



НАТАЛЬЯ
НЕСТЕРОВА
ЕВГЕНИЙ
УМЕРЕНКОВ

МЕКСИКА—
ОНА ОДНА ТАКАЯ!



М И Р С В О И М И Г Л А З А М И

Наталья Нестерова
Евгений Евгеньевич Умеренков
Мексика – она одна такая!
¡Como México no hay dos!
Серия «Мир своими глазами»

текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69513016

*Наталья Нестерова, Евгений Умеренков: Издательство АСТ; Москва;
2023*

ISBN 978-5-17-158065-0

Аннотация

«Второй такой страны как Мексика нет!» – говорят мексиканцы иностранцам, которые мечтают посетить их экзотическую страну, этот край пустынь с гигантскими кактусами и тропических джунглей, где всё ещё водятся ягуары. Страну отважных ковбоев, колдунов, тайных иероглифов майя и трёхсот сортов текилы, где смерть не табу, а наоборот, любимая тема для разговоров и даже шуток.

Евгений Умеренков, в девяностых годах собственный корреспондент самой массовой тогда газеты «Комсомольская правда», одним из первых знакомил читателей с Мексикой, страной, поражающей воображение своими культурными,

архитектурными и природными достопримечательностями. Эта книга насыщена невыдуманными событиями – блестящими историями о непостижимой, чем-то для нас близкой и одновременно такой неразгаданной страны.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Крупный план. Последний	10
Наталья Нестерова	11
День мёртвых	14
Три символа Мексики	20
Текила: сначала с водой, потом без воды, а	21
затем – вместо воды	
Отбивная из кактуса	29
Всё дело – в шляпе,	35
Репортажи из страны ацтеков	41
Ну Луну и Солнце можно попасть из Мехико	42
Конец ознакомительного фрагмента.	46

**Наталья Нестерова,
Евгений Умеренков**

**Мексика – она одна такая!
¡Como Mexico no hay dos!**

Любое использование материала данной книги, полностью или частично, без разрешения правообладателя запрещается.

© Е. Умеренков, 2023

Все права защищены

© ООО «Издательство АСТ», 2023

* * *



Наталья и Евгений Умеренковы поженились, когда учились на журфаке Ленинградского университета. Девичья фамилия Натальи – Нестерова – стала ее литературным псевдонимом. Первым читателем всех ее книг был муж, а его одобрение выражалось формулой «катит», то есть новая история держит внимание, цепляет, хочется ее дочитать. Пару раз, когда «не катило», Наталья рукопись откладывала, начинала новую. Сделать совместную книгу о Мексике задумала Наталья, семь лет семья прожила в этой стране, где Евгений работал собкором «Комсомольской правды». Но написать для нее она успела совсем немного. А «катит» эта книжка или нет, решать уже вам, читатель!

* * *

В молодости мы ищем рассказчиков, а в старости – слушателей. Может, поэтому я быстро согласился с предложением Наташи: давай вместе напишем книгу о Мексике. Мы прожили там с детьми почти семь лет, и нам действительно было что вспомнить об этой стране и ее людях.

¡Como México no hay dos! (Мексика – она одна такая!) – говорят мексиканцы иностранцам, интересующимся историей, культурой, да и политикой страны ацтеков и майя. Русский человек тоже уверен в уникальности своей страны и культуры. В этом у нас с мексиканцами общий подход к теме: такой страны, как наша, больше не найти. Но это ни в коем случае не означает: «наша страна лучше других и выше всех».

Идея была проста: отбираем самые интересные из моих репортажей и очерков, которые я написал для газеты «Комсомольская правда», чьим собкором в Мексике был в девятые годы, а Наташа «связывает» их своими воспоминаниями, комментариями, наблюдениями. Добавляет, как она собиралась, «крупный план» – впечатления и ощущения, портреты и предыстории...

Наташа успела написать только зачин. Дала почитать. Мне показалось, что как-то слишком лихо задала она тон и стилистику нашей будущей книги, подумалось, что ее энергетике, жизнерадостности и чувству юмора будет соответствовать далеко не всё, что написал о Мексике я. Но она убедила

меня, что всё получится.

Мои материалы, как и других зарубежных коллег-собкоров, выходили в газете в те годы сильно сокращенными – тогда была только бумажная версия, а девятый вал судьбоносных событий в собственной стране в «роковые девяностые» оставлял мало места на ее полосах для рассказов о заморских чудесах и чудаках. В лучшем случае напечатанной оказывалась половина текста моих «познавательно-развлекательных» репортажей из Мексики. Увидеть, какой «омылоч» вышел в номере от переданного в стенбюро объема, я мог только через неделю-полторы после публикации – пока еще газета с почтой дойдет из-за океана. А узнать очень хотелось. Поэтому, когда редактор по телефону сообщал, что публикация вышла, но в сокращенном виде, мы спрашивали: «Руки твои после рубки по живому тексту в крови, как у мясника, по локоть или только до запястья?..»

Решать, получилась или нет книга, будет читатель. Наташа считала, что тем, кто интересуется этой далекой и удивительной страной, будет интересно. Это и придало мне недостававшей самоуверенности, чтобы предложить к чтению тексты, написанные в конце прошлого века и даже тысячелетия. Менять временные ориентиры я не стал – просто делайте поправку на прошедшее время, даже если какие-то реалии той поры будут вам незнакомыми или покажутся не совсем понятными. Править время – дело неблагоприятное, это

Оно нас с вами еще поправит...

Крупный план. Последний



Наталья Нестерова

Муза как спутница жизни



Муза – это ерунда. Существо капризное и быстропортя-

щиеся. У творца должна быть жена. В своей массе творцы (живописцы, поэты, скульпторы, композиторы, изобретатели и так далее, включая журналистов) любят домашний уют, чистые носки, вкусную еду и натурально-биологические произведения в виде хорошо воспитанных детей. С этим всем никакая муза долго справляться не способна. Если, конечно, не переквалифицируется в жену, верную спутницу жизни. Имя этим труженицам, то есть нам, – миллион. Безмолвные героини, которые греются у чужого костра славы. Хотя дровишки-то своими ручками таскали да подкидывали.

Слово «безмолвные» меня почему-то бесит. Мы ведь не объекты природы, вроде деревьев или гор. Нам есть что сказать. Вот возьму и скажу. Каково было жене собственного корреспондента «Комсомольской правды» в Мексике в конце прошлого века. Тут людям, помнящим те годы тёмные, уместно скривиться: у кого щи жидки, у кого бисер мелок. Истрадались они там, за границей! Не истрадались. Но я и не собираюсь оправдываться, рассказывая о тоске по Родине, друзьям и близким, тревоге за них, когда происходящее в стране иначе как лихолетьем назвать нельзя. Я хочу дать своего рода обрамление статьям моего мужа, выходявшим в «Комсомолке».

Если переводить на кинематографический язык, то газетная публикация – это общий план и проезд. В газетной статье главное – информация, а чувства, настроения, впечатления и прочая рефлексия неуместны. Нарушение жанра. Прене-

бегать законами жанра хуже, чем в одной кастрюле варить борщ, макароны и кисель.

Я попробую дать крупный план – те самые впечатления и ощущения, портреты и предыстории.

День мёртвых



В конце 1988 года мы приехали в Мехико. Мы – это я и двое сыновей-школьников. Митя – первоклассник, Никита в четвёртом классе. Славные мальчишки, в хорошие дни дерут-

ся только утром и вечером.

Женя приехал на месяц раньше. Снял квартиру. Ходил по ней, гордо показывал. Я ответно восхищалась, мы еще никогда не жили на таких *площадях*. А про себя думала, что мыть и убирать в квартире в сто квадратных метров – это проститься с возможностью осуществить мечту: написать книгу, ведь я теперь безработная... К слову, первую книгу я написала через десять лет.

– По контракту, – говорил Женя, – за ущерб мебели владелец вычтет из залога.

– Ущерб? – застыла я. – При наших-то детях. Редакция оплатит?

Вопрос был жизненно важным. За аренду квартиры, которая одновременно корпункт, также за автомобиль и его обслуживание платила редакция. Не от щедрот. Если бы не оплачивали, то на зарплату Жени мы нашли бы жилье только в трущобах, об автомобиле и не мечтали бы. Какая-то изощренная политика, остававшаяся с советских времён. Она касалась дипломатов, специалистов – всех государственных служащих, на зарплату которых ориентировалось и начальство журналистов. Поселить тебя в достойной квартире, предоставить хороший автомобиль – и платить копейки: на хлеб и воду.

– Что ты о грустном? – попенял Женя. – Тебе не нравится квартира?

– Очень нравится. Такая большая.

В этот момент из детской донёсся грохот. Начался ущерб.
– Мальчики не поделили кровати, – вздохнула опытная я. – Они, кровати, совершенно одинаковые. Но по разным стенкам.

– Мне надо работать, – сказал Женя. – Ночью передавать.
«Работать» – это святое. Из-за разницы во времени Женя передавал стенографисткам по телефону статьи глубокой ночью. Хронически не высыпался.

Приструнила сыновей: предложила кинуть жребий, сыграть в «камень-ножницы-бумага», вспомнить считалочки и вообще заткнуться, не позорить перед соседями своими воплями гордое имя советского человека.

– Митька вообще еще не человек, – сказал Никита.

– А ты недонепересоветский. – Умненький младшенький не остался в долгу.

Потом они хором спросили, когда мы будем есть.

Не успела ответить. Раздался звонок в дверь.

– Видите? В смысле, слышите? – грозно спросила я. – Соседи уже пришли! Убрать в комнате!

Про соседей я из карательных педагогических устремлений ляпнула.

Но эта была соседка. Из квартиры снизу, как она показала жестами.

Женщина в туфлях на высоких каблуках. Надеюсь, вам не надо объяснять разницу между женщинами в шлёпанцах, в кроссовках, в сандалиях с женщиной в модельных туфлях на

тонких шпильках? У нее и платье было скромно нарядным – шёлковое, умеренно цветастое, плотно облегающее чуть полноватую фигуру за тридцать. Причёска – волосок к волоску. Но всё это я мельком отметила, как и очень приятное лицо, как и улыбку – вежливую и одновременно искренне добрую.

Я таращилась на поднос, который дама держала в руках и протягивала мне. Она что-то говорила. Я в панике и по причине слабого знания испанского вычленила только несколько слов. *Соседи, добро пожаловать. вам подарок... мёртвое, мёртвое...*

Хорош подарок! На подносе стояли четыре шоколадных черепа размером с мой кулак. Пустые глазницы, лысая башка, проваленный рот... У нас такие только при электрической опасности рисуют «*Не влезай – убьёт!*»

И самое жуткое. На лбах у черепов были написаны наши имена: Наталья, Эухению, Дэмтрио, Никита...

Чёрная метка? Убирайтесь, или вам смерть? Мексика – страна транзита наркотиков. Мы попали в бандитское логово?

– Женя-я-я! – сначала прохрипела я, а потом завопила. – Женя-я-я!

Он прибежал, мило поворковал с соседкой, принял поднос с нашими черепами. Кроме того, что галантно благодарил, я ничего не поняла.

Когда закрылась дверь, Женя стал пояснять мне, что в

Мексике сейчас отмечают День мёртвых...

– Он у них часто? – спросила я. – Дни живых, надеюсь, у них тоже случаются?

– Ты не понимаешь! Люди боятся смерти. Посмеяться над тем, чего боишься – это переступить через страх. Мексиканцы удивительный народ! Я сейчас как раз пишу статью про День мёртвых.

– Можно я Никитину башку съем? – спросил Митя.

Дети крутились рядом и рассматривали шоколадные подарки. Безо всякого смущения и страха.

На следующий день мы вышли погулять. Я и дети. Меня поразили грузовики с бархатцами. Представьте: едут грузовик за грузовиком – и у всех в кузове плотно-плотно цветы, которые мы называем высокие бархатцы. Тонны цветов. Зачем? Кому?

Мальчики возбудились у прилавков с бесчисленными шоколадными, сахарными черепами, с пластиковыми скелетами всех размеров, брелоками в виде гробиков и прочей похоронной атрибутикой. Предвкушали, как приедут летом на каникулы и подарят их своим *друзбана*м.

У детей нет панического отношения к смерти. Как у мексиканцев.

Эту главку Наташа написала, чтобы дать «крупный план» для репортажа «Тыква против черепа». Для других

не успела...

Три символа Мексики



Текила: сначала с водой, потом без воды, а затем – вместо воды

Если вы взяли поводья этой «лошадки», то лучше ее не прищипывать

Текилу вы пьёте? Еще бы! А есть люди, которые в ней живут. Потому что именно так называется небольшой мексиканский городок в штате Халиско, давший имя известному сегодня во всем мире алкогольному напитку. И около тридцати тысяч «текильчан», как сказали бы у нас, живут в городе, где родилась кактусовая водка.

Хотя магей, или американская агава, который служит сырьем для *текилы*, в строго научном смысле к семейству кактусов не принадлежит. Но что делать, если даже многие мексиканцы об этом не подозревают? Так что пусть будет «кактусовка»...

И еще одно уточнение. Текилой этот напиток стал называться гораздо позже, чем возник. В Мексике он был издавна известен как «мескаль». Но в окрестностях города Текила растет особая, синяя агава, из которой получался самый хороший мескаль. И когда именно этот вид мескаля уже в XX столетии стали экспортировать в другие страны, то дали ему новое имя – текила.

Первое упоминание о фабрике мескаля в Текиле некото-

рые хроники относят к 1600 году. Ее хозяином был маркиз Педро де Тагле. А уже лет через двадцать испанский историк писал: «... В этом городке делают мескаль прозрачнее воды и крепче вина, но не уступающий ему по вкусу. И хотя *магею*, из которого получают мескаль, приписывают множество достоинств, пьют его обычно в таких количествах, что порочат как вино, так и растение, из которого его получают».

Были у мескаля и трудные времена. В XVII веке местные власти пытались ограничить, а то и запретить производство и употребление водки из магея, облагали ее непомерными налогами, наказывали подданных за «чрезмерные возлияния». Но всё было напрасно. С каждым разом мескаля гнали всё больше, а его известность и популярность среди мексиканцев со временем выросли так, что мескаль, превратившийся в текилу, стал одним из национальных символов страны ацтеков.

Правда, ни ацтеки, ни другие индейские племена к текиле в знакомом нам виде никакого отношения не имели. Потому что не знали технологии производства спиртного путём перегонки. Мескаль первыми стали делать испанцы, придумав новое употребление магею, который аборигены всегда почитали как чудо-растение. Так что встреча Старого и Нового Света породила не только уникальную культуру, но и дала нам новый, ни на что не похожий напиток.

Первой частью мексиканской алкогольной «триады», ко-

торуую тоже получают из магея, задолго до мескаля и текилы стал *пульке*. Этот слабоалкогольный напиток, по крепости едва добирающийся до пива, скрашивал жизнь индейцев еще до завоевания Мексики испанскими конкистадорами. Готовят его из сока листьев магея. Если сок бродил недолго – получается пульке нежного сладковатого вкуса. При увеличении срока ферментации повышается крепость напитка. Выглядит он как вязкая пенистая жидкость беловатого цвета. В древности секретом изготовления пульке ведали только жрецы и пили его лишь по большим праздникам. Но нравы, увы, менялись везде и не всегда в лучшую сторону. Со временем в некоторых районах нынешней Мексики, особенно там, где мало воды, пульке стали употреблять чуть ли не как основное питье. Утешает, правда, то, что в нем уже в наше время обнаружили много растительных протеинов.

Расцвет популярности пульке пришёлся на XIX столетие. В каждом городе было множество питейных заведений, которые так и назывались – пулькерии. Как правило, они состояли из двух отгороженных друг от друга половинок – мужской и женской. Дамам подавали пульке с добавками различных фруктовых соков, сильный пол предпочитал сорта покрепче. Еще в первой половине XX века пульке и прохладительные напитки, составленные на его основе, сохраняли статус главного национального напитка мексиканцев. Но под натиском пива и вездесущей кока-колы изобретению индейцев устоять не удалось. И хотя в провинции у пульке по-прежнему

есть немало приверженцев, в столице и других больших городах найти его стало довольно трудно. Чего не скажешь о текиле...

Сегодня в Текиле действуют 14 фабрик по производству текилы. Когда-то было больше, но и были они маломощные. Наиболее крупные и известные, в том числе и у нас, – «Хосе Куэрво» и «Сауса». Среди сохранившихся небольших, до сих пор использующих во многом старую технологию, фабрика «Ла Мартиненья», основанная в 1840 году. Работают на ней всего 30 человек, не считая тех, кто занят в цехах на розливе.

С необъятных плантаций агавы, со всех сторон окружающих Текилу, привозят на фабрику сырье – шарообразные сердцевины растений, с которых уже обрублены стреловидные листья. Внешне они очень похожи на огромные ананасы, за что их и называют, по-испански, разумеется, «пинья». Эти «ананасы», весом по 60–90 кило каждый (а на один литр напитка идёт примерно шесть килограммов сырья), загружают в печи, где они варятся на пару 36 часов. Затем пахнущие пряной сладостью «ананасы» перемалывают, выжимая из них сок. В давние времена этот сок трое суток сбраживали в огромных бочках, в которые забирался раздетый догола работник и своим телом перемешивал жидкость, ускоряя процесс брожения. Сейчас вместо бочек используют огромные чаны и применяют более гигиеничные технологии, за-

менив пот работника химическими дрожжами, которые превращают сахар в алкоголь всего за 14 часов.

Последний этап – перегонка полученной браги в огромных «самогонных аппаратах». Однако из них выходит еще не текила, а настоящая «огненная вода» крепостью 90–98 градусов. Ее разбавляют дистиллированной водой до 38–40 градусов, в зависимости от того, какую марку текилы хотят получить. Если готовят традиционную «белую» текилу, то тут же ее можно разливать в бутылки. А для того, чтобы получить «молодую» (выдержка до трех месяцев), «отдохнувшую» (от трех месяцев до года) или «выдержанную» (от года до десяти лет) текилы, напиток выдерживают необходимое время в деревянных бочках.

Чем отличается один вид текилы от другого? «Белую» и «молодую» пьют те, кому нравится ее крепость и забористость. Кто любит не очень резкую, но и не очень слабую текилу, предпочитают «отдохнувшую». А ценителям особого вкуса, который дают этому напитку, как и коньяку, деревянные бочки, по душе «выдержанные» марки.

Теперь о том, как пьют текилу в городе Текила, больше половины жителей которого так или иначе связаны с производством этого напитка. Инструкция «куснул, глотнул, лизнул» в стиле телевизионных занятий аэробикой текильчанину и в страшном сне не приснится. Текила – признак «мачизма» (крутости, по-нашему). И раньше местные мужики пред-

почитали забористую белую текилу, опрокидывая узкую и высокую текильную стопку, которую почему-то называли «лошадкой», одним залпом. Разумеется, без закуски.

Но со временем нравы смягчились, и сейчас стало модным пить текилу в разбавленном виде. В качестве сугубо текильского рецепта мне называли следующий: немного текилы, какой-либо напиток на грейпфрутовой основе, соль и лёд. Всё это перемешать – и можно наслаждаться, особенно если день выдался жарким. А если прохладно, то не возбраняется пить текилу прямо с утра: местные крестьяне, уходя рано на работу, издавна добавляли ее в чай или кофе.

Популярны и коктейли на основе текилы. Названия некоторых из них уже сами по себе волнуют: «Сумасшедшая монашка», «Текила на рассвете», «Маргарита». Последний особенно нравится женщинам. Весьма экзотично выглядит «Подводная лодка»: стопку с текилой опускают на дно бокала с пивом, и когда она появляется из пивной пучины, пьющий вполне может вообразить себя на нетвёрдой палубе субмарины. Есть рецепты, где текила неплохо сочетается и с водкой.

Раз в год, в конце ноября – начале декабря, в Текиле проводится ярмарка текилы. Все фабрики выставляют на центральной площади свою продукцию и в первый день бесплатно угощают желающих ее попробовать. Потом уже надо пла-

тить, но цены на текилу на ее родине почти символические, так что это празднику, на котором обязательно поют марьячи¹, не мешает.

Конечно, многое зависит не только от того, как и с чем пить, но и сколько. На этот счёт есть множество пословиц. Одна из них так определяет три стадии действия текилы: радость, бесстыдство, потеря сознания... Но есть и более оптимистичные варианты: сначала с водой, потом без воды, а затем вместо воды. Так что можно выбирать.

Но как же все-таки со ставшей легендарной церемонией «настоящего» питья текилы? Лимон, соль, выгнутая тыльная сторона ладони... Так пили некоторые герои мексиканских кинофильмов двадцатых – тридцатых годов, разнеся по всей стране новую моду. Но сейчас редко кто следует этому ритуалу. Одни просто выдавливают сок лимона прямо в рот. А многие просят принести «сангриту» – специальную заливку для текилы, сделанную на томатной основе. Вообще текила, считают сами мексиканцы, очень демократичный напиток, потому что не требует ни подогрева, ни охлаждения, и как кому нравится, тот ее так и пьёт.

Недавно мексиканские производители текилы получили хорошую новость: Европейский Союз сертифицировал текилу как особую марку спиртного напитка. Теперь под именем

¹ Марьячи – один из самых распространённых [жанров мексиканской](#) народной музыки.

«Текила» в европейских странах может продаваться только текила из Мексики, а производители подобного напитка в других странах, например, в Испании, должны подумать над новым названием. Кстати, в планах мексиканских фирм, экспортирующих в год свыше шестидесяти миллионов литров текилы, более активно действовать на рынке России и стран СНГ.

Февраль 1994 г.

Отбивная из кактуса
*Почему считается, что
сидеть на иголках неудобно?*



Орел, изображённый на национальном гербе Мексики, сидит на кактусе и чувствует себя очень даже уверенно. В клюве он держит змею, а когтистыми лапами вцепился в колючий куст кактуса *нопаля*.

По преданию, древний народ *мешикас*, снявшись с родных мест, нашел новое пристанище, когда его вожди увидели знамение, посланное могущественным богом Уитцилопочтли, – этого самого орла, сидящего на кактусе и клюющего змею. В этом месте и заложили город, который называли Теночтитлан. В его имени вторая часть на индейском языке *науталь* означает «место, где растёт *нопаль*». Было это примерно семьсот лет назад. Теперь город называется Мехико.

Орлов на гербах различных стран немало. А вот на кактусе, это совершенно точно, сидит один – мексиканский. Да и сам кактус в изображении герба больше нигде не встречается. Кактус – один из символов страны. Как, например, сомбреро. Но для жизни мексиканцев он означает гораздо больше, чем ставшая знаменитой широкополая шляпа.

В Мексике растёт около пятидесяти пяти видов и пятьсот пятьдесят разновидностей кактусов – столько вы не найдёте ни в одном другом месте мира. Цветы некоторых из них могут поспорить своей красотой с орхидеями. Размеры и форма кактусов могут быть самыми различными. Кактусы, которые здесь называют «органос», достигают пятнадцати метров в высоту. Стоят в пустынях на севере страны колючие

столбы, похожие на гигантские канделябры. Видели, наверное, в фильмах? А на рынке или в каком-нибудь магазинчике вам предложат декоративные кактусы – в двухлитровом стеклянном шаре спокойно помещаются 8–10 взрослых «кактусят».

Самый известный и, можно сказать, главный кактус Мексики – нопаль. Но не потому, что изображён на национальном гербе. В мире кактусов, слава богу, репутации пока составляются без официальной протекции. Роци из деревьев нопалья, – а вырастает этот кактус до размеров хорошей яблони, – которые можно увидеть во многих деревнях, для мексиканцев самые настоящие огороды. А урожай, который снимают, – мясистые листья нопалья, имеющие форму плоских лепёшек с колючками.

Колючки, конечно, срезают. И уже из безобидных листьев готовят бесчисленное множество блюд. Нопаль едят жареным, тушёным, в разных салатах, делают даже горячие бутерброды с зелёным листом кактуса и сыром. Нарезанные на дольки листья нопалья маринуют и подают как закуску. А наши изобретательные соотечественники, проживающие в Мексике, солят их как огурцы. Правда, пока не в бочках. Получается что-то скользкое, наподобие грибочков, и упруго-хрустящее, как малосольные огурчики...

Если листья нопалья вполне могут называться овощем, то плоды, вырастающие на них в виде шишек размером чуть больше куриного яйца, – явно фрукт. *Туна* – так называется

этот плод – еще один из ценных и любимых здесь продуктов. В сыром виде он служит отличным лакомством, а его сок считается вкусным и хорошо утоляющим жажду напитком. Делают из туны вкуснейший конфитюр и мармелад.

В народной медицине нопаль тоже играет заметную роль. Считается, что он помогает понизить кровяное давление и уровень глюкозы в крови при сахарном диабете. Сельские жители используют разрезанные и хорошо разогретые листья нопалья как противовоспалительные повязки. А детям, когда у них начинают резаться зубки, дают чай из цветов нопалья.

Если ко всему этому добавить, что плантации нопалья – это среда обитания *кочинильи* – насекомых, из которых с древних времен изготавливают сверхстойкий естественный краситель красного цвета, а листья кактуса с успехом используются как фураж для домашнего скота, то можно очень сильно засомневаться в затее Никиты Сергеевича с кукурузой. Может, надо было с нопалем попробовать? «Кактус – царь полей!» Тоже ведь ничего звучит, а?

Есть еще одно совершенно неожиданное применение нопалья. Но здесь его листья оставляют с колючками. Представляете кактус в виде... вериг! Этот способ религиозного самоистязания известен еще с доколумбовых времён. Индейцы использовали острые и длинные колючки кактуса для «саможертвоприношения», прокалывая в религиозном экстазе язык, щеки, нос. Да и сейчас, когда во время Святой недели

разыгрывают картины страданий Христа, у исполнителя роли сына Бога на шее болтается колючий лист кактуса.

Кстати, до сих пор сохранился и один из видов «языческих» вариантов ритуального использования кактуса. Определённые его виды обладают галлюциногенными свойствами и употребляются некоторыми индейскими народностями во время праздников, своей историей уходящих в доиспанскую эпоху. Так что кактусом, оказывается, можно «уколоться и забыться».

Есть в Мексике еще одно чудо-растение, которое часто даже сами мексиканцы называют кактусом, хотя оно к ним не имеет никакого отношения. Американская агава, или магей, вполне может посостязаться с нопалем в своей полезности человеку. Но на герб не попала – орёл, посланный богом Уитцилопочтли, сел на другое растение. Правда, великий географ Александр фон Гумбольдт считал, что все-таки магей – самое полезное создание Латинской Америки. Впрочем, раз это не кактус, то пусть каждый остается лучшим в своем роде.

То, что из сока магея готовят различные спиртные напитки, в том числе крепкие, хорошо известно. Но фон Гумбольдт столь высоко оценил растение, разумеется, не только за это. В развитии доиспанской культуры мезоамериканских народов магей играл исключительную роль. На папирусе, изготовленном из его листьев, были написаны ману-

скрипты древних индейских цивилизаций. Из магея получали волокна, которые шли на изготовление веревок, из них же ткали ткань, он служил для строительства жилищ и как горючее. А некоторые виды магея всего их около двухсот – употребляют в пищу.

Не обходится без него и народная медицина, утверждающая, что кипячённый сок магея вместе с мёдом или патокой помогает при туберкулезе, ревматизме и воспалении почек. И, несмотря на все эти достоинства, вполне уместно такое категорическое утверждение, как «магей – на мыло!» В стволах некоторых видов растений есть мылкое вещество, которое в глухих деревнях и сейчас используют при стирке белья.

Одним словом, кактусы и «примкнувший к ним» магей вполне могут считаться национальным достоянием мексиканцев. Они и кормят, и поят, и одевают, и лечат. В 1985 году была даже создана «Национальная программа магея и нопаля» – для сохранения, рационального использования и производства этих растений.

...И все же, если у вас дома растёт на подоконнике кактус, не спешите пускать его на салат. В наших условиях его лучше сохранить как вериги.

Апрель 1994 г.

**Всё дело – в шляпе,
решили мексиканцы, придумав
национальный головной убор**



Тюбетейка, тирольская шляпа или кроличий треух почти наверняка говорят нам о национальности их владельцев. А когда мы видим человека в шляпе с конусообразной тульей и огромными, загнутыми сзади полями, вообще сомнений не возникает – мексиканец. Сомбреро стало одним из символов Мексики во всем мире, как текила и знаменитые мексиканские кактусы. Но почему?

Широкополая шляпа – не мексиканское изобретение. Перекочевала она сюда, как и многие другие элементы национальной культуры, из Испании. Нынешние сомбреро дальние «потомки» андалузских шляп с тем же именем («сомбра» по-испански «тень»). Но в Испании они были одним из множества видов других шляп, а в Мексике со временем приобрели статус главного национального головного убора. И виноваты во всем – чарро.

Чарро – это благородный всадник, кабальеро. Состоятельные землевладельцы-скотоводы в начале прошлого века придумали себе костюм, чтобы выделяться на фоне «неблагородных» земледельцев и батраков. Главные элементы платья чарро – сомбреро, короткая куртка, тесно облегающие тело брюки и полусапожки на высоких скошенных каблуках и с узким мыском. Дополнительные, но практически обязательные аксессуары – ремешок на шляпе, галстук-бант, красный или синий матерчатый пояс, ряд металлических пуговиц, идущий по бокам брюк, и, конечно же, шпоры. У фетровых или войлочных сомбреро высота тульи и загиб по-

лей сзади были особые для разных районов страны. До сих пор идут споры, в каком штате носят «самые мексиканские» сомбреро.

«Костюм чарро должен был показать, что это мексиканская одежда, которая отличается от одежды американских ковбоев или аргентинских гаучо, – рассказывает антрополог Хесус Хауреги, занимающийся историей национального платья. – Но, кроме значения своеобразной национальной эмблемы, у костюма чарро есть и другие истолкования. Это платье тех, кто потомственно связан с землёй и противостоит “пришлым и новеньким”. Кроме того, тот, кто носит этот костюм, воспринимается как человек чести и достойный уважения».

Как ни покажется странным, но первым из правителей, кто стал вводить костюм чарро на официальном уровне, был император Максимилиан, австрийский эрцгерцог, посаженный на мексиканский престол Наполеоном Третьим. Несмотря на любовь к верховой езде и сомбреро, Максимилиан, как французский ставленник, проимператорствовал всего три года и был в 1867 году казнён восстановившими свою независимость мексиканцами. С Максимилианом исчезает на время из правительственных дворцов и костюм чарро.

Но на рубеже XIX и XX веков платье мексиканских всадников получает второе дыхание. Сначала в него оделась полиция. А потом, – и это оказалось решающим, – националь-

ные музыканты марьячи. С тех пор сомбреро неразлучна с гитарой.

Мексиканская революция привнесла новый элемент в восприятие сомбреро. Целые повстанческие армии, возглавляемые Эмилиано Сапатай и Панчо Вильей, носили на головах невероятных размеров соломенные шляпы с торчащими, словно стручки перца, высокими тульями. С тех пор у сомбреро появился аромат свободолюбия, отваги и бесстрашия. Волна национализма, пришедшая после революции, создала потребность в своей, типичной мексиканской музыке. И ей, разумеется, становится музыка марьячи. А марьячи в то время иначе как в типичном костюме чарро и не выступали. Так что широкополые шляпы, как символ мексиканской самобытности, конкурентов уже не имели.

Правда, в сороковых годах, когда в Мексике появляются первые ассоциации чарро, «благородные всадники» потребовали, чтобы право носить традиционный костюм имели только те, кто умеет ездить верхом. Потом они даже попытались запретить марьячи использовать костюм чарро. Но разве можно заставить музыкантов сменить платье, которое стало для них визитной карточкой?

Случилось даже наоборот. Магия кино создала «поющего чарро», который чаще, чем уздечку, берёт в руки гитару, но шляпу при этом не снимает.

Распространению в мире образа типичного мексиканца, непременно носящего сомбреро и одетого в костюм чарро,

мы обязаны мексиканскому кино, особенно его «золотому веку», пришедшему во второй половине тридцатых годов. В фильмах той поры главные герои – чарро, кабальерос, люди чести и слова. А самым знаменитым «поющим чарро» стал актёр Хорхе Негрете.

Тогда же в мире узнали, кто такой мачо. Смелый и благородный, уважаемый товарищами и обожаемый женщинами, великодушный с друзьями и суровый с врагами, готовый защитить свою честь и честь своей избранницы перед кем угодно, – кто не влюбится в такой образ? И все эти доблести и достоинства сверху прикрывались нарядной широкополой шляпой и были облечены в щёгольский костюм чарро. Мачо мог мыслиться только в сомбреро.

Но чуть позже, и опять же из-за кино, этот неотразимый образ претерпел изменения. В пятидесятых на экраны начинают выходить мексиканские фильмы сентиментальной волны. Мужественный образ «мачо-чарро» дополняется такими чертами как чувствительность и душевные страдания, часто безуспешно заливаемые текилой. Герою уже незазорно и слезу пустить, переживая любовную неудачу, «плачущий чарро» может даже побраниться, а то и более серьёзно повздорить с женщиной, тогда как раньше стычка была возможна только с мужчиной.

Уметь пить, петь, стрелять, драться, скакать на лошади и страдать от неразделённой любви – такими характеристиками наделялся теперь образ мачо. Хотя в остальном «по жен-

ской части» у него всё должно было быть нормально. Что касается сомбреро, то оно уже могло не только красоваться на гордо вскинутой голове, но и трепетать в заломленных пьяной тоской руках.

В общем, вместительная оказалась шляпа.

Февраль 1996 г.

Репортажи из страны ацтеков



**Ну Луну и Солнце можно
попасть из Мехико
*К пирамидам – на метро***



В 1978 году в самом центре Мехико рабочие, прокладывая подземный кабель, сделали... археологическое открытие. В одном месте под взломанным асфальтом показался камень с древним барельефом. Удивительное изображение богини Луны стало находкой, указавшей учёным, где надо искать Темпло Майор – главный храм древнего города Теночтитлан.

В 1520 году Эрнан Кортес со своим войском добрался до столицы империи ацтеков, построенной в долине нынешнего Мехико посреди озера Текскоко. Как свидетельствует один из летописцев конкисты, испанские солдаты были поражены размерами центральной площади Теночтитлана, которая превосходила все виденные ими площади в Риме и Константинополе. А пирамида, на которой находился главный храм, была выше самой высокой церкви в Севилье.

Год спустя Теночтитлан, осажденный испанцами и вступившими с ними в союз покоренными ацтеками племенами, пал. Город по приказу Кортеса сровняли с землёй. А на развалинах столицы павшей империи стали строить новый город, который потом назвали Мехико.

Всего около двухсот лет простоял Темпло Майор до того, как был разрушен испанцами. А затем 450 лет его руины были погребены под землёй. Сегодня, купив в самом центре мексиканской столицы входной билет, вы можете отправиться в путешествие по далёкому прошлому. Темпло Майор – единственная, пожалуй, в мире пирамида, на которую надо

не подниматься, а... спускаться. Мостки, проложенные над развалинами, находятся чуть ниже нынешнего уровня города и ведут вас через пирамиду, имевшую когда-то более шести тысяч метров в основании и возвышавшуюся на 45 метров, в современный музей главного храма, где выставлены обнаруженные при раскопках археологические находки.

Пирамида главного храма – своеобразная «матрёшка», в которой под первым слоем находится второй, под ним – третий... Всего же этих слоёв семь – столько раз правители Теночтитлана решали наращивать на старое основание новый слой, увеличивая пирамиду в размерах, которые должны были соответствовать возраставшему могуществу империи.

В строгом смысле слова, главный храм – это пантеон. На вершине пирамиды стояли два небольших храма, посвященные главным богам ацтеков. С северной стороны находился храм бога дождя Тлалока, а с южной – бога Солнца и войны Уитцилопочтли. Обоим богам когда-то регулярно приносились человеческие жертвы. На самой вершине у жертвы вынимали сердце, отдавая его главным богам, чтобы Солнце снова взошло утром, а на землю пали капли дающего жизнь дождя. Здесь же приносились жертвы и другим богам, не имевшим «своих» пирамид. Если верить одной из испанских хроник времён конкисты, реки крови текли по ступеням Темпло Майор во время массовых жертвоприношений.

Сегодня у развалин главного храма тоже слышны звуки флейты и барабана, наверное, похожие на те, что когда-то

предшествовали ритуальным убийствам. Но сейчас под эту музыку танцуют фольклорные группы, привлекая туристов и зарабатывая на хлеб. Приезжают танцоры на место своей работы на метро – в ста метрах от развалин Темпло Майор вход в станцию подземки. Так что если прилетев в Мехико, вы решите посмотреть пирамиды, то к ближайшей из них можете отправиться на метро.

...А самая большая пирамида Латинской Америки до сих пор хранит свою тайну. Как и древний город в семидесяти километрах от Мехико, в котором она стоит. Ацтеки, нашедшие этот город через 750 лет после того, как из него ушли последние жители, были столь потрясены увиденным ими величием, что назвали его Теотиуакан – «место, где рождаются боги».

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.