

ЛАХОРСКИЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ

До раздела Индии в 1947 г. Лахор часто называли «восточным Парижем». Смысл, который люди вкладывали в это сравнение, не имел отношения к сходству внешнего облика двух городов или их исторической ценности: речь шла об атмосфере веселой беззаботности, которой была окрашена культурная жизнь Лахора с ее многочисленными кафе и ресторанами, многочисленными приемами и праздниками, фланирующей по улицам нарядной толпой. Таким же, веселым и беспечным, казался индийцам Париж до Первой мировой войны.

Любопытно свидетельство выдающейся писательницы урду Исмат Чугтаи (1915-1991), которой в 1944 г. пришлось предстать перед Верховным судом, находившимся в Лахоре, по обвинению в непристойности ее рассказа «Одеяло» (*Лихаф*). Несмотря на столь неблагоприятные обстоятельства своего пребывания в Лахоре, Исмат Чугтаи писала: «Как прекрасен был Лахор! Бодрящий, полный смеха, руки его раскрыты для приветственного объятия и обнимания всех, кто сюда пожаловал, - город дружелюбных людей, чья любовь не ведает условностей, - «сердце Пенджаба»! ...Лахор - какое это вкусное слово! Соль лахорского остроумия - как драгоценные камешки, белые и розовые. Хотелось бы мне нанизать эти крохотные кристаллики в сверкающее ожерелье и охватить им стройную белую шею пенджабской красавицы... В атмосфере Лахора есть свечение, в ней звенят невидимые колокольчики, и цветы померанца наполняют воздух своим ароматом»¹.

Как и во многих других городах Индийского субконтинента, уличная жизнь Лахора напоминает некий «людской бульон»: по-

А.А. СУВОРОВА

Доктор филологических наук

Лахор, бывшая столица двух империй - Газневидов и Великих Моголов, и поныне остается культурной столицей Пакистана, городом всемирно известных архитектурных памятников и особого стиля жизни.

вседневный быт, труд и развлечения подавляющего числа горожан проходят вне дома, на глазах у окружающих. Где-то за высокими стенами и закрытыми ставнями пребывают в затворе женщины, но мужчины - равно богатые и бедные, дети и старики - день и ночь «варятся» в этом «бульоне», живут у всех на виду - на базарах, в уличных кафе, в парках, во дворах мечетей и гробниц святых, просто на оживленных перекрестках.

Длинные шумные процессии - религиозные, траурные и свадебные - ежедневно кружат по городу, притягивая к себе тысячи добровольных участников или просто любопытных. Многочисленные праздники - семейные и общинные - отмечают целыми кварталами. Днем под раскаленным солнцем множество людей дремлет прямо на земле, в центральных публичных местах - в Хазури Баг, Дата Дарбаре, у Кашмирских и Делийских ворот. По вечерам, когда жара немного спадает, толпы заполняют рестораны, плотным кольцом окружают съестные ларьки и открытые жаровни, нависают под навесы мелких закусочных.

Вообще первая реакция лахорцев на всякую общественно значимую новость, радостную или тревожную, мгновенно, словно по сигналу, выйти на улицы, -

врожденное качество электората, которым постоянно злоупотребляют пакистанские политики. У западного посетителя может сложиться впечатление, что большинство лахорцев чувствуют себя комфортнее и увереннее на улице, чем у себя дома.

«ЧЕЛОВЕК ГУЛЯЮЩИЙ»

Среди людей, движущихся по улицам Лахора, немало тех, кто просто проводит время, бесцельно гуляет, что отличает лахорцев от жителей других больших южноазиатских городов, где прогуливаются ради удовольствия только туристы, а не местное население. «Человек гуляющий» (*flâneur*) играет исключительную роль в ощущении, переживании и описании атмосферы города. Фланёрами, в современном смысле слова, являлись известные пакистанские писатели Саадат Хасан Манто, Интизар Хусейн, Бапси Синдхва и другие, создавшие в своих произведениях яркие зарисовки лахорской жизни.

Сам термин *flânerie* - блуждание по городу с целью его познания и переживания - изобрел Шарль Бодлер применительно к времяпрепровождению парижан. Думается, что в основе сравнения Лахора с Парижем лежит именно склонность их жителей к фланёрству. В западном мире идея фланёрства тесно связана с современной городской средой - с разнообразными аркадами, плазами, моллами и другими обширными и сложными пространствами торговой коммерческой архитектуры, предлагающими фланёрам неожиданные открытия и новые впечатления. На Востоке, где веками существовал такой полифункциональный комплекс, как базар, с его сочетанием открытых пространств и перекрестков, с аркадами, узкими проходами, боковыми улочками и крытыми галереями,

основы для фланёрства словно заложены в самой традиции.

Фланёр - одновременно соучастник событий, «человек толпы», и в то же время сторонний наблюдатель, фиксирующий все необычное в жизни города и эстетически переживающий его. По мнению многих исследователей, эта черта чисто французская: «В английском языке нет эквивалента для французского слова *flâneur*. Как и не существует англо-саксонского двойника этому исключительно галльскому индивиду: намеренно бесцельному пешеходу, не имеющему никаких обязательств и не ограниченному временем; индивиду, который, будучи французом, а стало быть, человеком бережливым, не тратится ни на что, включая свое время, а использует его с разборчивостью гурмана, смакующего разнообразные вкусовые оттенки города»².

И все же способность смаковать «разнообразные вкусовые оттенки города» свойственна не одним французам. Современная пакистанская писательница Самина Курейши пишет о герое своей повести: «Азиз Ахмад ежедневно бродил по старому городу, хотя и знал его досконально. Ему были так известны запахи и звуки каждого переулочка, что однажды он держал пари со своим двоюродным братом: если его с завязанными глазами приведут в любое место в старом городе, он угадает, где находится. Он знал, куда пойти, чтобы увидеть свадебную процессию. Он знал, где купить лучшие сладости и самый вкусный кебаб. Он мог добраться от Лахорских ворот до Делийских меньше чем за десять минут, хотя обычно эта дорога занимает более двадцати. И все же он предпочитал идти медленно и бесцельно, минувая разные кварталы, разглядывая все попутные базары и удивляясь тому, как торговцы держатся веками за свои традиционные места, несмотря на перемены и конкуренцию... Он знал все, чему научил его дед: истории кварталов, рассказы о тамошних жителях, торговцах, ге-

роях и святых; легенды о правителях города, его былой славе, мифическом богатстве и мощи - все эти сказки, песни, предания о Лахоре. Они постоянно жили в его памяти, время от времени смешиваясь с теми новыми картинками, звуками и запахами, которые окружали его, пока он медленно шел по улицам, вбирая в себя увиденное всеми своими чувствами»³. Описанный в повести стиль жизни героя - есть настоящее *flânerie*, хотя и в языках урду и панджаби, как и в языке английском, нет точного эквивалента этим словам.

«ПАКИСТАНСКАЯ ЧАЙНАЯ»

«Парижский дух» Лахора выразился и в привычке проводить время в литературных и артистических кафе, где собиралась творческая интеллигенция. Самым известным из таких кафе являлся *Pak Tea House* (Пакистанская Чайная), расположенная в самом центре города. Это место встреч нескольких поколений литераторов урду было аналогом прославленных *Café de Flore* и *Café Les Deux Magots* в Париже и *Caffè Greco* в Риме, притягивавших к себе цвет европейской литературы и искусства.

Pak Tea House был популярен у писателей еще в колониальную эпоху (тогда он именовался *The India Coffee House*), но свою настоящую славу приобрел после достижения независимости и образования Пакистана. В разные годы здесь часами просиживали за бесконечной чашкой чая и спорили о литературе и политике такие звезды литературы урду, как Мираджи, Фаиз Ахмад Фаиз, Саадат Хасан Манто, Мунир Нийази, Ахмад Фараз, Интизар Хусейн, Кайум Назар и др. По словам Интизара Хусейна, постоянного посетителя кафе с 1949 г., «ни один литературный институт в стране, включая Литературную Академию, не обладает таким авторитетом, как Пакистанская Чайная»⁴.

Известный ученый Мухаммад Умар Мемон, издатель престиж-

ного американского журнала «The Annual of Urdu Studies», писал: «*Pak Tea House* был не просто местом, где собирались писатели и страстно спорили о литературе, искусстве и политике, где они лелеяли свои смелые и хрупкие мечты, или куда они забегали ежедневно, по дороге на работу или домой, для короткого общения, - он был уникальным местом встречи, где никогда не отказывали в гостеприимстве никому, даже тому, кто не мог заплатить за чашку чая... Он был всем тем, чем общество в целом не являлось, и более всего местом, где можно было мечтать, где можно было ухватить ход времени и истории»⁵.

К сожалению, в 2000 г. *Pak Tea House* оказался под угрозой закрытия из-за своей нерентабельности. Писательское сообщество обратилось к правительству Пенджаба с призывом спасти этот исторический центр лахорской культуры. Правительство, в свою очередь, предложило владельцу кафе финансовую помощь, чтобы компенсировать его убытки, однако даже это не смогло восстановить пришедшее в упадок заведение. Сумевший пережить тяжелые времена диктатуры Айюб Хана (1958-1969) и Зия уль-Хака (1978-1988), *Pak Tea House* сегодня - лишь обветшалое мертвое здание.

БАСАНТ - ПРАЗДНИК ВОЗДУШНЫХ ЗМЕЕВ

Современный лахорец - в буквальном смысле слова «человек улицы»*. На улицах он в первую очередь ищет зрелища, развлечения, праздника, игры, - поэтому лахорский горожанин еще и *homo ludens*, «человек играющий». И главное праздничное зрелище Лахора с элементами азартной игры - это ежегодный «праздник весны» (*джашин-е бахаран*), более известный как *Басант*.

Басант (букв. «весна») отмечают с конца января до первой половины февраля, и даты его

* Социологический термин, который в английском переводе (*man on the street*) означает среднестатистического человека.



Воздушный змей с надписью в честь заказчика.

проведения меняются по решению лахорского муниципалитета. Басант означает смену календарных сезонов - пенджабская поговорка гласит: «Басант пришел - зима исчезла». Однако в Лахоре Басант отмечается в первую очередь как праздник запуска воздушных змеев, а не календарный или религиозный праздник, каким он считается в Индии.

Басант имеет доисламское происхождение и ведет свою историю от религиозного индуистского праздника в честь богини Сарасвати - *Басант Панчами*. В Индии его отмечают в пятый день (*панчами*) индуистского месяца Магх (соответствует январю-февралю), который считается первым днем весны. Поскольку Сарасвати - богиня знания и покровительница учащихся, в Индии в подготовке и праздновании Басанта в первую очередь участвуют школьники, студенты, их родители и учителя. До раздела страны пенджабские индусы праздновали его, как и остальные их единоверцы. Причем особенностью лахорского Басанта стали соревнования по запуску воздушных змеев - зрелище столь яркое, захватывающее и азартное, что и после образования Пакистана и исхода индусов Басант так и остался самым любимым праздником горожан.

Впрочем, с Басантом индийские мусульмане познакомились еще в средние века благодаря культурной открытости и синкретизму суфиев. В могольскую

эпоху празднование Басанта с запуском воздушных змеев проходило в обителях крупнейших пенджабских святых: Мийана Мира и Шаха Хусейна в Лахоре, Булле Шаха в Касуре, Султана Баху в Саргодхе. В поэзии пенджабских мистиков, в частности, в *кафи**

Шаха Хусейна, обычаям *Басанта* нередко придается суфийская семантика: «В руке Возлюбленного веревка, а я Его воздушный змей»⁶.

Предание о том, как в Лахоре начали отмечать Басант, отражает недовольство определенных мусульманских кругов этим индуистским, т. е. языческим в их понимании праздником. Предание гласит, что во времена, когда наместником Пенджаба был Закария Хан (1707-1759), некий индуистский юноша, над которым постоянно издевались сверстники-мусульмане, публично оскорбил Пророка и его дочь Фатиму. Он предстал перед лахорским судом, который приговорил его к смертной казни за кощунство. Индуистское население обратилось к главе города с петицией о помиловании, однако приговор был приведен в исполнение. Тогда лахорские индусы объявили траур по казненному, а богатый купец Калу Рам в память о погибшем учредил в Лахоре ежегодную весеннюю ярмарку - Басант Мела⁷. Это предание дает основание мусульманским консерваторам говорить о том, что в дни Басанта над Лахором летают не безобидные воздушные змеи, а «знамена кощунства и язычества»⁸.

Первоначально праздник воздушных змеев отмечали только в Старом городе, где этому способствовала сама городская застройка: тесно примыкающие друг к другу здания с плоскими, «жилыми» крышами, на которых приня-

то спать в жаркие ночи. Именно с этих обустроенных «пусковых площадок» дети и молодые люди запускали самодельных змеев - *патанг*, или *гудди*, легко перебегающая с крыши на крышу и оглашая воздух победными криками «*Бо ката!*» («Срезал!»)

Перед запуском бечеву воздушного змея с одной стороны смазывают клеем и облепляют толченым стеклом. Умело направленный патанг на скорости подводят к змею соперника с чистой стороны шнура, и, когда игрок снизу делает резкую подсечку, осколки стекла срезают бечеву. Упавший змей считается трофеем, его можно продать, вторично использовать самому или за выкуп вернуть владельцу. Заключаются даже пари и делаются денежные ставки, придающие игре особый азарт. Победителем в пределах улицы или квартала является тот, кто может предъявить больше срезанных *патангов*. Среди тех, кто соревнуется в запуске воздушных змеев, есть настоящие профессионалы, занимающиеся этой игрой всю жизнь и ежегодно извлекающие из праздника приличный доход.

В наши дни использование толченого стекла при запуске воздушного змея строго запрещено - в лавках торговцев воздушные змеи продаются с мотком простой лески. Однако азартные игроки не только игнорируют этот запрет, но идут на значительно более опасные ухищрения, заменяя бечеву металлической проволокой. Ежегодно после окончания Басанта городские газеты публикуют информацию о детях, упавших с крыш во время погони за змеем и разбившихся насмерть, сведения о порезах, ранах, отрезанных пальцах и даже головах (!) тех несчастных, кто угодил под острый резак проволоки. Наконец, в дни Басанта какой-нибудь район Лахора внезапно погружается во тьму, поскольку проволока, которую на скорости тянут за собой тысячи змеев, нередко замыкает линии электропередачи. Одним словом, у противников Басанта более чем достаточно аргументов в пользу его запрета.

* Кафи - жанр пенджабской поэзии, имеющей мистическую окраску.

В 2005 г., когда число жертв Басанта перевалило за сотню, Верховный суд Лахора постановил полностью запретить запуск змеев на территории города. В вердикте говорилось, в частности, что Басант - религиозный ритуал индусов и никогда не являлся частью культурного наследия мусульман.

Вердикт суда вызвал яростный протест жителей Лахора, которые дружно вышли на улицы и заблокировали все подходы к зданию суда. Пойдя на компромисс, главный министр Пенджаба наложил «временный мораторий» на запрет Верховного суда.

Официально Басант запрещен и сегодня, однако всякий, кто когда-либо бывал в Лахоре, видел и в будний день плывущие на горизонте разноцветные паруса воздушных змеев. Что касается местных жителей, они реагируют на запреты вызывающей шуткой: «Все равно мы будем запускать змеев, / Несмотря ни на что, будем развлекаться»⁹.

В наши дни празднование Басанта приобрело национальный размах, получило финансовую поддержку городских властей и крупных корпораций и стало индустрией.

В первую очередь это коснулось производства воздушных змеев, которым занимается большая часть городских ремесленников. Патанг можно купить в последний момент на любом базаре, но обеспеченные люди заказывают их заранее по собственному дизайну. К началу Басанта в Лахор съезжаются любители развлечений и зеваки со всего Пакистана, из Индии и даже из стран Европы и Америки, где проживает пакистанская диаспора. Они значительно увеличивают доходы гостиничного и ресторанного бизнеса. Дающие наилучший обзор крыши многоэтажных офисных зданий и отелей резервируются задолго до начала праздника. По ночам в ярко подсвеченном старом форте собираются десятки тысяч празднично одетых людей: на мужчинах особый желтый шарф, у женщин на запястьях желтые цветочные браслеты.



Часами, закинув головы в небо, они наблюдают за мириадами ярких квадратов, треугольников, драконов, фантастических птиц и других летающих объектов самой немыслимой формы, которые мечутся в сполохах прожекторов. Повсюду оглушительно грохочет музыка: гром барабанов и рев труб отмечает чью-то победу - очередной срезанный патанг. В небо с треском взлетают хлопушки и фейерверки. Городские рестораны выносят на улицы закуски и прохладительные напитки. Разгоряченные соревнователи и зрители за ночь выпивают цистерны охлаждающего молочного напитка - *ласси* и съедают тонны рисового десерта - *кхир*, к утру покрывая улицы плотным ковром из бумажных стаканчиков.

В богатых предместьях Лахора - Гулберге, Дефенсе, Модел-тауне и др. - также отмечают Басант устройством праздничных приемов на крышах или любимых в Пакистане *garden party*. Отличием этих приемов от уличного праздника, помимо обилия разнообразной еды, является выступление профессиональных певиц и танцовщиц *муджра*. В роскошных особняках крупных политиков и бизнесменов выступают даже кинозвезды местной «фабрики грез» - *Лолливуда*. Представителям элиты приходится за одну ночь посещать с десятков подобных приемов, поскольку приглашение на Басант - показатель статуса, и их

Воздушные змеи на любой вкус.

количество напрямую связано с общественным положением гостя.

В Пакистане, постоянно сотрясаемом политическими кризисами, где долгое время у власти стояли военные, чрезвычайно сильны позиции консервативных мусульманских партий, а личное и общественное поведение регулируется довольно строгими ограничениями, Басант напоминает средневековый карнавал (в интерпретации Михаила Бахтина*). Это одновременно и протест социума против идеологического давления, и отдушина, позволяющая людям просто «выпустить пар». Конечно, Пакистан - не Бразилия, и празднование Басанта никогда не выливается в массовую оргию. Однако дни праздника, во время которого снимаются некоторые табу, а люди наслаждаются ощущением временной свободы от вековых условностей, делает Басант явлением уникальным для мусульманского государства. Симптоматично, что в других провинциях - Белуджистане или Северо-Западной Пограничной провинции, где уровень секуляризма намного ниже, чем в Пенджабе, Басант не празднуют вообще.

* М.М.Бахтин (1895-1975) - русский философ, литературовед и теоретик искусства.

«ОБЖОРНАЯ УЛИЦА»

Если Басант длится лишь одну неделю в году, то повседневное и любимое развлечение лахорцев - это обильная еда в любое время суток, конечно, за исключением дней Рамадана. По существу, жизнь Лахора - это нескончаемый обеденный прием, *dinner party*, с непредсказуемым числом участников. Для жителей Лахора еда - нечто большее, чем физиологически необходимый прием пищи, - это сама социальная жизнь, дающая возможности общения с друзьями, новые деловые и личные контакты. Еда - не только объект гурманства, но, как погода у англичан, повсеместный предмет разговоров: что ели, когда ели, где ели, и как это было приготовлено. Ежевечернее времяпрепровождение горожанина среднего класса - давать обед у себя дома или посещать обеды в домах родственников и знакомых, или, на худой конец, отправляться обедать в ресторан.

Вегетарианцу в Лахоре придется несладко, поскольку здесь употребляют в пищу в основном жареное или тушеное мясо (естественно, кроме свинины), приготовленное в процессе длительного томления, до получения экстракта и густого соуса, с добавлением большого количества топленого масла (*гхи*).

Средний горожанин начинает утро острым жарким из говядины или баранины - *нихари* (от слова *нахар* - утро), а заканчивает его поздно ночью ассортиментом мясных блюд, куда обязательно входят кебабы, *мурги тикка* (замаринованные бескостные кусочки цыпленка, испеченные в *тандуре*), *халим* (томленное до пастообразного состояния мясо с чечевицей) и мясной плов - *бирийани*. И эта «диета» невольно наводит на размышления о том, что лахорцы либо имеют иммунитет против отложения избыточного холестерина, либо они должны поголовно умирать от сердечно-сосудистых заболеваний.

Пенджабская кухня представляет собой сочетание северо-индийской кухни, так называемой



На Обжорной улице Лахора.

«могольской» (*муглаи*), с чисто местными блюдами, например, *рох-ди-кхир* (рис, сваренный в соке сахарного тростника), *карахигошт* (густое жаркое из козлятины, приготовленное в большом ведре) или такой сомнительный, на взгляд европейца, деликатес, как *капура* - жареные семенники козла. В качестве вкусовой добавки пенджабская кухня широко использует луковую, чесночную и имбирную приправу на основе жирного йогурта, а также *танги масала* - смеси сухих томатов с порошком манго и семенами граната. Вообще, многие блюда англо-индийской кухни - *тандури*, *нан*, *пакора*, *панир* - стали популярны на Западе благодаря пенджабцам.

В Лахоре множество традици-

за мороженым *кульфи*. Наконец, по всему городу разбросано множество лавок кастовых кондитеров - *халваи*, где изготавливаются и продаются традиционные пенджабские сладости, вроде *балушахи*, *патиса*, *мунги-де-ладду*.

Такая кулинарная карта города является пережитком средневековья и соответствует традиционному расселению торгово-ремесленных групп. Конечно, в Лахоре много современных ресторанов, где можно перепробовать разные блюда пенджабской кухни, не разъезжая за ними по всему городу, но лахорский фланёр - человек улицы во всем, и еду

ХАРАКТЕР ПИЩЕВЫХ ПРИВЫЧЕК И РАЦИОН ЛАХОРЦЕВ ПУГАЮТ ЕВРОПЕЙЦЕВ И АМЕРИКАНЦЕВ, ЛЮБИТЕЛЕЙ НИЗКОКАЛОРИЙНОГО ПИТАНИЯ

онных мест, где специализируются на определенных блюдах и куда в любое время дня и ночи съезжаются гурманы. На улице Эббот-роуд, на огромных плоских сковородах жарят рагу *гурда-капура*; у ворот Бхати Дарваза готовят лучший в городе *нихари*; квартал Хира Манди славится своим луковым супом - *пайас*, не уступающим парижскому; на Старый базар Анаркали приезжают за особой рыбой в маринаде - *мачли-ка-ачар*, а в район Мозанг -

предпочитает покупать на улице, у ее непосредственного производителя, поэтому он не слишком доверяет рестораторам, считая, что они упрощают старинные рецепты.

Чтобы минимизировать неудобства местных гурманов и создать очередную приманку для иностранных туристов, недалеко от стен Внутреннего города*, в

* Внутренний город (Андрун Шехр, *ур-ду*) - градостроительное ядро Лахора.

районе Гавалманди, где хорошо сохранилась старая архитектура, была открыта «Обжорная улица» (*Food Street**), где по вечерам на лотках, столах и под навесами разворачивается необъятная панорама пенджабской кухни. Как следует из исторического названия района Гавалманди (*гавал* - каста, занимающаяся доением коров и производством молока, *манди* - базар, составная часть многих лахорских топонимов), он некогда был молочным рынком и считался «экологически чистым» местом для производства и продажи продуктов питания. Сегодня в дневное время *Food Street* похожа на другие оживленные улицы Лахора, а с восьми часов вечера она перекрывается для всякого транспорта и огораживается с обеих сторон шлагбаумами.

За исключением крепости Шахи Кила, центральной улицы Молла и правительственных зданий, *Food Street* - единственная улица города, где применен принцип архитектурной подсветки. По обеим ее сторонам стоят тесно прижатые друг к другу узкие трех-, четырехэтажные дома, украшенные многочисленными резными балконами, рельефными фронтонами и колоннами, окнами с наличниками самой причудливой формы, массивными инкрустированными дверями. Весь этот архитектурный декор подсвечен ярусами, что создает иллюзию растущих вверх, удлиняющихся зданий. Большая часть оконных проемов наглухо закрыта ставнями, отчего дома, несмотря на яркую подсветку, кажутся обезлюдевшими, что только усиливает эффект театральной декорации.

Первыми у входа и последними у выхода с *Food Street* расположены лавки торговцев *паном*, жевательной смесью из бетелевого листа, *пашены* извести и специй. *Пан* традиционно жуют в конце обеда - он освежает дыхание

и к тому же окрашивает язык и зубы в темно-красный цвет, что по южноазиатским меркам считается красивым. По обеим сторонам улицы расставлены простые пластиковые столы и стулья, - обстановка самая демократичная. В середине, по образовавшемуся проходу движется густеющая с каждым часом толпа. Если в других публичных местах Лахора обычно преобладают мужчины, то *Food Street* посещают семьями - впереди шествуют родители с нарядно одетыми детьми, а сзади старшее поколение - бородатые старики, опирающиеся на палки, и старухи,

желательного оживления, который нельзя ощутить в каком-либо ином людском сборище.

ИКБАЛ ХУСЕЙН И ЕГО РЕСТОРАН

Другой гастрономической, а скорее, культурной достопримечательностью города является ресторан *Cooco's Den* («Гнездо кукушки»), который стоит у ворот Рошнаи Дарваза, в непосредственной близости к главной мечети Бадшахи Масджид. В вечернее время с открытой веранды на крыше ресторана открывается ве-



Картина Икбала Хусейна «Семья».

с головы до ног укутанные в шали. Время от времени они останавливаются у приглянувшегося прилавка и, набрав горы снеди на пластиковые подносы, усаживаются за ближайший столик.

Изредка в толпе попадаются иностранцы с фото- и кинокамерами. Улица *Food Street* входит в число достопримечательностей города, и местные жители обязательно приводят сюда своих зарубежных гостей. Гости или пробуют всё подряд, ужасаясь остроте и калорийности пищи, или осторожно пробуют, лишь после долгих уговоров соглашаясь на стакан ледяного *ласси* или соленого кашмирского чая. Смешение разных полов, возрастов, социальных групп и национальностей в толпе,двигающейся по *Food Street*, - явление для Пакистана исключительное. Здесь витает дух свободной непринужденности и добро-

ликослепный вид на подсвеченный Шахи Кила и Старый город. И ресторан, и здание, в котором он находится, типичный для Старого города «узкий» трехэтажный дом с нависающими над улицей балконами, - принадлежит известному художнику Икбалу Хусейну, «пакистанскому Тулуз-Лотреку».

Сын кастовой проститутки *канджари*, родившийся в Хира Манди, «квартале красных фонарей», Икбал Хусейн сумел благодаря своему таланту избежать участи мужчин этой касты - быть сводниками или охранниками женщин легкого поведения. Получив художественное образование, став профессором Национального колледжа искусств, он прославился далеко за предела-

* В русской литературе принято переводить топоним *Food Street*, который неоднократно встречается у английских писателей Т.Дж.Смоллетта и У.М.Теккерея, как «Обжорная улица». Кроме того, в самой России улицы с большим количеством трактиров и ресторанов некогда назывались «Обжорными рядами».



Пустующий днем под лучами палящего солнца ресторан Cooco's Den к вечеру до отказа заполняется посетителями.

ми Пакистана своими картинами, изображающими персонажей, быт и нравы лахорских борделей. Личность и творческая судьба И.Хусейна настолько уникальны для человека его происхождения, что он стал прототипом героя-художника современного французского романа «Hira Mandi»¹⁰.

Доставшийся ему по наследству дом, стоящий на границе форта и Хира Манди, он превратил в студию с художественной галереей и модным рестораном, где собирается лахорская богема и куда считают своим долгом попасть посещающие город иностранцы. На первом этаже выставлены произведения самого Икбала Хусейна - в основном портреты угрюмых и усталых женщин, чьи лица кажутся мертвыми под слоями грима, а живые глаза вызывают к состраданию. Как и некогда Тулуз-Лотрек, Хусейн изображает будни борделя: женщины причесывают друг друга, чинят одежду, смотрятся в зеркало, секретничают. Только обилие косметики на их лицах, слишком откровенные декольте и мрачный сумрак пустых комнат подсказывают зрителю, что с этими женщинами что-то не так, и это не

обычные респектабельные представительницы среднего класса.

Тут же рядом с мастерской находится галерея артефактов, собранных художником в Пакистане и Индии. Ей могли бы позавидовать многие музейные собрания: каменные статуэтки индийских богов и буддийских бодхисаттв, монументальные двери и массивные оконные рамы, вывезенные из Пешавара и Свата; инкрустированная полудрагоценными камнями бронза из Синда; старинное оружие из Белуджистана; резная ореховая мебель из Бахавалпура; нефритовые шахматы тончайшей работы из Гилгита; тончайшие дакские ткани, мултанские ковры и кашмирские шали.

Из галереи ведет крутая винтовая лестница, которая огибает внутренние помещения дома и выводит гостей прямо на крышу, где и расположен ресторан Cooco's Den, а оттуда открывается захватывающая дух панорама Старого города, до которого, кажется, можно дотронуться рукой. Кухни в здании ресторана нет - кухонные испарения и жар могли бы повредить произведениям искусства, хранящимся в доме. Еду готовят прямо на улице, у входа, а готовый заказ поднимают на крышу на медных цепях, ставя посуду с едой в огромные тазы. Вообще такой способ доставки товаров на жилые крыши весьма практичен и распространен в Ла-

хоре. Нередко можно наблюдать, как сидящие на крыше женщины спускают на веревке корзину с деньгами к ногам уличного торговца, стоящего на пороге дома, а затем дружно тянут эту корзину, полную фруктов или сладостей, наверх.

Но не только традиционной едой, элитарной клиентурой и великопанорамой привлекает посетителей ресторан Cooco's Den; главная его приманка - это непосредственная, в двух шагах, близость квартала проституток - Хира Манди, который, при всей своей дурной славе, занимает первое место среди развлечений, предоставляемых Лахором. Хира Манди находится в самом сердце Внутреннего города между воротами Рошнаи с севера и Бхати - с юга, хотя проезд внутрь квартала пролегает через ворота Таксали. По народной этимологии, название Хира Манди переводят как «базар бриллиантов» (от *хира* - бриллиант; *манди* - базар), где «бриллианты» служат эвфемизмом «живого товара» (в поэтическом стиле квартал иногда называют «базаром красоты», *базар-и хусн*).

Однако «блеск и нищета» обитателей квартала Хира Манди - предмет отдельного рассказа.

(Окончание следует)

¹ Chughtai Ismat. My Friends, My Enemy. Essays, Reminiscences, Portraits. Trans. Tahira Naqvi. New Delhi: Kali for Women, 2001, p. 174-182.

² Otis Skinner Cornelia. Elegant Wits and Grand Horizontals. NY: Houghton Mifflin, 1962, p. 55.

³ Quraishi Samina. Lahore, the City Within. Singapore: Concept Media, 1988, p. 71.

⁴ Хусейн Иштилзат. Пак Ти Хаус: чай ки мез се футпатх так (на урду) // The Annual of Urdu Studies, 2001, vol. 16, p. 360-372.

⁵ Memon Muhammad 'Umar. Editorial // The Annual of Urdu Studies, 2001, vol. 16, p. 1.

⁶ Chopra R.M. Great Sufi Poets of the Punjab. Calcutta: Iran Society, 1999, p. 92.

⁷ Nijjar Bakhsish Singh. Panjab under the Great Mughals. Bombay: Thacker & Co., 1968, p. 279.

⁸ Syed Mohammad Anas. The Kites of Blasphemy - www.albalagh.net/fo-od_for_thought/basant.shtml

⁹ Neville Pran. Lahore: A Sentimental Journey. New Delhi: Penguin Books, 2006, p. 174.

¹⁰ Le Tourneur d'Ison Claudine. Hira Mandi. Paris: Albin Michel, 2005.