

ВОСКРЕСЕНИЕ В АЛЖИРЕ

Р А С С К А З

ЗЕХОР ЗЕРАРИ

Зехор Зерари — современный алжирский писатель. Рассказ «Воскресение в Алжире» навеян событиями освободительной войны алжирского народа в 1954—1962 годах против французских колонизаторов.

— Йома¹, — воскликнула Шалабия, — похоже, что это последняя остановка, следующая — Алжир!

Зубида торопливо поднялась, поправила чадру и снова села. Всю дорогу она не переставала спрашивать дочь, долго ли еще осталось ехать и скоро ли она увидит сына Мохаммеда.

Суета в коридоре вагона усилилась — поезд был уже в Мэзон-Карэ, пригороде Алжира.

Зубида взглянула на дочь и в сотый раз сказала:

— Мохаммед будет очень рад тебя видеть, ведь он совсем не ожидал этого.

И в сотый раз Шалабия ответила то же самое, что в начале пути:

— Да, ведь он ждет всего лишь мою фотографию! О, как я буду рада его увидеть. Не могу представить себе этой минуты. Я не знаю, что это такое, тюрьма!

Зубида опустила чадру и стала ждать. Она снова думала о последнем письме Мохаммеда: «...Йома хабиба²... Я всегда был против того, чтобы ты пускалась в такое далекое путешествие, но раз уж ты настаиваешь, я должен признаться, что увидеть тебя теперь — мое единственное желание. Как я был бы счастлив! С этого момента я начинаю считать дни, оставшиеся до твоего приезда. Хотелось бы мне повидать и сестричку Шалабию, но, если уж ты не можешь взять ее с собой, привези фотографию, пусть хоть так она будет с нами в комнате свиданий. Как я без нее скучаю! Никогда бы не подумал, что мне до такой степени будет недоставать моей маленькой Шалабии. Посылаю тебе адрес матери товарища, который сидит вместе со мной в камере, она приедет на вокзал встречать тебя, не бойся, она узнает тебя по черной чадре, здесь женщины носят белую... На сколько я осужден? Ты всегда задаешь этот вопрос. Но какое это имеет значение, если все мы выйдем из тюрьмы в день освобождения нашей страны!..»

Зубида знала наизусть письма сына. Шалабия читала их ей до тех пор, пока она не выучила все от начала до конца.

С ужасающим шумом поезд прибыл наконец на алжирский вокзал.

— Ла³ Зубида, Ла Зубида... Ты и есть Шалабия? Ты все-таки приехала... Добро пожаловать. Я Ла Сафья, мать Али, он сидит в одной камере с твоим сыном, Ла Зубида.

Зубида поцеловала Ла Сафью.

Ла Сафья не переставала их расспрашивать. Зубида и ее дочь вежливо отвечали, удивляясь всему, что их окружало.

Зубиде алжирский порт показался печальным, и она вспомнила слова сына. Однажды он написал ей:

«...Сегодня нас везли в военный трибунал очень рано, еще до рассвета. Мы проезжали мимо порта, и сквозь решетку тюремной машины я видел, как над морем вставало солнце. Как прекрасна наша страна!..»

По дороге Зубида спросила Ла Сафью:

— Когда я смогу повидать сына?

— Завтра рано утром, — ответила Ла Сафья, — мы пойдем за пропуском в военный трибунал, а уж потом сможем пойти в тюрьму. Все вышло очень удачно — завтра как раз день свиданий.

На другой день утром Шалабия, ее мать и Ла Сафья с пропуском в руках ждали у ворот тюрьмы Барберус. Там было много народу: мужчины, женщины и очень много детей. Шалабия изнывала от нетерпения. Родственники заключенных разговаривали, разбившись на маленькие группы. Казалось, что все друг друга знали. Напротив на тротуаре с криком бегали дети. Шалабия повернулась к воротам. Взгляд ее остановился на свежеприклеенной афише. Она подошла поближе, увидела имя своего брата и двух других, прочитала то, что было написано рядом. Она перечитала это два или три раза, чтобы уяснить себе точный смысл прочитанного. Она побледнела, но, казалось, так и не поняла до конца. Она слышала, что мать зовет ее, но не могла пошевелиться.

«Нет, это невозможно, — говорила она себе, — ведь он ни разу и словом не обмолвился, что был... О, это невозможно...»

Шалабия застыла на месте.

— Шалабия! Шалабия! — Зубида потянула дочь за рукав. — Иди же, наша очередь.

Шалабия последовала за матерью, словно автомат, до самого окошечка, где виднелось красное лицо охранника. Волнуясь, Зубида протянула корзину с передачей. «Сейчас, — говорила она себе, — я снова увижу Мохаммеда, сына, после двух лет разлуки...»

Охранник открыл дверь, оттолкнув рукой Зубиду. Он посмотрел на пропуск, потом на афишу, приклеенную на ворота, и пробормотал сквозь зубы: «Гм, это имя мне действительно что-то говорило! Я не ошибся». Он повернулся к Зубиде и закричал:

— Вы что, не умеете читать? Его казнили сегодня утром!

Зубида не поняла, она повернулась к дочери. Шалабия отступила на шаг и прошептала упавшим голосом:

— Это правда, он умер, они убили его сегодня утром. — Она показала на афишу.

А охранник добавил:

— Вы могли бы прийти на прошлое свидание, тогда успели бы его повидать. Ну, кто следующий?

Перевела с французского
Н. Световидова

¹ Йома (араб.) — мать.

² Йома хабиба (араб.) — дорогая мама.

³ Ла — обращение к арабским женщинам.



Чудо индонезийских островов

А. ШИЛКОВ

БАХЧА НА ДЕРЕВЕ



ИНДОНЕЗИЙСКИХ рума¹ на селе и в городе часто можно видеть дынные деревья. Индонезийцы называют дынное дерево папайей. Так же называются и плоды этого дерева.

Выходец из Центральной Америки, это дерево широко распространилось по индонезийским островам. В краю кокосовых пальм и банановых рощ, где смоковница почитается священной, а дуриан — царским плодом, где изысканнейший мангустан соседствует с хлебными деревьями, хрупкая и неказистая папайя — едва ли не самое любимое дерево народа.

А ведь ничем, кажется, не примечательна: не высока, жидкая крона ее почти не дает тени. И листья, разлапистые и сильно посеченные, не радуют глаз ни окраской, ни формой. И тем не менее папайя снискала себе хорошую славу. За год с одного дерева при минимальном уходе можно собрать 20—30 плодов весом каждый в полтора-два килограмма.

Спелые плоды дынного дерева по форме и строению мне напоминают нашу среднеазиатскую дыню «шакар-палак». Только «шакар» снаружи темно-зеленая, на ощупь теплая и шершавая, а папайя — золотисто-желтая, гладкая, всегда холодная для руки. Под кожей у папайи сочная ароматная мякоть, такая стенка толщиной в два-три сантиметра. Свежий срез папайи «плачет» крупными каплями сока. Внутри плода многочисленные семена, блестящие черные бусинки в две спичечные головки.

ДЛЯ БОГАТЫХ И БЕДНЫХ

Плоды папайи занимают постоянное место на столе индонезийца. Хороша папайя просто очищенная, выпотрошенная и нарезанная арбузными дольками: сочная сладкая мякоть так и тает во рту. Индонезийцы ценят плод, как говорят, «с душком»

и легко различают различные сорта древесных дынь по запаху.

За несколько рингитов² везде и всегда вы получите добрый ломоть папайи у уличного торговца снедью, удел которого — обслуживать рикш и поденщиков, людей случайного заработка. Не последней стоит папайя и в меню лучших индонезийских ресторанов, где туристы или местные богатеи за один обед платят сумму, равную двум-трем месячным заработным платам рабочего. Что касается «среднего» индонезийца, то папайя, как правило, подается к обеду.

Зеленая неспелая папайя тоже идет в пищу. Мякоть плода, звонкую, как сентябрьская капуста, кочерыжка, мелко шинкуют, добавляют соль, растительный маргарин, лимонный сок, черный перец и жарят до готовности по вкусу. Такое блюдо хорошо как гарнир.

На острове Сулавеси в такую солянку гурманы добавляют еще толику сушеных на солнце муравьев; с этой кисленькой добавкой папайя прямо-таки восхитительна!

Из папайи варят джемы, готовят мармелад, я уже не говорю о компотах. Если бы Остап Бендер попробовал папайевого вина, то совершенно определенно, что его 200 рецептов приготовления самогонки пополнились бы еще одним. А «папайевка» наверняка не уступает по своим качествам «табуретовке».

ОТ ВСЕХ БОЛЕЗНЕЙ

Все складывалось не в нашу пользу. Вот уже более трех недель мы плутали по джунглям, но положить новый, более экономичный вариант трассы не удавалось. Кончились консервы, трудно с питьевой водой. В довершение всего заболел один из наших товарищей. Жар, кожа рук, груди, спины, шеи покрылась красной зудящей сыпью. Все традиционные средства нашей аптечки не помогают: ни спирт, ни аспирин, ни наспро³. Хорошо, что о больном узнал проводник Кадемин — наш верный друг и большой знаток калимантанских джунглей. Посмотрев на больного, он заулыбался, сказал несколько раз: «Багус! Карошо!» — и исчез на часок-полтора. Явился с охапкой веток и двумя увесистыми папайями в сумке. Недолго колдовал над приготовлением зелья: из венчика сварил наваристый бульон, затем смешал его с тонко протертой папайей. Получилось что-то вроде апельсинового сока на цвет и мази Вишневского на вкус. Шесть стаканов отвара поставили больного на ноги. Долго еще, однако, наш коллега таскал на потном плече котомочку с узловатыми сучьями. Что же касается папайи, то он начал потреблять ее в огромном количестве.

Древние инки называли плоды папайи эликсиром «из солнечного огня и соков земли». На некоторых островах Индонезии местные жители и сейчас называют папайю «плодами здоровья». Это, конечно, неспроста.

Современные ученые, изучив химический состав и пищевые качества папайи, обнаружили в чудесных плодах все известные науке витамины, многие минеральные соли и микроэлементы, необходимые человеческому организму. Специалисты выделили из мякоти плодов папайи присущий только ей фер-

² Рингит равен 2,5 рупии.

³ Наспро — универсальное средство от простуды, общего недомогания.

¹ Рума — дом.