица около Привоза в Одессе — "Привозная улица". Единственная, неповторимая. Моя улица Старой Одессы.

Что оставил я там полвека назад? Чем тянет, почему снится, снова и снова напоминает о себе?

Эти узкие грязные перепутанные уголья нищеты более всего дороги оттого, что здесь каждый большеглазый малыш — лучше всех, единственная надежда на спасение и устроенное будущее большой молчаливой семьи.

Раннее утро заявляет о себе отчаянным криком жены, летящим к небу и возвращающимся эхом. Или это все кричат об одном и том же?

Но, как и везде, жизнь идет по неизбежному кругу.

Умер старый еврей Иосиф Криворучка. Осталась пани Криворучка с дочкой Зосей. Как выжили? Слава Богу, как-то.

Тогда у многих не было определенных профессий, скорее, это были "занятия".

"Чем занимаетесь сегодня?"

Моя память набита словами и воспоминаниями, как спелый херсонский арбуз мелкими черными семечками.

"Перелицовка..." — не знаете, что это такое? Ну, и чудесно! Значит, и впрямь наступили хорошие времена. А тогда многие чем только не спасались.

Чужие дети растут быстро. В один прекрасный день новое легкое платье с особым шиком легло на тонкие плечи девушки. Зося рассмотрела себя всю в зеркале и рассмеялась. Необъяснимое неизведанное чувство счастья захватило, понесло, закружило ее. И в прекрасных восточных глазах девушки вспыхнули звезды.

Зося вышла на улицу, и мир покачнулся, увидев ее.

— Эге! — тотчас сказал старый цадик Ефром, вечно сидевший у ворот. — Мадам Криворучка таки имеет красивую дочку!

Зося улынулась ему и пошла по улице.

Но старый Фроим был единственным, кто правильно посмотрел на нее. И остался, увы, бесплодной, мертвой для нее планетой.

Мир бедняков опустил глаза и молился каждодневному богу мелких житейских забот. Худшее свойство бедности — ни вверх, к звездам, ни в автрашней день.

Но чудо, однажды проснись, уже не смогло быстро исчезнуть. Зося начала привыкать к тому, что взгляды мужчин тяжело опускаются к ее груди. Краснела удушливой волной. Привычно опускала глаза, шла себе дальше. Так прошел год.

Но вот появился и заходил кругами жених для Зоси. К этому все быстро привыкли. И Зося привыкла — не то первой, не то последней.

— Ну что ж, — сказала ей Фроим. — Всею своей час и назначенное время. Скоро в нашем доме заиграет свадебная музыка.

— А что это будет за свадебная музыка? — спросила как-то дочь у матери.

— Ой! Это бывает только раз в жизни, в такой момент, когда нельзя отойти в сторону, сестра и хорошенько послушать.

Было приличное знакомство — *шидух*, помолвка — *эйрусин*. И тихая еврейская свадьба. Приготовили фаршированную шейку из потрошков, куриные котлетки, фрикадельки из мяса грудки и, конечно, форшмак.

На большой деревянной колоде во дворе рубили топором громадную камбалу — калкана. Разноцветные кошки сбегались, сели пестрым кружком. Терпеливо, деликатно ждут, пока им бросят кишочки. Только нет-нет, какой-нибудь нахальный кот подойдет к колоде, встанет на задние лапы, поднимет бесстрашную усатую морду и, закрыв от вос-

торга глаза, вдохнет неповторимый запах свежей морской рыбы.

Живет во мне неистребимое свойство многоречивых жителей Одессы — вставлять в обильные речи нечто конкретно-полезное. Так вот вам рецепт, чтобы сделалась хоть какая-то польза от рассказа.

Салат по — израильски:

Баклажаны испечь на живом огне. Это даст им вкус огня, что очень важно. Можно сделать и в духовке, но тогда пропадет ни с чем не сравнимый каленый вкус. Очищенную мякоть мелко порубить ножом. Смешать с нарезанными кубиками лука, добавить соль, чеснок, зелень, перец, уксус и растительное, лучше оливковое, масло, помидоры. "Два крупных баклажана, одна средняя луковица".

И когда еще поймете такую важность — "средняя луковица", и "притрусить зеленью петрушки"?

Масло, как и лимон, нужно не налить, потом перемешать, а — "попрызгать". Как? А так, как у Айвазовского, который у нас в Одессе однажды за час морскую картину изобразил. А потом кисть в бадейку с красками обмакнул и через трость на картину ударил. Она и заиграла всеми красками.

Овощи нужно покупать непременно утром, пока жара их не сморила, а знающие люди не повыбирали лучшие. Какие? Первая заповедь — на самом последнем месте баклажанчик (здесь уместно это словечко) — овощ хилый, тонкий, не имеющий в себе ни зернистого мяса, ни радости. Отметается сразу. Хорошо вызревший пупатыый темно-синий бочонок — хорош. Но только если нарезать кольцами, вымочить в соленой холодной воде и сделать какой-нибудь соус с молодой картошечкой, с укропчиком. Но это не сейчас, не к свадьбе.

А вот есть редкие замечательные экземпляры. Упитанные, на солнце блестящие, вытянувшиеся во всю длину на деревянном базарном прилавке. Они-то нам и нужны. У них есть чем пожевать на сковороде, когда их жарят на металлическом листе, переворачивают, придерживая за хвостик.

Есть еще маринованные "синие". Со вспоротым брюшком, набитым морковкой, перевязанные по поясу сельдереем и петрушкой, выстоявшиеся под гнетом — деревянным кружком, утяжеленным приличным по весу булыжным камнем. Но это — зимняя еда.

Баклажаны для нас — "синенькие", масло — "провансальское", фаршированная потрошками и охлажденная в погребке нежная птичья шейка — "галантин".

Думаете: "Какая разница, раз рецепт тот же самый?"

— Ну конечно, вы очень умный человек, в Одессе, скорее всего, не были, а если были, так "проездом", что с вами спорить!

— Вот раскричались, так разволновались, что за галстук схватились.

— Проездом? Нет там у вас никакого проезда — географический, железнодорожный тупик!

— Да! Но Одесса — не только город, а уже много лет — целая философия. Целая, законченная, почти закончившаяся.

— Ай-ай-ай! Беда! Рельсы закончились!

— Вот вам — Бог, а вот порог. Конеч-то конец, но и начало, или, если господа тотчас пожелают, пожайлуста — той же дорогой в обратную сторону.

Лучшее, неотъемное из того, что у нас есть, — продолжение пути, горизонт, море.

А еще нормально — на Привоз. Вот он, совсем рядом, за железнодорожным вокзалом.

Тогда, поздней осенью 44-го, мы — "пассажиры" товарного поезда —

ночью прибыли в Одессу. Днем-то шли важные литературные поезда.

Ночевать на вокзалах было запрещено. Да и вокзала не было. Только военная комендатура и небольшой освещенный охраняемый ночью пятачок изрытой бомбами мостовой.

Совещались. Разделились на три группы. Как на войне — "Центр — Лево — Право". Самая большая группа — "Центр" — двинулась прямо по Пушкинской. Через короткое время долетели отчаянные крики: "Ратуйте!". Опергруппа на машине сорвалась и полетела в темноту.

А мы рванули на Привоз, Привозную, 12. Добежали. Тяжелыми бухающими ударами (колотили все — взрослые и дети) разбудили дворника. Долго выясняли — кто, откуда, к кому. Подняли на ноги весь двор. Наконец, добрались, доползли, попадали на веранде. Отдышались у своих. Отогрелись, отмылись. Повалились спать на полу.

Утром обнаружилась пропажа небольшого мешочка с чесноком и сушеным черносливом. Окна и дверь остались закрытыми. Однозначно — "свои".

— Прости им, Господи! — сказала тогда тетя Феня. — Значит, это им сейчас нужно больше, чем нам.

Было время. И свадьба была. Без свадьбы — откуда дети?

Столы поставили прямо во дворе. Весь двор внимательно смотрит из окон. Но никто, кроме пригласенных помочь, не выходит — неприлично.

Готовить в такой день — большая честь и ответственность. И много крика. Гвалт. Но без всего этого — как Привоз без "поговорить и поторговаться".

Еврейки долго выясняют отношения в таком важном деле. Что да, так да, поговорить и приготовить — у нас это все любят, а потому умеют. Но безусловную правоту немедленно признают. Это для вас простой вопрос — как сварить куриц, если их не то что мало, но должно хватить на всех. Ну, пусть не на всех, на свадьбу — точно.

Экономное было время. Не то что продукты, каждое слово берегли.

Когда человек, пусть даже подавленный, полупридушенный жизнью еврей, чувствует, что за ним следят, он начинает наблюдать за теми, кто за ним следит. Эпидемия взаимного наблюдения и подозрения распространяется, как чума, как лесной пожар.

В те времена, бывало, — встретились два еврея, откровенно поговорили — и вот нет обоих. Сгнули без права переплести.

Им, господам новорежимным, без фотографий "три на четыре" для прописки в паспортах — никак. Ну, и терпели одесские "фотоателье": "Мальчик! Улыбнись, смотри сюда, вылетит здесь". Резкая вспышка магия. Если кто-то ныл: "А где птичка?" — спокойный ответ: "Была, но ты закрыл глаза, она и улетела. Приходи завтра".

"Смотри сюда, вылетит здесь..." Сколько лет прошло! Где ты, птичка?

Как пережили те годы? Да очень просто — спасло солнце, море и женская красота. В те времена невест послевоенных было, как рыбы в море осенью. Не таких упитанных, как хотелось бы всем мамам, но все-таки. Смею высказать общепонятное суждение: "Одесситка — как дунайская селедочка, должна быть средних размеров. Вкусно-полненькой, а главное, свежей и малосольной. Пусть скандальной, как же без этого, но не скандалисткой на всю улицу".

— Плохо сказано? Ну что с вас, господин с красивым галстуком, взять?

Тогда, в те времена, мы научились экономить не только соль, спички, но и слова.

Ну, и наэкономили.

Так вот, было мнение: для бульона пониженной крепости залить мясо (курицу) не холодной водой, а крутым кипятком. Ну, а если холодной водой, так больше пользы уйдет в бульон и меньше в угощение.

И тут выступила мадам тетя Грета с Греческой улицы. А Греческая улица, чтоб вы, наконец, узнали, — уважаемый центр Одессы. Идет от Рильевской вниз и соприкасается с Дерibasовской через круглую Греческую площадь. Тетя Грета была не гречанка, армянка, но главное, умная женщина, так она правильно сказала:

— Давайте сварим, как получится. В куриный бульон покидаем рыбу, добавим лавровый листик. Положим в уху ломтиками болгарские желто-оранжевые перцы и нарезанные крестообразно с одной стороны помидоры, репчатый лучок, дольем молодого белого вина, пару картошечек кинем, лимончик кружочками — и пусть себе стоит в запасе, настаивается. Завтра — тоже день. Молодые проснутся. Мы придем, и продолжится праздник.

И было так.

Ну, у них во дворе — проблемы, а в квартирке № 8, у мадам Гурвиц, — тоже дела. Мы, соседи, — как родственники. И для нас — это не просто еще один радостный день в настенном календарике. Потому было заказано платье — легкий крепдешиновый шик. Сегодня оно, наконец, готово. И мадам Гурвиц вся в нем. Выдохнуть она может, а вот вдохнуть, тем более поест, покушать, так нет, некуда — нет свободного объема.

— Сонечка? — нежным голосом спрашивает она у модистки. — Ну и как это называется, как вы это называете?

— А что? Я при чем, мадам? Две недели назад все было впору.

— Какую такую "впору"? В ту пору? Я же изо всех сил волнуюсь за нашу бедную девочку, а когда это со мной так, должна хорошо покушать хотя бы четыре раза на день. Так давайте срочный выход!

Бедная бледная от переживаний Соня думает не о выходе из положения, об убытках репутации, напрягается и, наконец, говорит:

— Ах, не волнуйтесь, мадам Гурвиц, мы немедленно поставим напротив талии шпук семь пуговичек, и по ходу дела вы будете их растягивать и давать облегчение фигуре. Даже танцевать сможете. А потом когда-нибудь, если вдруг похудеете, — носите платье на здоровье.

— А чем прикрыть пуговички? — подозрительно спрашивает мадам.

— Да чем угодно, ну хоть бы кофточкой.

— Ну нет! — ярится заказчица, гордо оглядывая декольте.

— А вот другой вариант. Широкий пояс и кнопки, мадам. Кнопки, если что, сами отлетят. А еще лучше клиншики по бокам вставить.

Ну вот, какой-никакой выход найден. Сонечка прикидывает по ширине своей ладошки клиншики с запяса и начинает переделку, а мадам Гурвиц ухляет на кухню.

"Кухня"! Ну, это громко сказано, для чужих. Для своих — закуток с примусом на деревянной веранде. И тотчас по комнатке разносятся ароматы еврейской кулинарии.

— Мадам! — всхлипывает модистка. — Умоляю, ничего до вечера. Еще одной переделки ваше платье точно не выдержит.

— Ну что ты, Сонечка! Я от мамы, себя и мужа Марика к свадьбе с утра делаю подарок — пирожки с ливером: гусиные потрошки, лук, чеснок, шкварки и два раза пропустить через мясорубку со средней решеткой. На пределе возможного минимума применю для хрустящей оболочки дрожжевое тесто. Это — да, без теста не обойтись, — но умоляю, чтоб рецепт не был окончательно и навсегда забыт, — теста, как сумеете, меньше. Мука вам пригодится на осень — скумбрию жарить. Итак, пожарить пирожки на высокой чугунной сковороде — и к куриному бульончику.

Берете, милая, пирожок. Непременно разломить пополам. Сделайте вдох и... ну, как? Сейчас Марик явится с топливной лавки. И мы начнем собираться. Ах, как я волнуюсь за нашу девочку! Я же ее вот с таких пор помню.

Мадам опускает руку ниже талии, склоняет голову, чтобы получше разглядеть, с каких именно пор. Из-за

пышных не в меру форм ничего увидеть не может, отправляется жарить пирожки и пробовать, пробовать.

В Одессе всегда так: мы дополнительно питаемся в двух случаях — когда все хорошо и когда не очень.

А тем временем у свадьбы свой безостановочный ход.

Послали кабриолет за равнином из синагоги на Преображенской.

Суббота перед свадьбой — *Шаббос кала* ("Суббота невесты").

Еврейская свадьба. Хупа. День свадьбы.

Жених разбил свадебный бокал с остатками вина в память разрушенного Храма и вечного неповторимого семейного союза. Нескольких красных капелек попали на белое свадебное платье. Зося испугалась, сжалась изнутри. Но виду не показала. Еврейская женщина должна быть сильной. Как жены в пустыне все сорок лет скитаний. И браку быть столько же.

Никакого строгого деления на женскую и мужскую половины не было. Мужчины собрались на одной стороне столов, женщины и дети — на другой.

Для начала потчевали вином и сластями, затем подавали легкие закуски, бульоны и супы, потом рыбные блюда, а следом все, что получилось из мяса и птицы. Пили сладкое вино. Ели рыбу-фиш. Играли скрипки, бубен, немножко танцевали в кругу, взявшись за руки.

Когда пришла ночь, и громадная луна заглянула в квадрат двора, лампы прикрутили, сняли шляпы, задрав бороды, молча смотрели из дровяного колодца в небо. Как дети Моисеевы. Тогда — бескрайние пески и огромное небо. Теперь — асфальт и водяная чугунная колонка. И кто знает, какой путь к Красному морю, на Родину.

Раввин сказал слова раби Моше Исселеса: "Настоящая еврейская свадебная церемония должна проводиться под звездами, чтобы отразить пожелание "многих детей, ярких, словно звезды".

Прошел еще год. А потом пошли дети.

И никто больше не вспоминал, какой красавицей ходила Зося Криворучка. Зося понимала, что было в ней что-то, отданное задаром, но что именно, — не знала. Все это от той же бедности — неподъемный труд отцов, такой, что глаз от портовой машинки или строительной тачки не оторвать. Судьба матерей, вечно что-то стирающих, прячущих для просушки на верандах, подальше от глаз соседок вконец застиранное серое белье.

А еще — приходилось изворачиваться, готовить супчики. Кормить детей и мужа, чтобы и у него были силы всех нас любить, с этим чувством вставать до рассвета и работать. Без него, родимого, как?

В этом обыденном жизненном повторении никто никогда не скажет, не признается, не шепнет на ушко: "Крохотная рыжая солнечная завитушка на любимой шейке похожа на золотую морскую ракушку...". Не сядет за стол в маленькой татарской харчевне на набережной Аркадии. Потом, когда молодым зубным аппетитом с горкой горячих чебуреков будет покормлено так, что останется только один, медленно взяв его за уголки и подняв за уголки над столом еще теплый треугольник, не признается: вот он — парус нашей лодочки, и она сама — блюдце-тарелочка.

В отчаянном рывке протянутый крохотный кулачок. Рука, накрывшая его, как мелкую пойманную птичку. Бешеной скорости биение сердец. Мгновенное успокоение. Огромный удар волны в бережные камни.

Чебурек торжественно заворачивается в треугольные белые салфетки. Смех: "Как последнее письмо с фронта".

Радостный ход босых ног нагретыми деревянными досками пирса. Чайки. Куски еще теплого мясного теста подбрасываются в воздух. Ненасытные птицы непостижимым усилием ловят их в солнечном небе.

Минута. Все кончено.

"Парус, будущее, горизонт". Что-то вот только сейчас как будто было, теперь нет ничего. Никто никуда не поедет, не побежит, не полетит, не поплывет. Блюдечко оказалось ситечком.