

О ТОМ, ЧТО *есть* В ГРЕЦИИ

рецепты греческой кухни и гедонизма



КАТЯ ФЕДОРОВА

Катя Федорова

О том, что есть в Греции

Серия «Есть. Читать. Любить»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51806871

О том, что есть в Греции / Катя Федорова: Эксмо; Москва; 2020

ISBN 978-5-04-110077-3

Аннотация

Лед и пламя, мегаполис и деревня, миф и быт сталкиваются на страницах новой гастрономической истории. Берем питерскую розу, пересаживаем ее в горячую почву Греции и смотрим, что получилось...

Эта книга – не для быстрого чтения, ее следует смаковать месяцами, а то и годами. Автор погрузит вас в атмосферу греческого колорита со множеством вкусов и ощущений.

Вы отправитесь в путешествие по древнему городу и закружитесь в карусели событий, многовековых традиций и уникальных гастрономических сочетаний. Очень личный взгляд на греческую культуру через призму истории и кулинарии.

ATTENTION: во время чтения может проснуться зверский аппетит и желание накатить винца!

Содержание

Вместо пролога	4
Пролог	7
I. Они и я	10
Греческий салат	12
Чистый понедельник	17
Как я стала идиотом	19
За что любить Афины	21
О том, что есть в Греции	25
Секс для тех, кому за сорок	28
Дедушка	30
Желание	36
Вирус	38
Рецепт	39
Крестная	42
Уборщицы	44
Презент Симпл	46
Дом	49
Вкус судьбы	51
Рецепт	52
Кебабная «Афанасий»	54
Олимпиец	57
Угощение	59
Конец ознакомительного фрагмента.	60

Катя Федорова

О том, что есть в Греции

Вместо пролога

Грустно быть туристом, мимолетным визитером, обреченным на экспресс-калейдоскоп впечатлений, которые действуют как быстрые углеводы: снабжают энергией – шквальной, но короткожизненной.

Турист лишен свободы. Приехав в незнакомую страну, человек становится заложником не зависящих от него обстоятельств. Передает свою волю в чужие руки. Агентства навязывают ему упрощенные дайджесты штампованных достопримечательностей. Глянцевый фастфуд путеводителей. Страх не успеть, опоздать, заблудиться, отравиться незнакомой пищей...

С другой стороны, не следует недооценивать силу и яркость первого впечатления. Ни в коем случае. Только когда глядишь на что-нибудь впервые, ты испытываешь восторг, экстатическую радость нового открытия. Но удел туриста – быть зачарованным первым чувством, когда ты понимаешь, что влюбился, но эмоции переполняют, не дают тебе разобраться, во что именно.

В первый раз я приехала в Грецию как туристка. Планы

были легкомысленные – полежать на пляже, посмотреть Акрополь.

Тогда я и представить не могла, как эта страна изменит мою жизнь. Я оставила в прошлом все, что любила. Большой красивый город, музеи, театры, работу, друзей и родных. Признаюсь – не без сожалений. Нелегко в тридцать лет начинать жизнь с нуля. Впрочем, переезд облегчали приятные бонусы: гуманный климат, избыток света, которого так не хватает любому петербуржцу, круглогодичный урожай фруктов и овощей, размеренный образ жизни на фоне красивейших пейзажей в мире. Я знала, что окружающий мир будет другим. Была готова к тому, что придется учиться новому: языку, этикету, укладу жизни. Чего я никак не могла ожидать, так это того, что изменюсь сама. Перебегу из одного мировоззрения в другое. Сменю религию привычек: отрекусь от суеты и оценю в Греции то, что не в состоянии распознать беглый взгляд туриста, – виртуозное искусство жить. Секунды истинной жизни ценятся здесь на вес золота. Знаменитая средиземноморская сиеста не празднoлюбие, а умение поставить бег времени на паузу. Замереть. Позволить себе постоять в тупике, не двигаться вперед. Побывать в уединении. И – дать себе возможность стать собой.

Материальные ценности здесь не в приоритете. Высшее блаженство – прожить частное маленькое человеческое счастье. В чем оно? В душевном равновесии. В гармоничной трапезе. В общении с друзьями. В семье. Вот зачем я сюда

приехала. Хотя поняла это десять лет спустя.

Пролог

Самое трудное на новом месте – пробуждение. Междувье. Когда ты еще не помнишь, кто ты такой. Быстро, как у новорожденного ребенка, бьется сердце. Значит, ты, по крайней мере, жив, хотя и не знаешь еще, как тебя зовут, сколько тебе лет. Зрение и слух работают отлично – но сознание отстает, ему нужно больше времени, чтобы проснуться. Без него ты слеп и глух. Глаза и уши трудятся вхолостую. Так прокручиваются сломанные педали велосипеда, неспособные заставить его двигаться вперед. Возобновление жизни тормозит ненадежность обстановки: выключатель неизвестно где, свешенная с кровати наугад нога теряется в пустоте, не нащупав дна. Дыхание не настроить, потому что в темноте непонятно, сколько воздуха помещается в комнате. Вокруг все новое. Даже пыль пахнет иначе – не плоско и безвкусно, как в городе, а сладко, объемно, по-деревенски.

Любой переезд – это метемпсихоз. Родную почву утрачивает не только тело, но и душа. Здесь мои ровесники не ели манную кашу на завтрак, не смотрели «Спокойной ночи, малыши» перед сном, не возвращались из школы с ключом, повешенным на шею, не теряли варежки и не играли в снежки.

Детские воспоминания действуют ободряюще, устанавливается какая-то определенность. Надо открыть ставни и впустить свет, он рассеет наваждение. Какое обильное солнце!

Небо приметано к земле стежками горной гряды. Мягко шелестят шины. Прикладываю ладонь козырьком ко лбу. Мимо медленно едет бело-ржавая «школа» с огромным багажником. В багажнике металлический хлам – валом. Покоцанная стиральная машина. На крыше «школы» установлен мегафон. Из него в гулкую чашу гор льется тяжелая и подвижная, как ртуть, речь. Акустическая гигиена нарушена. Незнакомые слова усиливают тревожное чувство неизвестности.

Сколько лет прошло с тех пор? Кажется, десять. Да, я живу здесь уже десять лет. Обычно говорят – долгих. Не знаю, долгих или коротких, но за это время чужая земля превратилась в текст. Гроздь странных звуков, издаваемых проезжающим каждое утро старьевщиком, вызрели в слова:

– Очищаю подвалы, дворы, забираю старое железо, старые кухни, старые калориферы, очищаю подвалы, дворы, забираю старое железо, старые кухни...

Ноги освоились с ландшафтом, горки даются легче. Расстояние между тобой прежним и тобой нынешним исчисляется не прожитыми годами, а приобретенными привычками. С какого-то момента, открывая окно, ты будешь ожидать услышать не трамвайный лязг и завывание троллейбуса, а железный благовест приходского колокола, бряканье четок, которые перебрасывает с руки на руку старик в кафенио, вопли зазывал на агоре, оживленный диалог вилок и фаянса, доносящийся с балкона напротив, где обедают соседи.

Так кончается междувременье, междупространство. Но-

вое место примет тебя, но для этого недостаточно переехать.
Придется родиться заново.



I. Они и я



ИСТОРИИ. КОТОРУЮ Я СОБИРАЮСЬ РАССКАЗАТЬ,
МНОГО ЛЕТ.



Греческий салат

Отступлю, чтобы представиться. Чеховский фон Корен говорил о Лаевском: «Это несложный организм, удовлетворяют его только те сочинения или картины, в которых есть женщина».

Так вот, я и есть тот самый несложный Лаевский, только в женском варианте.

Ведущие мотивы моих главных жизненных поступков – эротические. Десять лет назад я впервые приехала в Грецию. А там так. Как только распахиваются двери аэропорта и ты покидаешь прохладную его утробу, промытую до блеска, твой нос нокаутирует мощная смесь ароматов: цветов, запеченного на углях мяса и картошки, жаренной на девственном оливковом масле. Сигналы рецепторов автоматически передвигают тумблер настроения в режим праздника. В конце концов, я в отпуске! В руках – походная фляжка виски, ред лейбл (отсылка к тому, что я познала жизнь во всей ее сложности и даже успела слегка разочароваться. Эдакая высокодуховная питерская дева с устойчивой картиной мира: в центре безнадежно горизонтальной равнины унылыми гранитными буквами выложено слово «ХОЛОД»).

Внезапный порыв теплого афинского ветра рассыпал балтийскую монотипию в прах, и меня обрушило в палитру с ак-

риловыми красками. Точка сборки затрещала по швам. Пирамида Маслоу обвалилась, обнажив массивный фундамент с истинными потребностями.

Греция напоминает трешовую поэзию. Все здесь выглядит запредельно, отчаянно, по-неофитски отфотошопленным. Очевидно, что Творец был еще очень молод и наивен, когда создавал Элладу. В небе, например, преобладает лазурь – дерзкий вызов возрастному меланхолическому колориту зрелых художников. Море ненатурально теплое, чистое, с многоцветными рыбками и вдохновенными закатами. Мускулистые лысые холмы он многократно татуировал ослепительным солнцем. К отливающим серебром оливковым рощам подобрал идеальный саундтрек – грохот цикад. Я оказалась в песочнице, в которой Господь Бог играл, когда был ребенком.

А греческие зеленные лавки! Фрукты и овощи провоцировали раблезианский аппетит.

Жирные стволы порея напоминали некрупные березки. Кровавокрасные помидоры, сложенные в гигантские пирамиды, стоили копейки. Это была поэма, оргия, плод буйного семяизвержения творческих сил земли.

Кроме этого, маленькие булочные, соревнуясь друг с другом, каждое утро производили на свет душистый свежий хлеб, высокий и белый, как груди кустодиевской купчихи. Пиццы, рогалики, бублики. И пирожки, пирожки, пирожки из слоеного и слоено-дрожжевого теста с тысячей начинок

– шпинат, горные травы, овечий и козий сыр, каша, ветчина или просто фарш по-константинопольски, сладко пахнущий корицей.

Витрины кондитерских были плотно заставлены противнями восточных сладостей, утонувших в медовом сиропе. На отдельных полках ждали своего часа свежеспекавшиеся шоколадные пирожные, вкус которых напоминал штампованное гостовское счастье советского детства без консервантов.

Со страной меня познакомил мой греческий друг Йоргос. Утром он приезжал ко мне в гостиницу, и мы составляли план. «Отдых или культура?» – спрашивал он. «Отдых и культура», – каждый раз выбирала я. В Греции это возможно. Мы ехали на какой-нибудь маленький пляж, известный только местным. Купались и загорали. Обычно рядом с шезлонгами и зонтиками белели руины античного храма. Вечером, насытившиеся солнцем и морем, шли ужинать в таверну.

В каждой местности мы заказывали что-нибудь особенное, гордость региональной кулинарной мысли. В горах прищипывали сочным барашком, запеченным на углях. Белый овечий сыр, усыпанный точками орегано и облитый изумрудным оливковым маслом, было жалко есть – он рвался в натюрморт. Пили простое молодое вино с терпким привкусом винограда. В приморских едальнях нам приносили красноружую барабульку, хрустящих сладких креветок, длинные хищные щупальца осьминога, облитые благовонным острым

уксусом. Грек разрезал пополам лимон и щедро обливал его соком жареный сыр, румяная корочка которого еле сдерживала рвущуюся наружу кипящую лаву.

Во мне произошли изменения на клеточном уровне. Дело не в чревоугодии. Древний союз свежего мяса и огня вызывал переживания, близкие к религиозным.

У меня кружилась голова, я не могла нащупать абсциссу и ординату. Ну, естественно. Я влюбилась в своего друга. Опытные подруги поддерживали меня эмоциональными эс-эмэсками и настаивали на том, чтобы я проявила себя. Следовало донести до него, что я отличная хозяйка, и обозначить серьезные намерения.

И вот настал великий день. Йоргос пригласил меня в гости к себе домой. Я ахнула при виде мраморных полов, развела руками при виде мебели из дерева грецкого ореха, поразились огромным балконам (большую часть жизни греки проводят не в доме, а на свежем воздухе). Мы проголодались. Пробил мой час. В холодильнике нашлись только помидоры и огурцы. Ничего. Я решила победить врага его же оружием, а именно: сделать греческий салат. Ха! Глупцы-греки ведь не умеют правильно приготовить салат. Они небрежно кромсают помидор на четыре части, несимметрично рубят огурцы, грубо, на руках нарезают лук. Я решила: «Покажу класс. Пусть узнает, что такое настоящая Питерская Дева». Взяла нож и разрешила овощи согласно эвклидовой геометрии: все параллельно и перпендикулярно, без сучка и задоринки.

Высокий классицизм. Пропорции – не придерешься. Размер кусочков я намеренно сделала миниатюрным: как в оливье у хорошей хозяйки. Заправила оливковым маслом, нарезала хлеб заборными петушками, и мы сели за стол. Вдруг я увидела, что масло поглотило мои прелестные беби-кусочки, раздробило помидоры на атомы. С лохматых ошметков овощей величественно текло оно – изумрудно-желтое, жирное, могучее. Йоргос поел, очистил салфеткой подбородок, сказал спасибо, и только через несколько дней, когда я уже начала забывать о провале, вежливо поинтересовался: «А почему ты тогда так мелко нарезала салат?» «А у нас так принято, – малодушно подставила я родной город. – Чем мельче, тем красивее, понимаешь? Петербургская эстетика».

Потом я уехала. Процесс превращения из протоплазмы в человека занял продолжительное время и был мучителен. В принципе, можно считать, что моя кулинарная неудача закончилась хеппи-эндом – мы поженились. Но только после того, как я научилась делать греческий салат.

Чистый понедельник

Когда мы с Йоргосом еще жили в разных странах, то разговаривали чаще. То есть я имею в виду охотно рассказывали друг другу про местные обычаи. Набивали себе цену. Кокетничали. Вызывали симпатию всеми доступными способами. Таким образом спонтанно завязывалось своеобразное этнокультурное соревнование.

Например, Йоргос живописал первый день Великого поста в Греции так:

– Сегодня у нас выходной. Все выходят на улицу, запускают воздушного змея. Потом, конечно, обед. К столу подают бездрожжевой хлеб лагана, который пекут только в этот день, в память об исходе евреев из Египта. Кунжутная халва. Оливки. Ракушки, осьминог. Тарамосалата – это блюдо делают из икры. Кальмарчики во фритюре. Морепродукты, одним словом. И немножко узо, разведенного водой.

Я пыталась взять реванш, налегая на духовные аспекты и внутренний смысл:

– Ау нас в этот день ничего не едят. После работы верующие идут в церковь, слушать канон Андрея Критского. Делают земные поклоны. Долго. Потом домой. Можно выпить воды, но некоторые не пьют ни капли до среды, до первой литургии, и не едят ничего до пятницы.

Йоргос внимательно выслушал меня, подумал и вежливо

ОТВЕТИЛ:

– Да, это интересно. Но я думаю, что морепродукты и узо все-таки лучше...

Как я стала идиотом

Как только я переехала в Грецию и начала учить язык, выяснилось, что международное слово «идиот» (греческого, естественно, происхождения) изначально характеризовало человека с неясной гражданской позицией, маргинала, не принимающего активного участия в жизни общества. Ну, во-первых, я поздравила себя с тем, что наконец-то я – официальный идиот. Во-вторых, отправилась на древнюю агору послушать лекцию про повседневную жизнь древних греков.

Вставали они рано – до рассвета солнца. Завтракали. Кушали тюрю из неразбавленного вина с хлебом. И сухой инжир. Это позволяло поддерживать силы в течение целого дня, пояснила экскурсовод. Примечательно, что только натошак греки позволяли себе пить вино неразбавленным. Удивительно, но у наших культур нашлось что-то общее!

Заливши глаза, греки шли работать. Впахивали до полудня (дольше – только рабы), а потом скопом брели на агору управлять государством. Напринимавшись законов, закусывали на свежем воздухе чем бог послал и непременно спали час-полтора. После сиесты спортзал, обязательно. Затем урок философии и ужин с гетерой – ну, это, допустим, не каждый день, бывали и семейные вечера. Танцевали, впрочем, регулярно. Хореография считалась более эффективным времяпровождением, чем психотерапия, осо-

бенно в комплекте с философией. В общем, жили весело. Это был красивый мужской мир. Постоянно выпивали, но не чересчур – нужны были силы читать, ходить в театр, заседать в парламенте, распоряжаться рабами. Женщины сидели дома, идиоты по определению. К ним даже претензий по физподготовке не было, а для того чтобы скрывать бока, выдумали хитон со складочками. Ешь не хочю. То есть большинство дам тоже были довольны и счастливы. Золотой век человечества.

С тех пор прошло семь тысяч лет. Много, конечно, изменилось. Слабый пол эмансипировал и может ходить в палестру. С рабами непонятное произошло – все так запутано, что теперь трудно точно определить, кто является рабом, а кто нет. Что касается остального, то античный идиот и современная домохозяйка – это практически одно и то же: дел много, а славы никакой.

За что любить Афины

Яне понимаю, за что можно любить Афины. Убогие бетонные пятиэтажки, грязные площади. Минимум неоклассицизма, да и тот искалечен граффити. На главных улицах с названиями, звучащими как музыка: Эола, Еврипида, Менандра, – живут в основном пакистанцы, индийцы и африканцы – черные, как эбонитовые палочки. Смотрят на тебя хмуро, исподлобья – зачем ты сюда пришла? Может, телефон надоел? Или давно не насиловали? Древнейший античный храм (550 год до н. э.) заслоняет мелочная лавочка, извергающая сомнительный запах индийских специй. Они разложены в мешки, составленные разноцветной радугой у входа. Розовая гималайская соль, оранжевый карри, желтая куркума, коричневая гвоздика, шоколадная корица, кумачовый перец чили в связках теснят благородный бледный мрамор храма на задворки внимания. Напротив – кафе «Рай»: грязная полутемная комнатка с двумя-тремя запыленными бутылками, напряженно замершими на подгнивающих полках – вот-вот упадут. У входа в «Рай» стоят металлические стулья, на них расслабляются выходцы из Бангладеш, в глазах которых застыли все те же неприятные вопросы. Это самый центр, золотой треугольник. Однако именно это чудовищное уродство помогает понять историю этого города, почувствовать его кротость и внутреннюю чистоту.



Афины периодически выкашивали то чума, то холера. Несколько раз круто менялся статус – из столицы в провинцию и снова в столицу. Морозини взорвал Парфенон – венецианцы и не подумали извиниться. Напротив, сделали символом своего города льва, украденного их предками у византийских греков.

Храмы меняли конфессии как перчатки: сначала христиане переколотили статуи обнаженных языческих богов, потом католики смыли православные фрески, но это был напрасный труд, так как пришли турки и превратили церкви в мечети.

Греки-язычники затри месяца принудительно стали православными, навсегда потеряв право называться эллинами.

Величайшая цивилизация Древнего мира на века погрузилась в мрак невежества. Академии были закрыты. Даже за ношение хитона – одеяния философов древности – можно было поплатиться жизнью. Ничто не должно было напоминать о былом величии эллинизма. Афины переименовали в Сатине. Ренессанс, эпоха Просвещения – греки пропустили все и из нации поэтов и философов сделались пастухами.

Туркократия, венетократия, франкократия: почти 1200 лет рабства. Грекам не повезло в средней и новой истории. Капитализм нанес удар похуже Морозини: уничтожил последние следы древности, снеся церквушки и великолепные мраморные особняки с лица земли – под многоквартирный дом или паркинг или просто потому, что не на что было содержать обваливающуюся рухлядь. На месте грациозного особняка в Псири, где когда-то жил Байрон, сейчас находится пустырь. Легендарную пальму, которой восхищался еще Андерсен, срубил очередной афинский Сквозник-Дмухановский – видите ли, она мешала движению по улице Эрму. Да, мешала, но она *веками* мешала!

Тем не менее город жив. Неприглядный, непобедимый, неукротимый памятник античному духу, терпимому ко всем нациям и религиям. Он впустил в себя пакистанцев, индийцев, албанцев, славян – и не утратил своеобразия. Он столько раз погибал и не перестал быть. Я чувствую, знаю, что он одушевлен. Я слышу его мягкое, спокойное дыхание. Если ты разглядел его истинное лицо и полюбил его, то будь уве-

рен во взаимности. Он никогда не выпустит тебя из своих мягких могучих объятий.

О том, что есть в Греции

Работы в Греции нет: кризис. Идиотом быть в конце концов надоело. Нашла заказ на перевод – книга о греческой кухне. Сидели с автором в офисе, совещались. Издатель попросил: «Взгляни, Катерина! Все ли будет понятно в этих рецептах русским? Экзотические мы исключили!»

Я смотрю рукопись: так я и думала! Все как в обычных греческих кулинарных книгах.

Суп из головки ягненка, копанисти, марсело...

Внимательная редколлегия реагирует на мое замешательство, требует пояснений. Я осторожно, чтобы не задеть авторское самолюбие, замечаю: «Да вот головка меня смущает...»

У писательницы, гречанки лет шестидесяти, мнительной и ранимой, как все литераторы, недоуменно взмывают брови: «А что тут такого! Головка! Вы что – баранину не едите?»



«Нет, едим, – горячусь я в приливе патриотических чувств. – Просто трудно найти именно головку... Ее почему-то нечасто продают. И потом, вот тут вы пишете – копаности... Никто не в курсе, что это такое... Собственно, даже я не знаю, что это!»

«А! Это сыр такой, – смягчается автор. – Ну, вместо копаности пиши манури тогда».

Я боюсь говорить. Я мимикой пытаюсь выразить, что и по манури информации в России ноль.

«Чем же вы, русские, питаетесь? Замени мизитрой, ладно, его-то уж совершенно точно все знают».

Вздыхаю. Задумчиво пробегаю глазами следующий рецепт: пирог с горными травами. Молчание затягивается. Это

фиаско! Все равно греки не поверят, что русские не едят горные травы. Открываю новую главу: «Супы». Уха из скорпены, летучих рыб и морских юнкеров¹.

– Катерина, есть у тебя вопросы? – снова спрашивает издатель.

Да, есть. Какие же рецепты вы, дорогие греки, считаете экзотическими?

¹ Морские юнкеры – это тоже рыбы. – *Прим. перев.*

Секс для тех, кому за сорок

Родители в Греции пестуют своих деток до гробовой доски. Мне это, признаться, надоело. Ну сколько можно, в самом деле? Мы уже сами почти старички, в конце концов! Чувствуешь себя вечным студентом в тени научного руководителя. А ведь хочется самому порулить кафедрой.

Приведу понятный пример.

Вчера дедушка подарил нам с Йоргосом книжку: «Секс для тех, кому за 40».

Ну это-то еще зачем, спрашивается? И так непросто в сумрачном лесу середины жизни. Дров наломано – всю оставшуюся половину разгрести. А тут еще американский терапевт заливается соловьем:

«Не сдавайтесь, птички мои. Не все потеряно! Понятно, что не хочется. А через не хочу – пробовали? Раскачивайте эстроген, товарищи женщины». И т. д., и т. п.

Теория перемежается детальными инструкциями, как облизать внутреннюю сторону бедра, и пикантными историями из анамнеза пожилых пациентов.

Так, скажем, Элизабет, прожившая 35 лет в браке с Хэнком, в 60 впервые попробовала оральный секс и была потрясена.

– Оу, – призналась Элизабет терапевту. – Какие прекрасные ощущения! Честно говоря, не ожидала. Всегда думала,

ЭТО нравится только мужчинам.

О чувствах Хэнка, положившего полжизни на уговоры жены, в книжке ни слова.

– А он как же? – спрашиваю.

– Да понятно все с ним. Страдалец. Столько лет коту под хвост, – сочувственно отозвался муж.

– Вот. А была бы у них книжка... – сказал дедушка в сторону. Негромко, но выразительно. Как настоящий научный руководитель, уверенный в рекомендуемой библиографии.

Дедушка

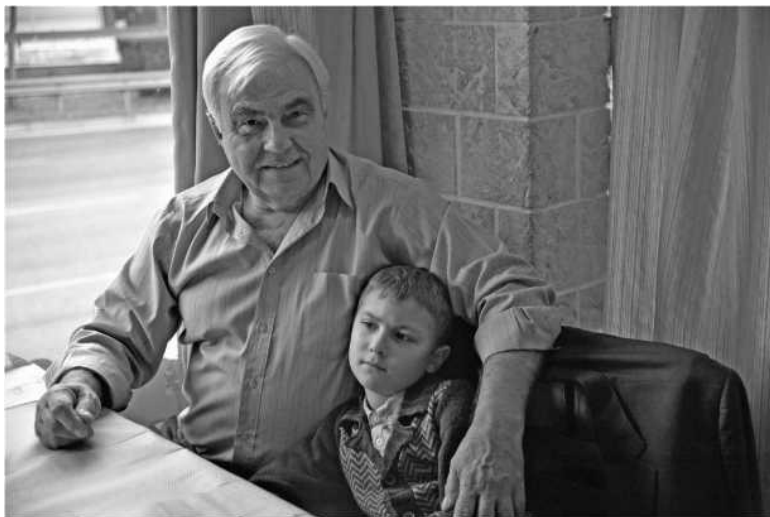
Спрашиваю у своих, что приготовим на обед в воскресенье. Дедушка отвечает не колеблясь:

– Что хотите! Итак. Что именно: барашка или свиные отбивные? Йоргос вздыхает:

– Папа, ну может, лучше сварим фасоль?

Дедушка – человек мягкий, но принципы у него жесткие.

– Нет, – отвечает он. – Вот умру, будете есть фасоль. А пока жив – буду печь мясо на углях. Итак. Барашек или отбивные?



Дедушку знает весь район. Соседи – это само собой. Любая помощь, поздравления с праздниками: дедушкина доброжелательность стабильна, как явление природы, например восход солнца. В еженедельном списке продуктов – печенье и мини-мороженое: угощать друзей внука. Ранним летом дедушка развешивает на соседские заборы сумки с абрикосами и черешней своего урожая. Осенью делится хурмой. В прошлом году лимонное дерево подкосил мороз, дедушка выхаживает новое: надеется, что в следующем году будет что раздавать зимой.

Однажды мы с Йоргосом взяли его «форд», потому что наша «новая старая» заводится через раз и то под горку, остановились на центральном светофоре, том, что рядом с церковью, – возле него стоит маленький зябкий пакистанец, замотанный по уши в шерстяной шарф: моет лобовые стекла, продает бумажные платки, в общем, выживает. Йоргос опускает окно, говорит ему:

– Привет. А мы сегодня не на своей. Это машина...

– Дедушки! – заканчивает фразу хрупкий смуглый инو-земец, выглядывая из шарфа с таким уверенным чувством причастности, как будто и он, да и вообще весь мир – дедушкины внуки. Причем любимые.

Дедушка от природы прижимист, как любой крестьянин. И он точно знает, чего хочет. Когда он служил сверхсрочником на Кипре, то покупал себе пижонские модные вещи. В частности, носил золотое кольцо с выгравированным на нем Парфеноном. Первый в семье приобрел машину – «фольксваген-жук».

Потом решил, что пора заводить семью.

Влюбился, но действовал осмотрительно: чувства чувствами, а семья – это навсегда. Поэтому, перед тем как делать предложение, отправился навести справки о будущей жене.

«Фольксваген-жук» произвел в деревне невесты форменный фурор.

«У жениха есть машина! Повезло Василики!»

Отзывы были скорее положительные: девушка и хозяйственная, и добрая, вот только болезненная.

После свадьбы кольцо с Парфеноном дедушка подарил теще. Сказал: мне оно зачем? Я женатый человек, теперь я собираю только нужные вещи. Машину тоже поменял – на «форд эскорт», как более практичную.



Дедушка – второй ребенок в многодетной семье, родился после старшего, Мицоса. Обычно первого и второго ребенка в Греции называют в честь родителей – сначала мужа, а потом жены, но история дедушкиного имянаречения особенная. Его назвали Панайотисом в честь друга отца, с которым тот воевал во время Второй мировой. Друг погиб, своих детей родить не успел, и Панайотиса ему «посвятили». Может быть, поэтому ему часто приводилось играть роль в ритуалах – то он сидел на коне с невестой во время свадьбы в качестве талисмана (чтобы у пары первым родился мальчик), то единственный из всех деревенских детей надевал на Благовещение фустанеллу – традиционную юбку, у которой четыреста складок – по числу лет османского ига. Юбку Панайотису сшила его дальняя тетка, для которой он ходил за лекарствами в соседнюю деревню Симопулос. Иногда, когда он рассказывает эту историю, у него уточняют:

– А она вам платила за услуги?

Дедушка всякий раз обескуражен от такого поворота мысли:

– Так она же моя тетка! И шила мне фустанеллу!

* * *

Дедушка овдовел несколько лет назад: это его самая крупная трагедия. Он убежден, что семья – совершенная форма жизни человека.

В садике у нашего дома свили гнездо черные дрозды. Дедушка их обожает. Рассказывает, подчеркивая уважение:

– Эти птицы существуют только в паре. Самка строит гнездо – сама, одна, мужа не подпускает. Зато яйца высиживают вместе, по очереди. Я на них не смотрю, чтобы не потревожить. В этом году у них два яичка.

– Как же вы узнали, сколько яичек, если не смотрите? Дедушка пожимает плечами:

– Я покосился!

* * *

Из всего изобилия целебных трав я различаю только одуванчик, мяту и крапиву. «Моя мать умела считать только гиinei». Спаржу я тоже узнаю, но только в стаканчике на прилавке магазина: дедушка, внимательный к флоре, как Карлик Нос, показывал-показывал мне ее, но самостоятельно вычленять эти коротенькие невзрачные стебельки из пейзажа я так и не научилась. А у дедушки практически весь мир – съедоб-

ный. Он знает амарант, осот, цикорий, латук, щавель, тордилий апулийский, горчицу.

Однажды проезжали мимо монастыря, стоящего посреди чиста поля. Неподалеку от святых врат монах что-то искал и срезал в траве. Дедушка насторожился. Вежливо подождал, пока монах завершит свою работу и уйдет. Потом взял нож, отправился на разведку. Вернулся счастливый, с мешком разнотравья. Тряхнул им и говорит:

– Пятнадцать видов трав! А игумен-то собирал вот что – сколимбрию! – и достает из мешка какой-то крайне непривлекательного вида сорняк, по виду настоящего мизерабля. Показывает на него с восторгом и нежностью: – Вот они, с колочками. Придется чистить каждую, но оно того стоит. Помнишь мать Сулиса, старую Афанасию из моей деревни? Она только сколимбрию и ела! Не жалела ни сил, ни времени.

Сколимбрию съели в салате – травка и вправду оказалась очень вкусной, кисло-сладкой, как китайский соус.

Тордилий апулийский я пустила на пирог. Тесто для него сделала самое простое: только мука, щепотка соли, оливковое масло и теплая вода. Замешивается легко, мнется без усилий – и выходит мягкое, пухлое, теплое, как мамино плечо. Дедушка попробовал и оценил:

– А хорошее тесто делают в твоей деревне, Катерина!

Санкт-Петербургу совершенно не стоит обижаться на «деревню». Потому что это самый горячий дедушкин комплимент.

Желание

Имидж – по-гречески икона. Слова здесь плотные, концентрированные, многослойные. В них так же, как в приметах, мирным образом сосуществуют чувства и знание. Перемешались, как розовый и золотой цвета в апельсиновой кожуре.

Кстати, греки говорят, что свежий апельсиновый сок нельзя пить после захода солнца.

Почему? А черт его знает. Возможно, все оранжевые шары в природе соединены друг с другом таинственной серотониновой связью. Поэтому лишенный световой пары, апельсин бесполезен и даже вреден во тьме.

Или, скажем, море.

– Приезжай, – говорит мне Йота, – встречать Новый год в Пирей. У нас – море. Оно каждый день разное. Красивое, вдохновляюще пахнет солью. Но в эту ночь происходит что-то особенное. Когда сменится год, загудят корабли в порту. Все, без исключения. И будут гудеть долго, минут пять, пока не зазвенит в ушах. Ты в курсе, если написать на бумажке все свои страхи, травмы, лжи, предательства, боли, несбывшиеся надежды – с самого-самого начала, с детства, а потом разорвать бумажку и бросить ее в море, у тебя начнется не только новый год. Начнется новая жизнь. Луна лежит, капитан стоит, – продолжает Йота, показывая на ночное небо.

Там, в нарядной блестящей люльке, важно покачивается новорожденный месяц.

– Смысл поговорки такой: на новолуние море беспокойное, поэтому капитану приходится торчать на вахте. У тебя есть что-то золотое?

– Есть. Кольцо, которое мне папа подарил.

– Надо потереть золото, глядя на молодой месяц, и тогда сбудется желание.

Дома услышишь подобное, и тут же заводится червячок сомнения. Как может простое слово связать древний земной металл и чужое, золотое только с виду, небесное тело?

А здесь почему-то хочется верить. Может быть, потому, что слова здесь очень плотные? Концентрированные, многослойные. Пробуждающие желания. Я свое загадала.

Вирус

У меня долго держалась легкомысленная иллюзия, что в Греции зимой не болеют. Или болеют меньше. Понятно, почему гриппует Питер. Света нет, сыро, как в подвале. Климатические заложники за себя не в ответе. Конфликта нет. Интрига полностью отсутствует.

Другое дело Греция. Здесь постоянно по-летнему обильное солнце, мощные фрукты. Зимой вообще сезон цитрусовых. Апельсинов, лимонов, мандаринов – завались. Стоят смешные копейки. От витаминов спасу нет, иммунная система уже по швам трещит.

И тем не менее.

Греческие вирусы жестче, беспринципнее, коварнее. Наши болотных чахликов с ними даже сравнить нельзя. Им чайку горячего, медку дай, таблетку покажи – они и сдулись. Пошли на попятную. А с местными легкие пути не пройдут.

Эти нагреют тебя до 40 с половиной градусов, чтоб ты загудел, как доменная печь. Иссушат все твои жизненные соки до капли. Поделят сутки на драматические трехчасовые интервалы с температурным катарсисом в финале.

И будут нагнетать напряжение денька три-четыре, а может быть, и пять, и целую неделю. Забросают суровыми экзистенциальными вопросами о жизни и смерти. Пока ты не похудеешь, не станешь кротким, ласковым, добрым. И не за-

думаешься: «Бог мой. Неужели это вирус сделал человека человеком?»»

Рецепт

Февральский апельсиновый кекс

Народное название февраля по-гречески – флевари. Оно созвучно греческому слову «флева» – вена...

В этом месяце у земли набухают вены, остывшие за зиму, скоро по ним побежит горячий сок, несущий расцвет и жизнь.

Первыми после зимы в Греции просыпаются мимозы и миндальные деревья – они начинают цвести после новогодних праздников. Миндаль наполняет воздух сладким благовонием, похожим на церковный фимиам. А дома, в Питере, дай бог увидеть каштановые свечи в конце мая. Или уже дожить-дотерпеть до июньской сирени на Марсовом...

Последние дни зимы скучны и депрессивны, но и прекрасны тоже: в них уже зреет предчувствие весны.

Апельсин, самый популярный зимний фрукт, этот оранжевый предвестник лета, дает нам превосходную возможность испечь ароматный апельсиновый кекс и создать весеннее настроение в зябкие февральские дни.

Ингредиенты:

2 яйца комнатной температуры

250 г муки с разрыхлителем

1 чайная ложка разрыхлителя для теста дополнительно

180 г сахара

200 мл растительного масла

100 мл свежевыжатого апельсинового сока

ванилин

цедра 1 апельсина

Для начинки:

мякоть 1 апельсина

свежевыжатый сок ½ апельсина

цедра ½ апельсина

2 столовые ложки сахара

5 столовых ложек воды

1 палочка корицы

1 столовая ложка кукурузного

крахмала

• В первую очередь подготавливаем начинку. Мякоть очищенного апельсина режем на маленькие кусочки и кладем в небольшую кастрюльку.

• Туда же отправляем сахар, воду, корицу, цедру. Варим на среднем огне, пока вода почти вся не испарится. Затем добавляем разведенный в ложке воды кукурузный крахмал, оставляем еще немножко прокипеть, чтобы начинка окончательно загустела. Отставляем ее в сторону.

• Далее готовим обычный кекс. Смешиваем в глубокой

миске муку с ванилином, цедрой и разрыхлителем. В другой миске взбиваем яйца с сахаром до мягких пиков.

- Соединяем мягкими, но энергичными движениями взбитые яйца с мукой, попеременно добавляя растительное масло и апельсиновый сок.

- Смазываем маслом форму. Я использую под этот кекс небольшую форму размером 20 см. Кекс сильно поднимется, поэтому советую брать форму с высокими стенками.

- На дно формы выкладываем ложкой половину теста – оно получается довольно жидкой консистенции, как густая сметана. Потом сверху осторожно размещаем начинку – равномерно, но так, чтобы она не выливалась за края. Заканчиваем сборку, выкладывая сверху остаток теста.

- Ставим в прогретую заранее до 170 °С духовку. Выпекать кекс следует примерно час.

Крестная

Крестной мужа 98 лет. Мы обычно приезжаем к ней в гости без предупреждения: Йоргос говорит – зачем звонить, куда она пойдет? Но раза два пришлось-таки расцеловаться с дверью – крестная бодрилась по магазинам и церквям. Встречает нас каждый раз так, будто сидела и ждала. Одеты тщательно, как ее ровесница, английская королева. Чулочки, домашние туфли, юбка бонтонной длины, свежая блузка. Комнаты в ее квартире всего две – маленькие, как будто игрушечные. Ни пылинки. Мебель старомодная, опрятная – завернута в белоснежные чехлы. Музейная чистота. Если нечаянно упадет на пол микроскопическая соринка – режет глаз, как нечто инородное, муха в сметане. В буфете расставлены в шахматном порядке намытые рюмки, бокалы толстого недорогого стекла, пара фарфоровых уродцев, розетки под варенье. В ванной комнате ровно шесть предметов: зубная щетка, мыло, зубная паста, гребешок, шампунь и губка. Тотальная аскеза.

Книжек в доме нет – один только раз я заметила житие в бумажной обложке с закладкой в середине.

Сама старушка – огурцом. Зрение – единица, сознание острое, как у резидента. Каждый, кто пытается разговаривать с ней специальным голосом, каким говорят с очень пожилым человеком, сам выглядит круглым дураком. Крестная

наша – весьма обеспеченная дама. Даже можно сказать смело – богатая. Но живет вот так – умеренно, с сильным заносом в бедность. А могла бы в церковь не пешком ходить, а на такси ездить. Питаться клубникой со сливками в январе. Купаться в роскоши. Ан нет. Она даже прислугу не берет, ведет свое маленькое хозяйство сама. Я сначала засомневалась в ее образе жизни – скучновато. Без страстей, без увлечений. А потом подумала: а может, это она и есть – настоящая жизнь, в чистом виде, без примесей? Какой ее настоящий вкус? Никто не знает. Умеренность – привилегия серьезней депутатской, доступна не каждому. Крестная получает наслаждение от каждой минуты. От каждого вдоха. От глотка воды. Ни вино, ни карты, ни соус тартар, ни любовники, горячие и сладкие, как пирожки, ее не интересуют. Она просто любит жить. И жизнь уже почти сто лет отвечает ей взаимностью.

Уборщицы

Автобусы в нашем пригороде ходят нечасто, но по расписанию.

Поэтому я всегда точно знаю, с кем поеду. По четвергам в 16.05 вместе со мной в автобус садятся две уборщицы. Они работают в доме престарелых, что напротив. Выбеленные локоны, яркие куртки, руки пахнут хлоркой. Лица разрушены едкой праной жизненного опыта так, что черты, выданные при рождении, уже толком не разглядеть.

Портрет Дориана Грея в действии. Бытовая алхимия, подробности жизни.

Мне не слышно, что они говорят, но по куцей мимике разборчиво прогнозируются слова, которыми они обозначают производственные проблемы: вывоз мусора, дефицит чистящих средств, наезды начальства.

Мы несколько минут ждем автобус на остановке. Одна из уборщиц обычно курит. Вторая – пьет кофе из картонного стаканчика. И каждый раз, когда подъезжает автобус, они выбрасывают сигарету и стаканчик на тротуар демонстративно, игнорируя манящую урну с прекрасным сменным полиэтиленовым мешком внутри.

Случайно уловив мой праздный, любопытствующий взгляд, одна из женщин повернулась ко мне и наставительно сказала:

– Потому что надо различать личную жизнь и работу!
Они не мусорили. Они спасались от профдеформации.

Презент Симпл

Гуляешь по послепраздничному городу, который оправляется от Нового года, и чувствуешь себя обновленным, как после гриппа: ты возвращаешься к прежней жизни, но видишь ее немного иначе, острее, красочнее, как будто температура перенастроила твою оптику, сделав ее более чувствительной.

Праздничные гирлянды все еще горят, но больше не вызывают эйфории: нет предвкушения, которое составляло половину удовольствия. Будни. Рутинa. Типичный презент симпл. Как нас учили? Самое простое время. «Обычные действия, которые происходят, происходили или будут происходить в настоящем, прошедшем или будущем». Словом, ровным счетом ничего выдающегося.

Вот стройная девушка вылетает из «Зары»: последняя посетительница, охранник сразу закрывает за ней дверь. В обеих руках фирменные пакеты. Еле-еле справляясь, не надевает, а накладывает на себя пальто, но успевает пожаловаться в айфон на покупки: – Их так много, прямо рук не хватает!



За углом, недалеко от сверкающих витрин с перечеркнутыми ценами устроились на ночлег бездомные. Через каждые три примерно метра гнезда, свитые из шерстяных одеял и картонных коробок.

Подходит девушка. По виду травести: полумальчик, полудевочка. Застиранные джинсы, очки. За спиной рюкзак, с трудом рулит грузеной корзинкой на колесах из супермаркета. Спрашивает у бомжа по-английски: – Фуд?

Достает из корзинки запотевший контейнер с горячей едой, наливает из ведерка-термоса чай. Заворачивает в салфетку лаваш, везет корзинку к следующему. Корзинку заносит, колеса скользят на асфальте.

Слышу, как она, выравнивая дрифт, жалуется себе под

нос:

– Их так много. Прямо рук не хватает.

Праздники прошли, наступили будни. Время обычных действий, которые происходят, происходили или будут происходить в настоящем, прошедшем или будущем. Самое простое время – презент симпл.

Дом

Внутри греческого дома нет ничего интересного. разве что снежно-белые деревенские занавески с геометрично прорезанными в них цветами. Или старомодные стулья из грецкого ореха с гнутыми ножками и удобными мягкими сиденьями. На спинках – опять! – вырезаны листики и полураспустившиеся бутоны. Буйная греческая природа как будто вырвалась из сада, прыгнула за порог дома и попала в капкан растительных узоров на мебели и вышивках. Тишина. Только ветер мерно стучит кистями занавесок: там-пам-пам-пам, там-пам-пам-пам. Ритм делит время на четыре четверти, покойные и основательные, как греческие низкие кровати. Солнечный луч наводит на предметы фотоновый прицел, проворно, как снайперская винтовка, передвигая мишень со стеклянных стаканов и рюмок, выставленных в буфете на треугольных языках вязаных салфеток, на обеденный стол, заставленный дымящимися яствами. Аромат, исходящий от простых фаянсовых тарелок, такой же добротный и уютный, как часть обстановки. Пахнет мясом, которое долго, терпеливо разваривали в томатном соусе с палочкой корицы и сладким ямайским перцем. Дольки жаренной на оливковом масле картошки вызывающим частоколом торчат из керамической миски с голубой волной на боку. Картофелины жесткие, как карамель, но, преодолев их сопротивление

ние, зубы погружаются в душистую густую мякоть, приправленную орегано для пикантности. Нет, решительно нет ничего интересного внутри греческого дома! Потому что большую часть своей жизни грек проводит вне его. Греки живут на террасе или в саду. Пол на балконе выстлан мрамором, декорирован зеленым базиликом и красными геранями – для контраста. Кресла поставлены так, чтобы видеть и собеседника, и природу. Греческое небо, как огромный хамелеон, меняет цвет в помощь настроению человека. Утром оно розовое, мечтательное, даже облака, кажется, оцепенели в сонной истоме. Днем ослепительно-яркое, энергичное, бодрое. Вечерние лессировки призваны без потрясений провести слабый человеческий дух в черную бездну сна. Греческий дом-корабль, освещенный медовой луной, несется в космосе сквозь время и пространство, каждую секунду восполняя разрыв между реальностью и утраченным раем.

Вкус судьбы

Греки одержимы двумя глобальными страстями: суеверия и чревоугодия. Если грек вознес руку, то к бабке не ходи: либо сорвет с ветки черешню, либо перекрестится. Живя здесь, поневоле начинаешь вовлекаться. Особенно эти процессы обостряются весной. А как иначе? Сады, обочины дорог, парки обсажены абрикосовыми, тутовыми, черешневыми и вишневыми деревьями. Ветки изнемогают от изобилия. Пройти мимо невозможно! Грех. Приходится то и дело принимать позу «хенде хох» с поднятыми к небу руками и собирать томно-сладкие пузырьки шелковицы, кусать за спелый бок загорелые абрикосы и уже из последних сил, превозмогая себя, поедать свежую черешню. Но это еще далеко не все искушения.

В Агиос-Стефаносе открылась новая сувлачная: в ней жарят кала-маки. Вечер, столы заключены в желтую клетку скартертей, террасу яростно обвивает цветущий жасмин, луна такая яркая, что спорит со светильниками. Запотевший графин с ледяным белым. Шашлычки из баранины, свинины, курицы. Куриные запеленуты для сочности в бекон, хотя мясо и так не сухое, плотно окропляет нёбо горячим сладким соком.

– А между тем на месте этой сувлачной всего год назад была другая. И она разорилась. Не выдержала кризиса, – рас-

сказывает дедушка.

– Не понимаю, – отвечаю я. – А как же нынешние владельцы не побоялись открыться на том же месте?

– Ну, как тебе объяснить. – Дедушка на секунду задумывается, а потом формулирует греческое мировоззрение в одном предложении: – Каждый должен попробовать свою судьбу... на вкус!

Рецепт Вишневое варенье

Вишневое варенье варят в каждом греческом доме. Секрет его популярности не только в тонком вкусе и всеми любимом аромате, но еще и в том, что это летнее лакомство.

Из вишневого сиропа здесь делают летний напиток – так называемую висинаду.

Разводят вишневый сироп ледяной водой по вкусу и наслаждаются им в летнюю жару.

Для приготовления литра вишневого варенья нам понадобится:

1 кг вишен (вымытых, высушенных, без косточки)

1 кг сахара

пол чайной чашки воды

сок маленького лимона

- Кладем в таз или кастрюлю с широким дном подготовленные ягоды. Засыпаем их сахаром, осторожно перемешиваем, чтобы не помять, добавляем воды и оставляем на ночь.
- На следующий день начинаем варить варенье на среднем огне. Его нельзя оставлять без внимания ни на минуту. Снимаем образовавшуюся пену, продолжаем варить, помешивая деревянной ложкой. Вишневое варенье должно сохранить свой уникальный цвет, ни в коем случае его нельзя переваривать – иначе оно станет коричневым. Через полчаса варки можно начинать пробовать, готов ли сироп. Для этого даем стечь с ложки капле на белое блюдце. Капля не должна растекаться. Если капля густая и «высокая», варенье готово.
- Добавляем сок лимона, варим еще одну-две минуты и раскладываем варенье по стерилизованным банкам.
- Для того чтобы почувствовать вкус греческого лета, просто добавьте ложечку душистого вишневого варенья в стакан ледяной воды...

Кебабная «Афанасий»

Таверна. Вернее, забегаловка на Монастираки.

С краю, прямо на проходе, сидит игумен. Хрупкий и сморщенный, как ноябрьский лист. Большие плюшевые уши, беззубые детские десны. Трясущаяся рука влипла в палку. Естественно, он не один. С ним помощник лет 60. Молодой, как тут принято считать. По сравнению с ветхим старцем он и вправду кажется мальчиком. Плотность человеко-потока, обтирающего боком заведение, сопоставима со столичным метро в час пик.

Игумен с удовольствием рассматривает людей, с удовольствием делает заказ: салат, жареная картошка, кебабы, пиво и кока-кола.

Ага! Понятно. Его преподобию – монашеский постный картофель и кока-кола на десерт. Остальное чревоугодие – молодому поколению.

С первого, рассеянного взгляда кажется, что закусочная проходная, без души. Так, столовка за рупь двадцать. Паллиатив для туристов, намертво пришпиленных к месту дефицитом времени. Ничего подобного. Это оазис. Музей. Главные здешние прихожане – старички-антики. Последние могоикане. Случайно уцелевшие экспонаты. Мощи Афин 50-х годов.

– Я никому не режу крылья. Пусть приходит, – говорит

чете старичков немолодой официант с сократовскими залы-
синами.

Старички приехали с чертовых куличек «спального» рай-
она в кафе своей молодости, пообедали и заодно зондируют
почву – нельзя ли пристроить сюда сына.

– Я тоже два года, помню, сидел без работы. Это не жизнь.
С ужасом думаю про пенсию. Имейте в виду: он должен быть
одет хорошо. Не Ален Делон, но хорошо. Я порекомендую
его старшему. Это и называется человечность! Правильно? –
Официант внезапно оборачивается, и вопрос вонзается в ме-
ня.

Я от смущения утыкаюсь в телефон.

Простенькая уличная кебабная? Хм, сомнительно. Фор-
менные рубашки официантов – ослепительной белизны. Их
тут человек двадцать, не меньше. Все мужчины. Половина –
молодые, половина – старые. Обслуживают на пятой скоро-
сти. Мясо шипит на огромных решетках так, что аппетитная
симфония слышна с улицы. В глубине повар свирепо разни-
мает тесаком хлеба – огромные, легкие, похожие на закатные
облака с румяной корочкой.

У молодых халдеев лица выпускников Гарварда. Вызы-
вающе блестят очки. Острые носки модных туфель и ин-
теллект. Они на подхвате, статисты. Обеспечивают пролог:
принимают заказ, накрывают. Приносят салфетки и убирают
объедки тоже они. Пожилые официанты выступают во вто-
ром акте, как и полагается примадоннам, и в апофеозе, когда

надо заплатить.

У одного на руке выстроено пирамидой восемь блюд. Рука левая. Правой он прокладывает себе путь. Другой – тот, что советовал старичкам, – что-то вроде резонера. Тонкий фактотум. Ответственный за драйв и настроение.

– Мы – моряки. Целый день то поднимаем парус, то опускаем парус, – шутит он, натягивая тент.

Тем временем за монашеским столом начинается трапеза. Игумен откладывает посох. Начиняет рот плотными цилиндрами кебабов, не забывая понижать пивную ватерлинию. Его собеседник скромно хрустит салатными листьями.

– Окрестил порося в карася, – мимоходом комментирует фактотум.

– Что, вот так, при всех? – удивляюсь я.

– Лучше за столом, чем за столбом. Что же он – не человек, что ли? Главное – никому не резать крылья. Сфотографировать вас? – предлагает он, видя, что я вожусь с телефоном.

– Нет, спасибо. Давайте лучше я вас сфотографирую.

Официант реагирует мгновенно:

– Девушке еще бокал вина. От заведения.

Юный официант вопросительно поднимает брови.

– Учишь вас, учишь, молодежь, а толку никакого. Салага! – нервничает ветеран. – Что будете делать, когда я уйду на пенсию? Убытку на копейку, а радости – на фунт. Это и называется человечность.

Олимпиец

Ухаживание за русскими девушками в Греции – популярное развлечение аборигенов. По уровню престижа олимпийский вид спорта, но только – тсс! – он масонский, тайный. Да его никогда официальным и не сделают – кому интересно каждые четыре года видеть пьедестал, плотно забитый одними и теми же же волосато-носатыми мачо? Перспективы романа жестко ограничены курортными правилами: только sea, sun, sex. Негусто, да, зато высшего качества, утверждают сами игроки. И естественно, все тонко: жертва должна проявить желание сама, иначе, мол, победителю никакого удовольствия. Спортивная этика соблюдена.

Костас – многократный чемпион. Можно сказать опытный многоборец. Ветеран. Каждое лето – в бой. В текущем сезоне опять красиво охотился за одной русиной. Такой длинноногой, высокопопой, третий номер в декольте. Одним словом, на золотую медаль. Возил ее на модный пляж, платил за коктейль. Купил ногу осьминога в дорогой таверне, показал Млечный Путь. В общем, отлично сдал норматив. А приз, между тем, медлил. Жертва переназначала даты состязаний, то есть свиданий. То у нее одно, то другое. Непонятно. Офсайд или что. Костас, как опытный нападающий, решил добить затянувшийся дриблинг романтическим вечером в кафе. Заказал высокий стакан кофе с трубочкой, до-

бавил в него ликерный допинг, направил откровенный разговор прямо в декольте.

Девушка оттаяла, улыбнулась.

– Ой, Костик. Ты такой славный. Не то что мой балбес.

С ним я вечно занимаюсь всякими легкомысленностями и глупостями!

– Погоди. А со мной ты чем занимаешься?

– Ас тобой я пью кофе.

Так русские взошли на пьедестал.

Угощение

Греческие мужчины – полные профаны в кухонных делах. Поехал Андреас в гости к своему другу на Крит. Тот скорее угощать, но не тут-то было. Самостоятельно он сумел найти только ракию. А потом в ход пошел телефон – начались звонки жене на работу.

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.