

Хитрости народа гереро

НАМИБИЯ: К СЕВЕРУ ОТ ВИНДХУКА, ПО ПУТИ В ЭТОШУ

Сергей Пархоменко

— НЕ СЛУШАЙТЕ его, мадам,— говорит Долфин и скашивает глаза в сторону нахохлившегося на правом сиденье партнера так, что взгляд этот становится заметен даже из-за спины,— Мозес у нас овамбо. Овамбо ничего не понимают в говядине. В билтонге, соответственно, тоже ничего не понимают. А вот мы, гереро, понимаем очень хорошо. Пусть они оставят говядину нам. Мы же не учим их, овамбо, варить нам пап. Пап — это их дело, никто не будет спорить. Он произносит в этом «пап» очень глубокое, округлое, какое-то особенно обширное «а» с придыханием: «паап», точнее даже «п’а-ап». Звучит со значением. Этак уважительно. Мы едем в буше всего только вторые сутки, а уже знаем, что Мозес и в самом деле умеет выкидывать с этим папом какие-то немислимые номера. За полтора дня мы получили его уже трижды — вчера на обед и на ужин, сегодня на завтрак. И все три раза это было странно, непривычно, на вид несколько неряшливо, но страшно вкусно.

Всего-то и навсего пап этот — запаренная кипятком кукурузная мука. Что-то вроде простейшей поленты, только не желтой, как у итальянцев, а белой, словно вата. Ну, или скорее похоже на густое картофельное пюре. Вся штука там в том, чем эта пресная кукурузная каша сверху поливается. Что служит ей носителем вкуса и аромата. Первый раз было какое-то деликатное куриное жаркое в желто-бежевом, похожем на карри, пряном соусе. Второй раз густая темно-зеленая каша из каких-то приятно хрустящих на зубах тушеных листьев и стеблей, вроде кисло-острого щавеля. А к завтраку пап преобразился в сладчайший пудинг с медом, орехами, мелко нарезанными свежими абрикосами и ананасами, что ли, — даже и не разберешь.

Из этих двоих, которые повезли нас по большому кругу через всю Намибию, Мозес отвечает как раз за походную кухню. Он руководит закупками и погрузкой припасов в специальные выдвижные ящики по бортам нашего экспедиционного грузовика. Он обсуждает с нами меню на все эти две недели вперед. И теперь на стоянке он выскакивает из кабины первым, моментально собирает какой-нибудь хворост или налаживает газовую горелку, разводит огонь, кипятит воду, тащит к очагу огромный крафтовый мешок с «мьели» — той самой кукурузной мукой для папа — и, пока пап упревает, колдует над соусами и подливками, а одновременно расставляет складные столики и стулья, режет на широкой доске сыр и острые бурские колбаски, вскрывает несколько маленьких местных дынек, истощно оранжевых и истерически пахучих внутри, заваривает кофе или терпкий ройбуш в высоком эмалированном кофейнике.

Мозес плотный, с широкой спиной и солидным грузом, равномерно распределенным вокруг всей талии, полнощекый, красногу-

бий. Носит прямые подстриженные щеточкой усы. И жесткий шлем из очень густых, чуть-чуть седеющих пружинок так тесно охватывает круглое его матово-черное лицо, что кажется, туго завязан где-то под подбородком. Долфин, наоборот, заметно светлее, с почти европейскими чертами лица, сухой, жилистый и очень подвижный, наголо бритый, болтающийся глубоко в складках огромной армейской майки и шортов хаки, которые на четыре размера ему велики. Он в этом экипаже за старшего водителя, но он же и главный экскурсовод, и толкователь всего, что мы видим вокруг, и объясняльщик всей намибий-

ТУТ, МЕЖДУ ГРЯДАМИ НЕВЫСОКИХ
ВЫВЕТРЕННЫХ СКАЛ, ВИДНЕЮЩИХСЯ ТУТ И ТАМ,
В ТОЧНОСТИ ВСЕ ТАК И БЫЛО ВСЕГДА,
ЗА ТЫСЯЧИ ЛЕТ ДО ПЕРВОГО БЕЛОГО ФЕРМЕРА,
ДО ПЕРВОЙ ПРОВОЛОЧНОЙ ИЗГОРОДИ, ДО НАС, ДО
НАШЕГО БЕГСТВА СЮДА ИЗ ЗИМНЕЙ МОСКВЫ

ской истории, и отвечающий на все вопросы, причем общаться с нами обоими может попеременно — то на английском, то на французском, — чем гордится отдельно. Впрочем, во всех случаях предпочитает обращаться скорее не ко мне, а к «мадам». Определенно пижонит некоторыми словами. Вот это его «соответственно», когда он подкалывал Мозеса на счет говядины и билтонга, самому ему ужасно нравилось. Прямо видно.

— У нас, у гереро, — продолжает Долфин, скалясь в сторону постепенно надувающегося Мозеса, — никогда и никто этой кашей не питался. Это они нас научили. Овамбо, когда хотят есть, всегда что-нибудь сорвут с дерева, или выдернут из травы, или выкопают из земли. Потом долго-долго варят, варят, потом долго-долго-долго жуют, жуют, потом спят-спят-спят, пока опять не проголодаются. И так всю жизнь. А гереро с самого рождения бегает за коровами в буше. Корова у нас есть всегда. И нам, чтобы приготовить еду, ничего не нужно, кроме ножа. Отрезал кусок коровы — съел. Вот и вся наша кухня. У нас вообще ничего важнее и дороже, чем корова, нету в жизни. Вы вот видели наших женщин? Женщина народа гереро знает, что муж ее любит, потому что она тоже его корова.

О да, еще как мы видели женщин народа гереро. От женщин народа гереро с непривычки невозможно оторвать глаз.

Дело в том, что жены немецких колонистов, когда заселяли эти места в Германской Юго-Западной Африке на пороге XX века, подарили женщинам народа гереро выкройки своих платьев. И женщины народа гереро по сей день шьют себе платья по этим самым выкройкам. И носят их всегда, всюду, каждый день, не

снимая. А платья... ну, вы помните картину художника Жана Этьена Лиотара «Прекрасная шоколадница»? Вот такие точно платья они и носят, по моде Ганновера и Дрездена 1890-х годов. С кринолинами, с небольшими тренами, струящимися позади, с пышными рукавичками буфом и с аккуратными передничками на широких сборчатых лямках.

Вот только сшиты они из невероятных набивных африканских ситцев в цветах, от которых бы навсегда приобрел нервное заикание любой пролетающий мимо тропический попугай: в огромную клетку, в каких-то молниях и «вьетнамских огурцах», в фантастических бабочках, в адских арбузах, в диких футбольных мячах, в перевернутых бутылках от кока-колы, парящих среди кислотных гладиолусов и лиловых бананов. Хорошо, что в Намибии тропических лесов никаких нету, и нет, следовательно, никаких попугаев.

Зато на голове у женщины народа гереро — всегда изящный чепец, украшенный свернутым из той же ткани, что пошла на платье, широким поперечным валиком. Валик этот в общем имитирует толстые коровьи рога впечатляющего размаха. И символизирует как раз то, что имел в виду Долфин: всякая женщина, живущая в семье отца своего, брата, мужа или сына, всегда является, в сущности, верной его коровой. Второй день мы едем по грунтовым дорогам Намибии все на северо-восток от Виндхука к волшебным, говорят, берегам Этоши. Больше полвека назад колонисты просто огородили забором колоссальное ложе пересохшего соляного озера — его тут принято называть «рап», сковородка, хотя на фотографиях со спутника оно почти прямоугольное. Какая бы ни установилась адская жара здешним летом, даже ближе к февралю здесь все-таки сохраняется немного воды. Иногда неглубоко под поверхностью, а чаще и прямо на открытой земле, в микроскопических прудиках, небольших круглых болотцах, иногда просто ямах и случайных канавах. За этими остатками влаги тысячами приходят сюда, к соленым бортам сковородки, стада антилоп, караваны жирафов, слонов и носорогов, а за ними являются львы, леопарды и гиены, сбегаясь шакалы, слетаются птицы.

Каникулы в Намибии начинаются с Этоши, как же еще.

На пути к Этоше — буш. Через буш нам и ехать два дня. Переправляться через него, как через море.

В первые часы поездки кажется, будто здесь когда-то было расчищенное поле или пастбище, да вот хозяин как-то с годами обленился, — и постепенно все заросло невысоким кустар-