

А.В. Гладышев

ПОВСЕДНЕВНОСТЬ ИСТОРИЧЕСКИХ РУИН*

Обработав карандашные пометы на полях трамвайных билетов, путеводителей, рекламных проспектов и прочих бумажек, часто скапливающихся в карманах туристов, систематизировав эти клочки в хронологическом порядке, я получил более или менее связанное, хотя и фрагментарное повествование о пребывании в Израиле двух саратовских историков – А.В. Гладышева и В.В. Хасина. Учитывая, что сегодня писателей в России становится едва ли не больше, чем читателей, а все большую популярность приобретает жанр путешествий, данные заметки рекомендуются всем любителям историко-культурного туризма и бескультурного отдыха.

Ключевые слова: повседневность. Израиль. историческая память, культурный туризм

«Частью своего существа ты думаешь, что территория твоей памяти принадлежит тебе; надо бы закрепить это законодательно чтобы все сохранялось точно в таком виде, как было раньше».
(*Кэрролл Джонатан. «Поцеловать осиное гнездо»*)

От автора

Обработав карандашные пометы на полях трамвайных билетов, путеводителей, рекламных проспектов и прочих бумажек, часто скапливающихся в карманах туристов, систематизировав эти клочки в хронологическом порядке, я получил более или менее связанное, хотя и фрагментарное повествование о пребывании в Израиле двух саратовских историков – А.В. Гладышева и В.В. Хасина. Должен предупредить читателя, что все фамилии в тексте изменены до полной неузнаваемости физиономий. Чисто научная и образовательная составляющие поездки сознательно опущены, а внимание сосредоточено на повседневных моментах жизни, проходящей на фоне исторических руин.

* Печатается в сокращении.

Привычка к строгому научному анализу не позволила автору прямо фальсифицировать записи, сделанные непосредственно в ходе поездки; автор настаивает, что никакого вранья он в повествовании не допустил, но при этом подчеркивает, что как и любой мемуарист он имеет право не только на долю самоиронии, но и на долю фантазии.

Учитывая, что сегодня писателей в России становится едва ли не больше, чем читателей, а все большую популярность приобретает жанр путешествий, данные заметки рекомендуются всем любителям историко-культурного туризма и бескультурного отдыха.

Итак, декабрь 2011 года...

Иерусалим. Новый город

Сначала об отеле. «Букинг ком.», через который мы бронировали этот отель, уже через два дня после нашего возвращения нетерпеливо требовал отзывов... Так они есть у меня.

Отель «Цион». Расположен на улице Ришоним, к которой на такси не подъедешь, пешком сначала никак не найдешь (на ней всего-то не более 10 домов), но потом все время на нее натыкаешься. Секрет в том, что коротышка Ришоним визуально выходит одновременно на две центральные улицы – Бен Йеуда и Яффо... Яффо – дорога для нас и к Старому городу, и к центральному автовокзалу, пешеходная Бен Йеуда – и к банкоматам, и к русским магазинчикам на соседней Бен Гилель. Из них не могу не упомянуть продуктовый «Пять братьев» с родными кильками, балтийскими шпротами, свиными краями, советским шампанским и даже для нас экзотичными газированной водкой и 96% спиртом в литровых бутылках для ностальгирующих граждан Израиля.

Расположение отеля имеет свои как преимущества, так и недостатки. С одной стороны – самый центр, все рядом, с другой, близлежащие улицы – место вечерних тусовок тинэйджеров, заполняющих с наступлением темноты уличные кафе, чтобы выпить чашку кофе, или просто празднующихся и орущих от полноты чувств до двух часов ночи. Это место выступлений уличных музыкантов, неустанно лупящих в барабаны под ободряющий визг толпы. На затерянной Ришоним так же есть кафе, в котором, кстати, одно время завтракали постояльцы «Циона», и в котором работают посменно то евреи, то арабы, так что и шабат (естественно, в арабскую смену) проходит по «сокращенной программе». Слышимость в номерах хорошая, так что скучать не будет...

Да, в некоторых номерах отеля («улучшенных», как значится на его сайте) есть такой прикол: дверь на балкон имеет только *внутреннюю* ручку и английский замок. Так, что если вы, выйдя не балкон, нечаянно захлопните за собой дверь, то вам придется, *как это пришлось мне*, на забаву собирающей внизу поглазеть толпы, срочно вспоминать английский язык и кричать «Хелп ми!»... Надо сказать, что дежурный на ресепшене к разочарованию зевая быстро отреагировал и отпер меня: видно дело это было для него уже привычное. Свобода передвижения была возвращена, но осадок, согласитесь, остался.

Разобравшись с койко-местами, наутро отправились на поиски источника бесперебойного питания в виде какого-нибудь супермаркета. В округе (то, что на наш взгляд можно считать «округой») такового не оказалось. Зато помимо вышеуказанных русскоязычных подобий гастрономов «Фортуна» и «Пять братьев», возглавляемым Шмуликом, чьим рыжим бровям позавидовал бы и Леонид Брежнев, в четырех квар-

татах (по Бен Гиллель и Агрипас – пешком, по Яффо – на трамвае) от Ришоним расположен самый большой открытый рынок в Иерусалиме «Махане Иегуда». Мешки пряностей, горки известных и малоизвестных (типа «глаза дракона» или «сахарного яблока») фруктов, ящики орехов, цукатов, сыры, рыба, сладости, пита и хала, сувенирные лотки и небольшие ресторанчики, - и над всем этим непрекращающиеся вопли продавцов, старающихся как на олимпийских играх перекричать друг друга, нахваливая свой товар. А, финики?! Огромные, сочные и совершенно не похожие на тех расплюснутых и подвяленных таракановпруссаков, которых под видом египетских фиников по удачному случаю можно было купить в магазинах бывшего СССР. Покупайте на здоровье! На ихнес «бэвэкоша» (пожалуйста) у нас есть ихнес же «тода» (спасибо)... А, сыр?! А, вот, с сыром у нас вышла небольшая накладка. Выбирать, выбирали и выбрали самый «аутентичный»: хоть и называется «Махаби», и надписи на иврите, но при ближайшем рассмотрении оказался обыкновенным французским камамбером, причем не самым хорошим... В.В. Хасина это мое «открытие» немного огорчило: то ли неловко как-то стало за единородцев, то ли просто камамбер не любит... Потом уже мы выяснили, что лучше было попробовать козьего сыра «Сатаф» – с фермы, расположенной в одноименном национальном парке.

Из продуктов «первой необходимости» (на взгляд В.В.) купили хумусу и его верной спутницы тхины. Наши хумус и тхина были внешне похожи на оконную замазку, хотя бывают и поживе...

Блюдо хумус – фактически салат из одноименного бобового растения, доведенный до консистенции пюре или пасты. Другое название растения – турецкий горох или нут. Хумус советуют приправлять оливковым маслом, посыпать красной паприкой и кедровыми орешками... Некоторые добавляют в него рубленые яйца и петрушку... Но мы к этому еще не были морально готовы. Гороховое пюре с кедровыми орехами? Нам не надо было, как в свое время Нерону, лечиться таким способом от чесотки, но зато это оказалось дешево и вкуче с неизменной питой калорийно. Есть в Израиле и специальные ресторанчики – хумусии или хумусийоты – специализирующиеся на хумусе.

Что касается тхины, то это паста из семян сезама (восточного кунжута). Ее широко используют в качестве соуса, добавляя лимонный сок, чеснок, петрушку и специи. Как уверяют кулинарные книги, тхина обладает «приятным кисловатым вкусом с легкой горчинкой». Но рекламировать ее бесполезно – будете в Израиле, все рано придется попробовать: израильтяне ее как русские сметану или американцы кетчуп добавляют куда угодно. Эта удивительная пища оказалась единственным продуктом, который не замерз в нашем гостиничном холодильнике

включенным по недосмотру на полную мощность... Вечером мы пробовали ей закусывать араку... Кстати, к концу недели мы уже научились отличать араку за 32 шекеля от еврейской за 35 шекелей: голосование в пользу последней и решающий голос (я воздержался) – В. Хасина.

После посещения базара немного побродили без особой цели...

Из дневника натуралиста: «В полудреме в подсознании всплывали образы мира: мир как часовой механизм, мир как самоорганизующаяся и стремящаяся к равновесию система и мир как система, развивающаяся по законам нелинейного хаоса...»

Если идти по ул. Яффо к Старому городу, то с левой стороны увидите мозаичное керамическое панно, изображающую карту 1585 «Мир-трилистник» из путеводителя по святой земле Генриха Батинга, на которой Иерусалим представлен как центр мира, как цветоложе, соединяющие лепестки континентов Азии, Африки и Европы. Батингу, имевшему более адекватные знания о географии, но не пожелавшему сопротивляться уже привычной картографии, трилистник напоминал герб родного Ганновера, а иерусалимцам, бережно хранящим эту карту в своей картографической коллекции Еран Лаор, – приятно быть «пугом» (пусть и символическим) вселенной.

Везде, где мы видели зеленые насаждения – будь-то парк в стамерах от берега Средиземного моря в Ашкелоне или скверик подле Верховного суда в Иерусалиме – везде мы находили следы пребывания человека Питающего и Отдыхающего. То там, то сям натыкаешься на мангалы с остатками угля. Все чисто, без мусора. Но и без того ясно, что гуляли.

...Мне запало словечко, брошенное как-то мадам Роль-Танги (дочь Анри Танги – одного из руководителей французского движения Сопротивления), когда мы несколько лет назад небольшой, но дружной компанией собирались на выходной в Фонтенбло: «Мы там будем *тикниковать!*»... Так вот, обозрев улики в израильских парках, мы пришли к заключению о популярности среди местного населения *тикникования*. В израильской кулинарной культуре есть даже специальное понятие – «Аль ха-эш» – «на огне». У кого есть дом с дужайкой – вообще нет проблем, остальные любители жареного пользуются общественными мангалами в парках. Кто-то назвал «мангализм» национальным израильским видом спорта, в котором есть несколько дисциплин: стейки, кебабы, шашлыки, куриные крылья, колбаски, овощи и т.д. У каждого «спортсмена» или «команды» свои рецепты маринада и соуса. Проигравших, наверное, не бывает.

Я было предложил В.В. закупить свинины в «русском магазине» у Шмулика и... Но он отказался: «Неудобно как-то»... Мне почему-то

показалось, что из Хасина аутентичный еврей уже не получится... Это все равно, что в настоящий сацебели добавить петрушки... – получится «российский вариант» сацебели.

Еда Иерусалима

Детей раньше пугали рыбьим жиром. Помню пузырек с жидкостью трудно передаваемого тёмно-желтого оттенка, из которого в столовую ложку наливают тягучую жидкость с запахом, который я и сейчас ни с чем не перепутаю. И за всем этим нетерпеливые, строгие и выражающее непреклонное намерение глаза мамы или бабушки, – глаза, внимательно следящие, чтобы все до капельки попало по назначению: так понималась одна из составляющих родительского долга. При этом было принято приговаривать, что рыбий жир необычайно полезен и просто необходим для молодого растущего организма. Выражение глаз, фальшивая интонация, – все напоминало уже усвоенный урок лжи во благо – урок с уколами: «Раз, и все! Как будто комарик укусил». Тревогу и недоверие вызывали как раз сама напряженность ритуала и интуитивно угадываемая решимость родителей сломить возможное сопротивление дитяти. Так пугали детей, но я не помню испуга. Нет, мне подносили ко рту ложку, советуя пить, не нюхая (аналогичный совет, но уже от других людей я получу позже относительно водки), и я глотал, а испуга не было. Правда моя опытная во врачевании бабушка немного присаливала это чудодейственное средство, что несколько улучшало его вкусовые качества, а на закуску давала кусочек горбушки черного хлеба. Поскольку я не плакал и, стараясь угодить любимым мною людям, почти безропотно принимал это снадобье, скорее обозначая, нежели оказывая сопротивление, то считался «хорошим мальчиком». Что касается необыкновенной полезности рыбьего жира... Не уверен во взаимосвязи, но с годами у меня проявилась страсть к вобле...

Такие ностальгические воспоминания нахлынули на меня при посещении в Иерусалиме уже упоминаемого выше «русского» магазина *а ля* советский гастроном. Зашли мы сюда вовсе не для того, чтобы закупить свиных краев и наконец-то испортить свои фигуры, засорить холестеринowymi бляшками свои сосуды и изломать пару зубочисток (хотя всего этого уже хотелось). Нет. Нет плиты в гостинице... Мы зашли сюда в поисках отдохновения, в поисках разнообразия. Так усталый от долгой и однообразной супружеской жизни муж вздыхает, глядя из окна проезжающего мимо пляжа автомобиля на молодые тела... А на заднем сиденье о своем вздыхает супруга: «Гляди на дорогу!». То есть это за моей спиной тихонько вздохнул Хасин: плиты-то у нас не было...

Как уже, наверное, понял дорогой читатель, настало время поговорить о еде. Не о каких-то изысканных блюдах или деликатесах, а о повседневной пище, встречающейся на улицах вечного города. О пище туристов и студентов, солдат и торговцев, арабов и евреев, хасидов и атеистов.

Тут необходимо сделать небольшое теоретического плана отступление и разобраться с понятийным аппаратом: что такое «еда», а что такое – также встречающаяся на страницах этих заметок – «закуска».

Еда – это проза, а закуска – поэзия. Разве «еда» может быть романтической? Разве какой-нибудь поэт осмелится срифмовать «еда» и «езда»? На официальном языке больничного распорядка дня или армейского устава «еда» превращается в «прием пищи». Много ли романтики и поэзии в окрике, от которого во сне вздрагивают казарменные «салаги»: «Прием пищи окончен!» Это даже не вопрос. Это прямой путь к энурезу.

Есть понятия раскрывающие, уточняющие, о какой именно «еде» идет речь. Например, – «завтрак». Он не имеет ничего общего с завтрашним днем, ибо съешь-то ты его именно сегодня! И уже в этом – его противоречивость. Завтрак – как супружеский долг: хочешь, не хочешь, а надо. К тому же завтрак пять раз в неделю напоминает о предстоящем рабочем дне. Поскольку о поэзии трудовых будней мы писать не станем, то вычеркнем «еда на завтрак» из графы «романтика» (если, конечно речь не идет о завтраке, подаваемом молодой стройной мулаткой в постель). «Обед»... Обед, сука, нейтрален. Он, как правило, деловой. Подразумевается, что он невинен, как благословение пастора при свете дня. Хотя я, признаюсь честно, принимал участие в обедах, плавно переходящих в ужин... «Ужин» – другое дело. Ужин интимен, ужин многообщающ. Это не только символ окончания рабочего дня, это прелюдия ночи. И никакой уважающий себя Ужин не может обойтись без закусок...

Если «еда» звучит как выстрел, как окрик командира, то «закуска» – это идеология, это уже, если хотите, из лексикона политука. Это подразумевает. «Закусска»... смакуйте, растягивайте букву «с»... будите воображение и заставляйте выделяться желудочный сок. Можно любовно – «закусью». Но помните, почти все производные от «закуски» – «перекус», «перекусить» и т.д. – лишь обедняют звучание, напоминают нам жаргон электрикомонтера и изжогу, не говоря уже о том, что они абсолютно не аппетитны и не поэтичны. Некоторые хозяйки, рассчитывая сразить гостей «основным блюдом» (дурацкое выражение из телепередачи), не уделяют должного внимания закускам. А напрасно. Как театр начинается с вешалки, так застолье – с закусок. Первое впечатление очень важно. Да и не исключено, что к «горячему» уже не все пой-

мут, где рыба, а где мясо. Прав был булгаковский профессор Преображенский – оперирование закусками – искусство.

Продолжая ссылки на авторитеты, замечу, что это Эфраим Кишон как никто близко подошел к простой и величественной в своей простоте истине, хотя так и не дал ей четкой формулировки: еда обеспечивает лишь насыщение, а закуска – обязательная составляющая оргии. Конечно, закуска может обойтись и без оргии (тут все дело в количестве ингредиентов и составе участников), но настоящая оргия без закуски – никогда.

Вооружившись такими теоретическими знаниями, перейдем непосредственно к описанию нашего «рациона повседневности» («повседневного рациона») – точнее, но менее поэтично).

В Иерусалиме едят постоянно: в кафе, на скамейке в сквере, за прилавком, на ходу. Забегаловки, где можно быстро перекусить, – практически в каждом квартале (не считая многочисленных кафе и ресторанов)... Два продукта фаст-фуда царствуют в Иерусалиме – шварма и фаллафель. Конечно, есть и Макдональдсы, и пиццерии, но... Зачем вам это в Израиле?

«Шварма» (в быстром произношении) или «шуАрма» в Иерусалиме – это то, что в Питере «шаверма», в Москве (да и большинстве других городов РФ) – шаурма, в Турции – донер-кебаб, а в Мексике – фахито или буррито. Вообще-то это слово означает и мясо птицы (индейка или курица), не содержащее костей и сухожилий, и способ его приготовления. В Иерусалиме преобладают две разновидности – арабская и еврейская. В арабской – больше от барана, в еврейской – от индюка. Говорят, что где-то в Иордании ее готовят из верблюжьего мяса... Но в любом случае, если хотите ее попробовать, нужно пойти не куда-нибудь, а в швармочную. Просто по идее ее только там и готовят.

Конечно, если вам нужна просто еда, то можете считать шварму жареным мясом с салатом в пресной хлебной лепешке, но, если вам как романтику интереснее закуска, то не оскорбляйте швармочников и читайте далее!... Мясо 12 часов маринуется в смеси уксуса, оливкового масла и разнообразных специй. Пласты мяса нанизывают на вертикальный вертел, иногда (если того требует рецептура и позволяет религия) сверху закрывают бараньим жиром. Лафу или питу (что вы сами выберете) смазывают (если вы на вопросительный взгляд продавца кивнете головой) изнутри соусом, приготовленным на основе тхины с добавлением сока лимона, мелконарезанной зелени и зубчика чеснока. Если вы любите острые ощущения или ваша прабабушка когда-то вышла замуж за огнееда, то попросите еще «харифа» (острого). Это может быть «схуг» – йеменское изобретение любителей ядерного зеленого перца или «амба» – продукт индо-иракского транзита желто-оранжевой

приправы на основе манго, уксуса и горчицы. Для полноты ощущений не забудьте тогда перед началом трапезы поставить рядом с собой бутылку араки.

К шварме полагаются на выбор (это демократичная страна) салаты и приправы. Десятки разновидностей. Салат из мелконарезанных свежих помидоров с огурчиками (по арабскому рецепту) или маринованный лук, отдельно полукружия уже соленых огурчиков. Салат из свежей капусты, оливки, маслины, болгарский перец, остренькие баклажаны жареные во фритюре, картофельная соломка фри... Никакого кетчупа и майонеза! Это подчеркивает «самость» культуры органолептически...

Подают ее на вынос либо в пите (лепешке), либо в лафе (лаваше), а в отдельных кафе и на тарелке. В последнем случае салаты вы накладываете себе сами – сколько и какие хотите. Но мало ли что и как могут приготовить и подать в кафе или ресторане! Ресторанная шварма по отношению к шварме из угловой швармочной – как домашний маменькин ботан – к уличному мальчишке.

Два таких искушенных в хитростях отечественного общепита путешественника как я и Хасин быстро сообразили, что размер «уличной» швармы всегда практически один и тот же, ибо больше чем можно в лафу просто не завернешь и швармовщик на глазок определяет количество ингредиентов, чтобы в прямом смысле затем свести концы лафы с концами. Полагая, что чем меньше будет в шварме салатов и картошки, тем больше – собственно мяса, можно конечно проигнорировать большинство предложений по добавкам, но порции и без того достаточно большие и, умоляю, не лишайте себя удовольствия от обжаренных в специях баклажанчиков!

Теперь о фалафеле. Он еще более демократичен, чем даже шварма, и стоит в среднем в два раза дешевле (около 10 шекелей). Едят его все и бедные студенты, и состоятельные менеджеры в дорогих костюмах. Когда-то в Израиле шутили, что ни один израильтянин еще не полетел в космос, потому что не удалось поместить фалафель в тубик. В космосе израильтянин уже побывал, а фалафель так и остался визитной карточкой израильского общепита. Его иногда называют «израильским гамбургером». Но, то главным образом сами американские снобы. Фалафель в Иерусалиме также органичен как жареные каштаны на парижских улицах... Он больше, чем просто еда.

Во фритюре перекачиваются коричневые небольшие (с мелкую картошку или крупную фрикадельку) шарики. Из чего?

...Ни одна самая завязтая модница не поинтересуется, каков состав того дубильного раствора, в котором вымачивались шкурки зверьков, пошедших на пошив ее шубы. В случае с едой человек более шепе-

тилен, едва ли кто-то скажет: мне безразлично и неинтересно, из чего приготовили это блюдо, которое я ем первый раз в жизни. Как бы первый раз не стал и последним...

Фалафель – радость вегетарианцев. Основной ингредиент – нут или турецкий горох (он же «горох шиш» или «бараний горох»). Измельченный в блендере горох заливается водой и смешивается с булгуром – крупой из пшеницы, придающей блюду ореховый привкус. Сюда же добавляют лук, чеснок, зелень (кинза, петрушка) и специи (кумин, кориандр, кардамон, различные сорта перца и т.п.). Вылепленные из этого теста шарики и обжаривают в кипящем масле. По три-четыре шарика помещают через боковой разрез в теплую питу, в которую же добавляют опять на выбор овощные салаты и тхину. Содержащиеся в продуктах белки и минералы полезны, снижают вероятность раковых и сердечных заболеваний. Местная реклама так и гласит: «Когда отличный фалафель – отлично все!». Популярность фалафеля на Ближнем Востоке подчеркивают усилия Ассоциации производителей Ливана, которая одно время даже хотела оспорить право Израиля производить и экспортировать это «чисто ливанское блюдо»...

...Если хочешь понять с кем ты вчера, наевшись фалафеля, едва не согласился связать свою судьбу, то посмотри утром на свою еще спящую подругу и еще раз крепко подумай... Так и путешественник, выбирая бюджетный отель, обращает внимание на отзывы своих предшественников о подаваемых там завтраках. В конце концов, что-то съеденное утром может вызвать изумление вашего желудка и тем самым определить дальность маршрута днем. Как правило, в отелях Израиля завтрак входит в стоимость номера, и, как правило, проходят они в самом отеле. В отеле «Цион» и на этот случай была (да, да, именно «была») своя фишка. Завтраки подавались в соседнем кафе на той же самой, забытой богами всех религий и указателями на всех языках, Ришоним. Здесь предлагалось на выбор несколько видов завтраков во главе с «израильским». Если кому доведется здесь завтракать, то и выберите себе его и не верьте тем писакам-блогерам, что уверяют будто и остальные тоже «вполне съедобны». Обильны – да, но съедобны – только условно и не все. Все остальные виды завтраков как будто включены в меню специально только для того, чтобы оттенять именно «израильский завтрак», и пробуждать у путешественника уважение к этой богатой стране и ее трудолюбивому и щедрому народонаселению. Мы с В.В., будучи обречены, по крайней мере, почти три недели завтракать в этом заведении, решили поэкспериментировать. Вызывая снисходительную усмешку у официантов, попробовали былю пристраститься к некоему подобию «американского завтрака» с «сэндвичами». Но каждый раз вставали в тупик от вопроса, задаваемого каждый раз разными официантами на

разных английских диалектах: «Вам сэндвич с болгарским сыром или с желтым?» Устав от подобной альтернативы и устав удивлять желудки результатами своего выбора, мы обратились к «израильским завтракам», вызвав у обслуживающего персонала кафе философско-родительское удовлетворение как от возвращения заблудшего дитяти к родным пенатам.

Официанты в Израиле живут на чаевые. В ресторане чаевые обычно составляют около 10% от суммы счета. Но поскольку счет на завтрак нам не выписывался, являясь коммерческой тайной администрации «Циона», мы попали в несколько затруднительное (с психологической точки зрения) положение. Сообразив на третий день, что от нас ожидается по завершении трапезы, мы оставили на столике 10 шекелей и потом вяло спорили, достанутся ли они официантке или же проходящему мимо маргиналу и вообще, какова примерная стоимость завтраков в отеле «Цион».

Мы стали свидетелями исторического события местного масштаба. Администрация «Циона» отказалась от услуг уличного кафе (или же те отказались обсуживать непьющих по утрам постояльцев отеля). Тем, кто когда-то здесь останавливался или планирует это сделать, спешим сообщить: теперь завтракать будете в холле. Завтрак «по-ционовски» – неизменная яичница. По умолчанию – омлет, хотя можно попросить (например, невербально – изображая пальцами два кружка под глазами) глазунью.

...Мы поискали, где бы отведать «иерусалимское рагу» – национальное блюдо, которое, как уверял один путеводитель, готовят «в каждой семье». «Рагу» – четыре вида куриного тельца: мясо, селезенка, сердце, печень... Не то, что семья В.В. ничего об этом не слышала, но и нам самим найти сдальню, где бы удовлетворили наше любопытство, не удалось. Хотя, надо признать, поиски были не очень настойчивыми и ограничивались бермудским треугольником, где бесследно пропадали наши шекели – пространством между рынком, винными магазинами и гастрономами подле отеля.

Нам еще рекомендовали отведать здесь так называемой «иерусалимской смеси», родиной которой считается облюбованный нами рынок Махане Иегуда. Действительно, на улице Агрипус есть небольшое кафе (стейкиёт), где в пите с неизменными хумусом и тхиной или острыми соусами «схуг» и «амба» подают это самое «меурав ерушальми» из куринных или индюшачьих субпродуктов, обжаренных в большом количестве лука и специй (кумин, шафран, паприка и др.). Впрочем, думаю, хозяева всех «уличных» забегаловок в округе хоть под присягой подтвердят, что именно в их заведении в свое время и было изобретено это

блюдо. Так мы сделали вывод, что «иерусалимская смесь» – те же потроха, что и «иерусалимское рагу». только сбоку...

Иерусалим. Шабат

...В.В. как-то сам о себе сказал: «Я просто такой человек – никому не могу отказать. Если бы я родился женщиной, я бы, наверное, был постоянно беременным». Вообще-то фраза не хасинская, а из нашего шоубизнеса... В.В. от себя добавил только окончание: «...и не знал от кого». Ну, это он на себя наговаривает...

Хасин всячески заманивал меня посмотреть музей катастрофы европейского еврейства «Яд ва-Шем» (наверное, он, чья семья потеряла почти всех родственников в годы Второй мировой, так представлял себе свой «долг памяти»), я же стоял за национальный парк (одновременно – сельскохозяйственный музей) Сатаф в Иерусалимских горах (на восточном склоне г. Эйтан) или же Библейский зоопарк – одно из самых популярных мест в Иерусалиме, в котором собраны все животные согласно библейской истории о Ковчеге... Кстати, почему в «списке спасения», как и вообще в *канонических* библейских текстах, не упомянута кошка? Не оттого ли, что соседние египтяне ценили ее едва ли ни выше человека, бальзамировали и поклонялись «твари» как божеству? В результате этих грустных размышлений над судьбами человечества не попали ни туда, ни сюда...

На территории еврейского национального университета осмотрели ботанический сад и могилы древних иудеев периода Второго храма. Но это попутно. Поверьте мне, специально ради этих могил и полдюжины золотых рыбок в малюсеньком прудике сюда приезжать не стоит.

...Посещение Музея истории Израиля – 48 шекелей. Посещение центрального Ботанического сада (это не тот, что мы видели в Ар а-Цофим, а тот, вход в который находится у торгового центра на пересечении Йеуда Бурла и Бецаэль Безак – да, вы запомните! Ведь не найдете потом ни парк, ни торговый центр! – 30 шекелей. А, вот, посещение общественных туалетов в парке рядом с Верховным судом – бесплатно! Вывод: Иерусалим – город высокой культуры.

Видели Кнессет, напротив которого расположился пикет в поддержку бывшего президента Израиля Моше Кацава, получившего семь лет тюрьмы по обвинению в сексуальных домогательствах и изнасиловании: 7 декабря официально началось его заключение. 5-6 человек неопределенного возраста мирно пообедали и смеялись на фоне ватмана с фотографией «узника плоти»...

Проведя неделю в трудах праведных в университете и министерстве абсорбции В.В. отправился на выходные навестить родственников. Я же оказался один на один с наступающим шабатом...

Из дневника натуралиста: «У орангутанга, как и у человека, в стрессовых ситуациях выпадают волосы. Но в отличие от людей, у обезьян они потом отрастают»... Как-то там у Хасина пройдет сегодня встреча с его бывшими женой и тещей?...

В ночь с четверга на пятницу, накануне шабата – то ли «набат», то ли «шабаш». С особым остервенением бьют барабаны, наперекор одинокой электрогитаре, выводящей серенаду солнечной долины. Наиболее популярные среди молодежи пешеходные зоны заполнены, как автобус в час пик. И, как кондуктора стремящиеся «обилетить» пассажиропоток, медленно, но упорно среди толпы протискиваются редкие полицейские на мотоциклах. Публика танцует, поет и что-то кричит. В кафешках ни одного свободного места. Русского крестьянина в страду «каждый день год кормит», а здесь у продавца шоколадных вафель каждый час достойный шабат обеспечивает...

К 4 часам пятницы город постепенно затих, словно устав или утывдившись от вчерашнего веселья. Хозяева фаллафельниц, сувенирных лавочек, кафе закрыли свои железные занавесы. Помыли забрызганные тестом и маслом тротуары. Прекратилось всякое движение общественного транспорта. Быстро наступили зимние сумерки. Исчезло все. Толпы неумолимых покупателей, бомжи, попрошайки, продавец крепки, хасиды, смело глядящие тебе в глаза сврейские девушки и громогласные арабские подростки. Строительные краны замерли, вытянув на фоне темнеющего неба в одном направлении свои стрелы, шумные разнорабочие «молдаване» выключили отбойные молотки и покинули стройки будущих отелей. Улицы опустели. Тихая звездная декабрьская ночь шабата накрыла великий город Ершалаим.

Утро субботы: за окном ни гула машин, ни гомона толпы, лишь редкое карканье ворон и щебет какой-то пичуги... Вставать не хотелось, но пора идти с детьми в синагогу, а потом откусать вторую трапезу святого шабата... Да, что это я?! Уф... Не проснулся еще. Это же все Хасина проблемы.

Ашкелон

Мы ничего не знали об этом городе, кроме того, что Хасин там не был. Конечно, сам по себе этот факт не такая уж большая достопримечательность (Хасин не был еще во многих других городах), но где-то из подсознания выплыло что в средние века конь Св.Георгия, которым он

убил дракона, называлось Аскалон, и мы решили отправиться в самый Юго-Западный город Израиля (на границе с Газой) – Ашкелон.

Конечно, уже в пути из подсознания стали всплывать и другие исторические факты об этом городе, некогда почерпнутые, но за невосстановленностью задвинутые в самые дальние уголки памяти... Так мастер «рабочего стола» предлагаем вам удалить «неиспользуемые ярлыки», но вы упорно за них цепляетесь как бы еще надеясь, что вот-вот начнете их «использовать».

Первая ассоциация с городом – здесь разворачивалась ветхозаветная история Самсона и Далилы, вдохновившая в свое время на шедевры и Сен-Санса, и Рубенса, и многих других. Поучительная история о коварстве женщин и значении прически в истории навела на некие размышления о родине... Но прибытие на конечную станцию прервало мрачное течение мыслей.

Город поразил безлюдными улицами и редкими машинами. «Наверное, все на работе», – подумали мы. Двигаясь наугад, без карты в сторону моря, к счастью мы интуитивно набрали на Национальный парк, считающийся самым красивым в Израиле... Хасин по дороге к морю пытался поесть какую-то местную разновидность, по его заверениям, «съедобного кактуса», но после нескольких пробных укусов выяснилось, что кактус «еще не зрел» (вероятно, целью В.В. были плоды кактуса Сабрес).

Вход в Национальный парк оказался платным, хотя, как нам подсказала скучающая в ожидании автобуса на остановке русскоязычная репатриантка преклонных лет: «Можно пройти и бесплатно, но до нужного места обходить далеко...». Стена вокруг парка еще только строится, так что, заходя с севера, готовьте 27 шкелелей, а, заходя с юга-востока, – вытрясать песок из обуви.

«Живописные развалины» (ну, а какие же еще?) погребены частично песком, но именно в Национальном парке можно лицезреть большинство сохранившихся древних памятников. Здесь среди развалин колоннад Ирода и древних синагог местные жители по выходным устраивают пикники или слушают выступления артистов на площадке *а ля* римский амфитеатр. По периметру парка то там, то сям просматриваются остатки крепостной стены, в основание которой крестоносцы с присущей им рачительностью заложили остатки античных колонн.

Этот город, пожалуй, можно считать столицей древнего Ханаана: самый старый и самый крупным морской порт. Упоминается в древнегреческих текстах такой давности, что дух захватывает, когда ты там... Тут мы о своих «деяниях» умолчим...

Это перекресток торговых путей. Где-то здесь проходила Дорога Благовоний в Аравию, здесь встречались дороги из Египта, Месопота-

мии, Малой Азии. Остатки интенсивной торговли прошлых тысячелетий мы наблюдали на обрывающихся в море откосах плато из песчаника. Культурный слой мог бы порадовать глаз любого археолога (за исключением разве что самых маститых, таких как В.И. Кац, который, едва выслушав ваши восторги и скептически оценив размах ваших рук, призванный продемонстрировать глубину этого самого «культурного слоя», непременно бросил бы в ваши для убедительности широко распахнутые глаза: «Это еще что, вот у меня в одной из Причерноморских экспедиций был случай!...»). Метровые наслоения (по некоторым оценкам до 16 метров, но мы такого не видели) остатков человеческой жизнедеятельности (в основном керамики) последовательно Ханаанского, Филистимского, Финикийского, Эллинистического, Римского, Византийского, Исламского периодов, и, наконец, крестоносцев. Отсюда некогда вышли гиксосы, потрясшие в свое время египтян и все еще устращающие современных нерадивых студентов, сдающих тому же В.И. Кацу Древний Восток...

Конечно, данное послание не может служить пособием для сдачи зачета по истории Ашкелона, но постараюсь не слишком напутать.

Город начинается в ворот... Нам повезло – самые древние *арочные* ворота в мире (как гласил сопровождающий их указатель) – первое, на что мы натолкнулись в парке. Это ворота Древнего Ханаана периода его расцвета, сквозь них могла беспрепятственно проехать колесница... И мы прошли под цилиндрическими сводами, как сквозь тоннель: стены города были весьма широкими и высокими. И сегодня их остатки сохранились на высоту до 3,5 – 4 метров. Пройдя через ворота, облазили остатки охранных башен из сырцового кирпича. Охраняться было от кого. Ни один стратег, реализующий свои воинственные планы на Ближнем Востоке, не мог миновать этот город.

После ханаанян, здесь обосновались филистимляне, но некоторое время спустя после превращения Навуходоносором II города в холм (внезапная гибель землянки, а тем более целого города – всегда подарок для археолога), филистимлян сменили финикийцы. Персов сменили греки. Когда-то шурин Александра Македонского повесил здесь несколько десятков женщин, обвиненных в оккультизме, и хотя живописных следов этого, без сомнения, «деяния», следов достойных для демонстрации туристам, до нашего времени не сохранилось, шурин в истории остался. В средние века этот родной город Ирода Великого принадлежал византийцам, персам, арабам. Естественно, не обошлось без крестоносцев. За него дрались Готфрид Бульонский и Раймунд Тулузский (что вдохновило Г. Доре на очередной шедевр), Балдуин Иерусалимский, Саладин и Ричард Львиное Сердце. Даже передовые отряды монголов Хулагу-хана в XIII в. пасли в окрестностях этого, как утвер-

ждают современные путеводители. «одного из самых зеленых городов Израиля» своих коней.

Древняя история города обрывается на XIII в. н.э.: арабский городок Маджал, принадлежавший Османской империи, мог похвастаться разве что присутствием здесь в 1799 г. Наполеона...

Столь славная история местности и вдохновляющая безлюдность побережья подтолкнули нас на спонтанные археологические изыскания... Понятно, что лопаты под рукой не оказалось, и мы ограничились «подъемкой».

На самом краю обрыва я нашел закраину сосуда: валиковая керамика, с глубокими наколками вдоль венчика... Что-то такое еще «ручной лепки», что-то «ханаанское». Даже не специалисту ясно, что дождями нет-нет да и вымоет, что-то ускользнувшее от глаз археологов профессионалов, равно как и любителей. Хасин поцокал языком и удвоил энергию поисков: решил взять массой... Потом в аэропорту при досмотре таможенники с удивлением будут взирать на его кучку битых античных или даже средневековых горшков, которую они было приняли за взрывоопасный (по меньшей мере – подозрительный) материал. «Удачливый» В. Хасин как нарочно для досмотра (чтобы не проморгани) рядом со своими археологическими «находками» умудрился упаковать еще и соль, отбитую им с камней Мертвого моря, и опутать все это проводами от телефонной «зарядки»... Но у таможенников Израиля, видимо не слишком ценящих черепки и соль мертвого моря, ни то, ни другое не вызвало ничего кроме чувства облегчения, смешанного с удивлением: «Это-то им в России зачем?»...

Закатав штаны и побродив воль кромки прибоя, мы, чтобы передохнуть от археологических усилий присели, на камни. Лениво потягивая купленное еще на автовокзале местное израильское пиво, мы не только чувствовали, но почти видели ветер, дующий с каменистого плато Негев на радость дюжине любителей кайт-сёрфинга (или кайт-бординга, или как там его?), прыгающих по волнам напротив набережной Ашкелона.

...Лишь вечером, вернувшись домой, из теленовостей узнали, что в этот день израильские спецслужбы ликвидировали двух террористов в Газе и, из опасений ответного запуска «кассанов», в Ашкелоне было рекомендовано жителям не покидать домов... Было бы иронией судьбы, если бы я – один из членов учредителей Русского Национального Собора пострадал в Израиле от рук палестинских борцов за независимость...

Яффо

Наполеон Бонапарт в свое время, оценивая итоги Сирийского похода, написал: «Было бы непростительно отправиться в Иерусалим, не захватив Яффо». Ну, раз уж Наполеону была «крайняя необходимость»...

Нам с В.В., – имея опорную базу в Иерусалиме, было совершенно невозможно не выйти на оперативный простор и не покорить Яффо. История нам этого просто не простила бы. Да и не только история...

По преданиям, именно на этом месте, где залив на 400 метров вдается вглубь побережья, старик Ной строил ковчег, а уже после потопа один из его сыновей Яфет вернулся в родные места и отстроил город («яфе» и «йюфи» означают на иврите «красивый», «миловидный» или «красота», «очарование»). С той поры этой красотой (как, впрочем, и всеми соседними городами побережья) стремились овладеть многочисленные народы и полководцы. Перечень практически тот же, что и для Сен-Жан д'Арк (см. выше): египтяне, филистимляне, финикийцы, ассирийцы, греки, римляне, арабы, крестоносцы, мамлюк Бейбарс, турки, Наполеон...

13 вантоза VII года по республиканскому календарю авангард французской армии под командованием Жана-Батиста Клебера прибыл под стены Яффо и занял позицию для наблюдения за противником в двух лье от города, на дороге в Сен-Жан д'Арк; дивизии Бона и Ланна встали на линии осады вокруг города... Армия расположилась лагерем под апельсиновыми деревьями; апельсины были зрелые, небольшие, белые, но очень сладкие. Они были очень приятны солдатам...

Сегодня эта дорога погребена под асфальтом Тель-Авива, но можно прогуляться до Яффо по самой кромке воды Средиземного моря, внешний вид вод которого не сильно изменился со времен Сирийского похода Наполеона и, имея определенную долю фантазии, разделить радость пропыленных переходами гренадер при виде лазурных волн нежно ласкающих белый песок.

В марте 1799 года вся пехота Абдаллаха, во главе с ним самим, укрылась в Яффе. Здесь были магрибинцы, албанцы, курды, анатолийцы, караманийцы, дамаскинцы, уроженцы Алеппо, чернокожие из Тэку и в том числе элитные 1 200 константинопольских канониров. Население Яффо насчитывало 7000-8000 душ, включая несколько сот греков. Со стороны суши город защищали очень высокие, но безоружные стены, построенные в виде полувосьмиугольника с артиллерийскими башнями на углах. Шквальный огонь из тридцати орудий был ответом на попытку 4 марта частей Мюрата провести рекогносцировку местности. В ночь с 4 на 5 марта французы соорудили осадную траншею и выставили три батареи напротив башни, защищавшей южную оконечность города. 6 марта, несмотря на вылазки гарнизона, работы по

подготовке штурма были успешно закончены. Рано утром 7 марта по приказанию Бонапарта Бертье отправил к коменданту крепости Абдаллаху эмиссара с требованием сдачи города, но посланца республиканской Франции зверски убили. Отрезанные и насаженные на пики его голову и голову сопровождавшего его трубача под улюлюканье толпы выставили на самых высоких башнях крепостной стены, а трупы сбросили со стен к подножью осадных батарей...

...Хасин завел свою песню, что командовать авангардом моей армии он де еще может быть и согласился бы, но вот всякие там переговоры о сдаче – это не его, «увольте», он «еще молод» и т.д. В общем весь эффект смазал. А так было все хорошо задумано: восьмичасовая арт-подготовка, потеря почти половины личного состава саперов, подготавливавших бреши в стенах, пуля, сбившая треуголку с головы будущего императора Франции и поразившая стоявшего позади него полковника, который был ростом всего на семь дюймов выше, послеобеденный штурм силами дивизий Бона с севера и Ланна с юга, уличные бои, рукопашная, отчаянное сопротивление турок и ярость французов, возмущенных убийством парламентаров. Схватки за каждый дом и смерть на штыках и солдат, и мирных жителей. Грабежи и насилия до утра. И всюду - кровь, кровь, стекающая по желтым мостовым узких улочек к соленому морю. Пляска смерти и крики в ночи молящих о пощаде: «Месри, месри!»...

А-ах, картина какая! Я ему: «Пойдем, скорее, посмотрим, где тут французские пушки того времени выставлены на обозрение туристов». А он: «Мост исполнения желаний, мост исполнения желаний»... Я ему: «Монастырь Св. Николая! Здесь держали несколько тысяч пленных турок, потом приказали расстрелять. Потом здесь организовали чумной лазарет...» Он мне: «Видел я эту картину: Наполеон героически пожимает руку заболевшему чумой французскому солдату. Вранье!... Лучше – на смотровую площадку и фото с видом на Тель-Авив»... Мы успели все. Но сердце как-то дрогнуло, когда на небольшой центральной площади этого памятника людских амбиций и страстей увидел штук пять-шесть полутораметровых пластмассовых наполеончиков, радушно протягивающих руку туристам. Такие аляповатые и обшарпанные, что грустно.

Доставшиеся победителям тридцать разнокалиберных пушек крепости, запасы сухарей десятилетней давности, арабские короткие мечи для офицеров и штуцеры для солдат, ворохи награбленного, которые оставшиеся в живых местные жители тут же выкупили за одну десятую его стоимости, кульки с сахаром и кофе, узлы разноцветных шалей и халатов, – все зря.

В местном скверике, где мы присели отдохнуть, наслаждаясь панорамой Средиземного моря и Тель-Авива, убиралась бригада рабочих. Такие все черные, худые, низкорослые, что я принял бы их за бушменов, если бы не синие комбинезоны. Один из них, отколовшись от общей стайки, выскочил на полянку, где мы отдыхали, и наткнулся на такой же синий как его комбинезон пластмассовый поломанный ящик из-под бутылок. Трудно передать выражение округлившихся глаз этого «бушмена»: и предвкушение, и сомнение. Он, как бы не веря в свою удачу, с опаской обвел глазами лужайку и вопросительно посмотрел на нас. «Бери!», – добро махнули мы ему рукой. Он быстро удалился в кусты, спеша показать добычу товарищам. «Молодой еще, – равнодушно и устало сказал Хасин, – Наверное, недавно приехал». А я подумал: «Хорошо, что мы сделали доброе дело. Ну, что в принципе африканским гастробайтерам в Израиле до Наполеона?»

A.V. Gladyshev

Gladyshev Andrey Vladimirovich – professor of chair of history of modern and latest times of the Saratov state university of N. G. Chernyshevsky (Saratov), the doctor of historical sciences, the associate professor.

DAILY OCCURRENCE OF HISTORICAL RUINS

Having processed a pencil dung on fields of tram tickets, guides, fair brochures and the other pieces of paper which are often accumulating in pockets of tourists, having systematized these scraps in a chronological order, I received more or less connected, though a fragmentary narration about stay in Israel two Saratov historians – A.V. Gladyshev and V. V. Hasin. Considering that today writers in Russia becomes almost more, than readers, and the increasing popularity is gained by a genre of travel, these notes are recommended to all fans of historical and cultural tourism and uncouth rest.

Key words: daily occurrence, Israel, historical memory, cultural tourism

Л.С. Слободяник

ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ БАЛ 1812 ГОДА
(историко-литературная фантазия)