

Ключ легко входил в замочную скважину, плавно поворачивал язычок замка, и дверь открывалась. Ойниса любила открывать эту дверь, ведущую в небольшой уютный зал ресторана с девятью столиками, накрытыми пёстрыми скатёрками из хан-атласа, деревянным помостом-айваном, где, скрестив ноги и опираясь о подушки, удобно сидеть на толстом ковре. В углу с металлического крюка, вбитого в потолок, свисала клетка с перепёлкой-беданой, а на привинченных к стенам полках располагались расписанные красной охрой ляганы, смешные фигурки осликов и верблюдов. Рядом висели тканые, ручной работы, бухарские сюзаны. Всё это придавало залу таинственный азиатский колорит, желание приобщиться к неспешной восточной жизни, в которой нет места суете и стрессам. Свежевымытая коротким нью-йоркским ливнем стеклянная ресторанный витрина блестела под лучами солнца, отражая в капельках непросохшей воды радужные блики. И восьмиконечная синяя звезда с надписью вязью «Star of the East» — «Звезда Востока» гордо возвышалась над входом...

Ресторанчик Ойнисы уютно располагался на неширокой нью-йоркской улице в манхэттенском Сохо — районе, зимой и летом набитом, как шпротами в банке, слоняющимися туристами, неспешно перетекающими из модных арт-галерей в бесчисленные магазины и дизайнерские бутики. Но среди китайских, японских, итальянских, французских и иных услаждающих человеческий вкус кухонь, от которых по телу разливаются предвкушение блаженства, «Звезда Востока» была единственным местом, в котором можно было насладиться настоящим узбекским изобилием: лагманом — дарящим блаженство ароматным супом с лапшой ручной выделки, наваристой шурпой из свежей баранины, сочной самсой и, конечно, царственным блюдом Востока, султаном и падишахом всех блюд на земле — пловом. И, может быть, поэтому «Звезда Востока» слыла в Сохо рестораном, где можно расслабиться, немного отдохнуть от суеты огромного города, попробовать необычную еду, подаваемую в удивительных больших синих чашках-косушках, разукрашенных белоснежными корбочками хлопка...

Этот огромный город, в котором жила Ойниса, жестоко выматывал её, отнимал силы, заставлял подчиняться чудовищному нью-йоркскому ритму, в котором трудились его обитатели, похожие на пчёл. И часто, проводив последнего посетителя, помогая убирать со столов и перемыть гору посуды, Ойниса чувствовала страшную усталость, понимала: не сможет почти час добираться до квартиры, которую арендовала в Квинсе (цены там намного ниже манхэттенских), бросала на раскладушку матрац, одеяло, подушку, мгновенно засыпала...

И тут же возникали цветные сны, приходящие из детства. Ойниса вдыхала запах ветра, пахнувшего крупными бело-розовыми цветами старой урючины, росшей в углу двора, длинные жаркие солнечные лучи касались её тела, и переносилась в то время, когда жила с самыми родными людьми на свете — бабушкой и дедушкой...

... Воздушный змей-варак неподвижно стоял в голубой выси, лениво поводя обвисшим хвостом из вдетых друг в друга разноцветных бумажных колец. Казалось, он удивлённо рассматривал ровные квадратики виноградников, каменную тушу Красной горы — Кызыл-таш, её две зазубренные вершины, похожие на бахрому старой бабушкиной скатерти. По жёлтому взгорью пылила отара, выбирая среди острых камней старые тропки. А в долине лежал оглушённый июльской жарой маленький кишлак.

Кишлак тоже назывался Кызыл-таш, и Ойниса вдруг подумала: то ли люди назвали гору Красной, то ли гора дала своё имя кишлаку.

— Дедушка, дедушка, — позвала Ойниса. — Пойдёмте домой!

Дедушка сидел на сером валуне и, постанывая, растирал поясницу.

— Совсем расклеился, старый чёрт, — морщась, произнёс он. — Пойдём, сейчас пойдём, сердце моё.

Той зимой дедушке исполнилось семьдесят четыре, и только тогда Ойниса стала замечать: вроде бы дедушка изменился. Раньше весёлый, любящий поговорить, теперь он подолгу молчал, а когда шёл по улице кишлака, то иногда даже не отзывался на приветствия соседей, хотя каждый знает: когда тебе говорят: «Ассалом

алейкум» — «Мир вам», — то непременно нужно ответить: «Ваалейкум ассалом» — «И вам мир». И даже палка, отполированная прикосновением дедушкиных рук, дедушкина палка из твёрдого-претвёрдого орехового дерева изменилась! Когда Ойниса внимательно посмотрела на неё, то удивилась. На палке проступила густая сетка морщин. Совсем как у дедушки!

— Э-э, — сказал тогда дедушка, грустно улыбнувшись. — Вещи, душа моя, всегда становятся похожи на хозяев.

— Дедушка, а почему гора называется Красной? — Сердце моё, давно это было... Ну хорошо, хорошо, расскажу. Народ говорит: в нашем кишлаке жил искуснейший кулогар-горшечник. Ни сна, ни отдыха, ни ночи, ни дня не знал. Возил с горы камни, растирал из них краски, глазурь, на камышовом пуху замешивал глину, месил её до кровавых ран на ногах, вертел на гончарном кругу хумы, кумганы, кувшины-овтоба, блюда-ляганы, поливал глазурью, красками, выставлял на обжиг. И такая красота выходила из его рук, что даже из дальних мест...

— Дедушка, ведь вы тоже красивую посуду обжигаете?

— Обжигаю, конечно, обжигаю. А знаешь, почему наш кишлак раньше знаменитым был? Кто, скажи, не слышал про посуду из Кызыл-таша? Не было такого человека! От Ферганы до Самарканда пили, ели, мылись из нашей посуды. А теперь... — дедушка горестно вздохнул. — Теперь никому она не нужна. В кишлаке считают, глупо глину месить, краски из камней растирать, горшки лепить, когда в любом магазине от обилия посуды полки ломаются. Поэтому и забыли про Кызыл-таш. А какие здесь мастера были! У каждого свой рисунок, свой секрет.

— И у вас есть секрет?

— Есть.

— А меня ему научите?

— Э-э, сердце моё, всё тебе открою, всему научу. Но только тогда всё это пригодится, если в душе красота живёт.

— А как узнать, есть она или нет?

Дедушка улынулся.

— Народ говорит: если человек целый день ест плов да валяется на кошме, тогда уж точно нет... Ну что, душа моя, пошли, что ли? Э-хе-хе. Помоги Аллах бедному горшечнику.

Дедушка закинул тяжёлую сумку на плечо, медленно пошёл вперёд. Его палка прощупывала тропинку, он осторожно обходил острые камешки.

Вот и дом. И бабушка выглядывает из-за ворот...

Пока бабушка ставит на айван блюдо, где горкой наложена душистая самса с золотистой прожаренной хрупкой корочкой, заваривает зелёный чай, дедушка бережно вынимает из сумки принесённые

с Кызыл-таша камни. Однажды учитель Остан привёз дедушке в подарок краски из Ташкента, но, расписав ими большой ляган, дедушка долго вертел его и так, и эдак, а потом, ни слова не говоря, разбил, и всё пошло по-прежнему. По-прежнему приносил дедушка разные камни с Красной горы и тяжёлым мельничным камнем растирал на краски.

Ойниса берёт с блюда самсу, разламывает пополам, чтобы воздух вошёл внутрь, остудил горячую ароматную начинку.

Потом оглядывается на дедушку.

Он медленными глотками отхлёбывает чай из пиалы, хитро прищуривается.

— Хочешь знать, что было дальше с тем искуснейшим кулогаром-горшечником?

И продолжает:

— Из дальних мест шли учиться его искусству, но он отказывал всем.

— А разве так можно, дедушка?

— Нельзя, душа моя, конечно, нельзя. Ведь если мастер-устоз не оставит после себя учеников, то скоро и жизнь на земле прекратится.

— Почему?

— Потому что никто больше не сможет правильно подрезать лозу, испекать в тандыре лепёшки, строить дома, где летом прохладно, а зимой тепло. Не дай Аллах, чтобы настали такие времена! А тот кулогар не хотел никому открыть свой секрет. Каждый день поднимался он в гору, искал камни, натирал из них краски: небесную лазурь, чернь, зелень. Только одной краски не было у горшечника. Красной. Самой главной, что веселит душу и придаёт силы... Э-э, сердце моё, взгляни, взгляни на этот ляган. Видишь, какой узор пустил по нему твой дед? Краски сочные, свежие. С такого лягана пища вдесятеро вкуснее, а повесь на стену в пасмурный день, он и светить будет. По этому цвету и узнавали нашу посуду. Ценили как самую дорогую вещь. Э-хе-хе... Пришли как-то чёрные времена. Напрасно люди смотрели в небо — не дал Аллах дождей. Пал скот, от страшного зноя сгорели поля. Нечего стало покупать заезжим купцам, и они стороной объезжали кишлак. Тогда решили люди покинуть землю предков, искать счастья в других местах. Но кулогар сказал: «Я знаю, как спасти кишлак. Пусть каждый пришлёт сыновей, и я научу их всему, что знаю». Днём и ночью показывал кулогар, как правильно месить глину, вертеть посуду на гончарном кругу, обжигать в печи. Торопились горшечник, будто чувствовал: вот-вот оборвётся нить его жизни. И опять сказал людям: «Нужно найти красные камни. Без них нет души в нашей посуде». Рано утром люди кишлака начали подниматься в гору. Но не было красных камней. Не рожала гора такие камни. Долго сидел кулогар, закрыв лицо руками, а потом один пошёл к вершине. Вдруг увидели люди, что падает вниз горшечник. Его тело билось о камни, оставляло

на них капельки крови. С тех пор назвали гору Кызыл-таш. И кишлак стал так называться.

Дедушка остановился, замолчал.

— Дедушка, дедушка! — быстро произнесла Ойниса. — А красные камни нашли?

— Нашли, сердце моё, нашли. Вскоре гора начала рожать такие камни. Другие кулогары растирали из них красную краску. И появилась у нашей посуды душа. Снова начали заезжать в кишлак купцы и увозить в дальние страны кызылташскую посуду. Э-хе-хе... Опять поясицу схватило. Оббо! Конечно! Над Красной горой тучи стоят...

Дождь так и не пролился над кишлаком. Тёмные тучи с фиолетовыми прожилками, посверкивая молниями, ушли куда-то в сторону от двуглавой Красной горы, пропали за горизонтом. И опять потянуло теплом и запахом арчовой хвои. Ойниса посмотрела на спящего деда, поправила на нём сползший чапан, вышла во двор. Кругом стояла тишина, только за низким забором у соседей часто кашляла овца.

Ойниса зашла в дедушкину мастерскую, в темноте нащупала выключатель, и у горловины обжиговой печи зажглась лампочка. Потом взяла в руки кусок глины. Постояла, сжимая её ладонями. И, согреваясь, глина оживала, постепенно теряла серый цвет, в ней проступали жёлтые, синие, оранжевые оттенки. Решившись, Ойниса положила её на гончарный круг, тронула шершавый камень.

И, почувствовав человеческое прикосновение, круг дрогнул и завертелся...

...От резкого звонка сон потускнел, расплылся, пропал. Ойниса открыла глаза, нащупала на полу экран с раскладушкой разбудивший её айфон. На экране высветились цифры 6:00, пора вставать. Рано вставать она привыкла с детства: и когда с бабушкой и дедушкой жила в маленьком горном кишлаке, и когда, уже в городе, в общежитии техникума, училась на повара национальной кухни. Учёба давалась легко, ведь любимая бабушка передала ей свои секреты. На занятиях замешивала тесто для лепёшек, готовила начинку для самсы, из-под её ловких рук всё выходило ароматнее, вкуснее. И педагоги техникума, опытные повара, пробуя её блюда, довольно кивали головой и ставили отличные оценки. На небольшую стипендию жить в городе было нелегко, Ойниса подрабатывала помощником повара в ресторане, экономила, посылала деньги бабушке — после смерти деда бабушка осталась совсем одна.

Почти каждую субботу Ойниса садилась в автобус, уперев голову в толстое автобусное стекло, дремала на кожаном сиденье и только в конце пути, заметив вдали знакомую двуглавую Красную гору, смотрела, как та постепенно вырастает, становится большой, у её подножья начинают

виднеться густые арчовые деревья, ровные квадратики виноградников, плоские крыши домов.

Приезжала Ойниса на два дня, привозила продукты, вещи, нужные для хозяйства, готовила, ведь бабушка с трудом вставала с кровати. Накормив бабушку, Ойниса рассказывала о жизни в городе, как старается хорошо учиться, долго расспрашивает устозов-мастеров о старинных рецептах и подробно, стараясь ничего не пропустить, аккуратно записывает в толстую тетрадь. Бабушка улыбалась, протягивала руку и, как в детстве, начинала ласково гладить Ойнису по голове...

В окно Ойниса увидела соседку Мاستуру и вышла во двор.

— Ты вроде через полгода заканчиваешь учиться. Уже решила, что дальше будешь делать? Останешься в городе или вернёшься? — поинтересовалась она.

— Наверное, не вернусь, на работе обещали прибавить зарплату и помочь с квартирой.

— Ну и правильно, — согласилась Мастура. — У тебя вся жизнь впереди. Что в кишлаке делать? Не волнуйся, я твоей бабушке помогаю: и кушать принесу, и постираю, если нужно. Мы же соседи, сто лет вашу семью знаю. Помню, как тебя дед из городского роддома привёз. Крошечная была, плакала всё время. Жаль, твою мать врачи не спасли. Сказали, родовая горячка, ничего нельзя было сделать... — Мастура вздохнула. — Аллах всегда хороших людей забирает... Да, хотела спросить... Надумала сына женить на дочке почтальона Пулата. Сама знаешь, по нашим обычаям, молодые должны жить отдельно. Вот и подумала: если ты в городе остаёшься, зачем тебе дом в кишлаке? Мы, конечно, по-соседски о цене договоримся. Но сама понимаешь: откуда у нас много денег? Те, что есть, на калым, на свадьбу уйдут.

И Ойниса согласилась...

Любимую бабушку Аллах захотел забрать через месяц. Лежала она на спине, её босые ступни были обращены в сторону Мекки. Бабушкины губы пересохли, и Ойниса осторожно поднесла к ним пиалу с соком граната. Люди, собравшиеся в комнате, старались не плакать. По обычаю, умирающий должен сосредоточиться перед встречей с Аллахом, не горевать об оставляемом мире. Мулла начал читать молитву «Калимат-шахадат». Его негромкий голос торжественно выговаривал каждое слово:

— Ла илахаилла-ллаху, Мухаммадун-Расулу-ллахи. (Нет бога, кроме Аллаха, Мухаммад посланник Аллаха.)

Ведь поведал великий знаток Корана Муаз ибн Джабаль: «Сказал Пророк, что тот, у кого последним словом будут слова „Калимат-шахадат“, обязательно попадёт в рай».

Бабушка ушла из жизни легко и незаметно, спустившийся с небес белоснежный голубь унёс её невесомую душу в голубую высь...

После похорон Мاستура предложила:
— Заночуешь у нас?

Но Ойниса отказалась. Она зашла во двор, открыла дверь, вошла в дом. Теперь, когда его хозяева ушли из жизни, он показался Ойнисе пустым и одиноким. Она села за стол, закрыла глаза, начала читать поминальную дуа—молитву, которой научил дед: «О Аллах, прошу Твоей милости, прими мою умершую любимую бабушку. Окажи ей все виды милости, прости грехи и плохие поступки, очисти душу, как одежду. Даруй её душе новый дом, введи в рай и не допусти огненных мук».

Потом легла на кровать и уснула...

...Чтобы попасть на автобус, который отправляется в город, нужно встать очень рано. Ведь от их маленького кишлака Кызыл-таш, что приютился в долине рядом с Красной горой, старенький оранжевый автобус отходит один раз в день—утром. Водитель Валера курит папиросу, терпеливо дожидаясь, пока пассажиры займут места, расставят в проходе ведра с абрикосом, большие тазы с чёрным, отливающим синевой крупным виноградом. Наконец идёт к кабине, заводит мотор, несколько раз нажимает на сигнал.

«Бу-у-у. Бу-у-у»,—низко ревет автобус, совсем как самый большой кишлачный бык Палван, и провожаемый лаем собак, медленно ползёт по пыльной дороге. Потом, за рощей старых чинар, дорога повернёт направо, не скоро ещё впадёт в широкое шоссе, и только в конце его и будет город, куда поехал дедушка.

Ойниса помахала автобусу рукой, пошла домой. Интересно, какой подарок привезёт ей дед? Вообще-то она хочет куклу, как у Наргизы. Большую, немецкую, умеющую ходить. Но дедушка вздохнул, погладил её по голове широкой ладонью с твёрдыми буграми мозолей, и Ойниса сразу поняла: такая кукла, наверное, стоит очень дорого. Тогда не нужно—кукол у неё и так много! Целых три. Айгуль, Лола с яркими, как весенние тюльпаны, щеками и самая любимая—Ануш. Ойниса вспомнила, как на новогодний праздник получила от бабушки и дедушки коробку с надписью «Кукла Ануш». Ойниса быстро подняла крышку и увидела красивую куклу в белом платье с синим треугольником на груди, с убранными под расшитую бисером шапочку длинными косами.

Кукла Ануш удивлённо смотрела на Ойнису круглыми чёрными глазами, будто хотела спросить, куда попала.

— Она, душа моя, издалека,—сказал дедушка.—Посмотри, что на коробке написано,—и прочитал:—

Республика Армения, Ереванская игрушечная фабрика.

— А кто в Армении живёт?—поинтересовалась Ойниса.

— Такие же люди, как и мы. Это очень древняя страна, где много гор.

— И Красная гора там есть?

— Не знаю, сердце моё. У каждого народа свои легенды.

Ойниса немного помолчала, потом спросила опять:

— Дедушка, а почему вы меня назвали Ойнисой? Во всём кишлаке ни у кого нет такого имени.

Дед улыбнулся.

— Хорошо, хорошо, душа моя, расскажу. Когда тебя привёз из роддома, наступила чилля—середина июля, в это время от страшной жары и дышится с трудом. Ты всё время плакала, и бабушка обтирала тебя прохладной водой. Ночью, когда жара немного спала, мы вышли во двор, а большая Луна стояла высоко в небе и внимательно тебя рассматривала. И ты вдруг прекратила плакать, открыла крошечные глазёнки, тоже посмотрела на Луну и вдруг улыбнулась. Вот и решили назвать тебя Ойниса, что значит Лунная госпожа... В народе говорят, Луна очень сильная планета, значит, будет тебе помогать...

Ночью Ойниса тихо шептала новой кукле про маленький кишлак Кызыл-таш, Красную гору, про дедушку, который умеет расписывать посуду.

Ануш лежала рядом, внимательно слушала. Может, когда-нибудь она тоже расскажет Ойнисе о древней стране Армении, где, как говорил дедушка, много гор...

— Вот, старый теперь, конечно, всё перепутает!—бабушка всплеснула руками, заметив на столе листок бумажки.

На этом листочке она вчера вечером, надев очки, записала, что нужно привезти из города. Писала она долго, шевеля губами и медленно выводя каждую букву: три метра ситца, батарейки для транзистора, новые калоши, сахар-нават, колготки Ойнисе, электрические лампочки, дедушке кисти для работы.

— Обязательно что-нибудь забудет,—вздыхнув, повторила бабушка и, аккуратно сложив, спрятала листочек в карман. Добавила:—Самсу сделаем?

Помогать бабушке готовить Ойниса очень любит. И шурпу, и лагман, и манты. А вот плов всегда готовил дедушка.

— Не женское это дело. Плов мужские руки любит,—говорил он.

— Тоже повар нашёлся,—ворчала бабушка, но уступала.

Плов действительно всегда выходил очень вкусным. Дед накладывал его в свой самый красивый,

расписанный красной краской большой ляган, нарезал мясо, ставил на стол. Ойниса сразу же набивала рот ароматным вкуснящим рисом, потом начинала есть бабушка, а дед смотрел на них и, поглаживая седую бороду, гордо улыбался...

Интересно всё-таки готовится самса! Из стольких различных продуктов, которые отдельно и есть неохота. Ну как, например, можно любить сырой лук? Другое дело, если бабушка нарежет его аккуратными кольцами, перемешает с мясом, нарубленным острым дедушкиным ножом-пичаком, добавит кубики курдючного сала, посыплет солью, перцем — готова начинка, раскатает тесто. И вот они уже стоят рядом — бабушка и Ойниса, лепят самсу, а бабушка, любимая бабушка учит: — Никогда не надо молоть на мясорубке — привкус железа останется. Мясо нужно рубить мелко-мелко, как воробьиные язычки. Нож держи свободно, рука не будет уставать.

Всё бабушка знает! Всё-всё!

Но вот самса готова, ровными рядками уложена на большой поднос, сверху, чтобы не садились мухи, накрыта чистой бабушкиной косынкой. Теперь нужно дожидаться деда, разжечь печку-тандыр, прилеплять к его раскалённым стенкам самсу. А потом... Потом, обжигаясь горячей начинкой, Ойниса начнёт есть самсу...

Бабушка устало присела на айван, утирая пот со лба.

— Расскажите сказку, — просит Ойниса.

Бабушка согласно кивает головой, хитро прищуривается и начинает:

— Жил когда-то бедный человек, и было у него три сына. Часто говорил он им: «Дети мои! Нет у нас ни овечьих отар, ни золота, ни земли. Ищите другие богатства: старайтесь больше узнать, больше понять. Ничего не оставляйте без внимания. Пусть вместо сотен овец будет у вас смекалка, вместо мешков золота — светлый ум. С таким богатством нигде не пропадёте». Прошло время, старик умер. Решили братья по странствовать по свету. Собрались и пошли. Через степи, пустыни, горы. Наконец вдалеке увидели большой город. Обрадовались, зашагали быстрее. И вдруг... Оббо! Посмотри! — удивилась бабушка.

Открыл калитку, во двор вошёл дед. В руках он осторожно держал крошечного щенка. Щенок высовывал длинный розовый язычок и облизывал дедушкин палец.

— Вот тебе, сердце моё, подарок, — сказал дед. — У почтальона Хасана выпросил. Хорошая, когда вырастет, будет собака. Посмотри, посмотри, душа моя, какие лапы, лобастая голова... А в город так я и не попал, — объяснил он бабушке. — Чёртов автобус по дороге сломался. Пришлось возвращаться пешком. Э-хе-хе... Давай, что ли, тандыр разожгу...

Начало темнеть. От дома и старой урючины, росшей в углу двора, потянулись длинные сиреневые тени. Вдали, над двуглавой Красной горой, собирались тучи. Дедушка пошёл к себе в мастерскую, и сквозь дверные щели Ойниса видела, как горит яркая лампочка у горловины обжиговой печи. Ойниса лежала на айване, укрытая старым дедушкиным чапаном. Ей было тепло. Тепло было и кукле Ануш, и лобастому щенку, уткнувшемуся влажным прохладным носом прямо Ойнисе под мышку. Щенок тоненько посапывал, и, прежде чем заснуть, Ойниса подумала: не забыть бы завтра дослушать бабушкину сказку до конца...

...Ойниса осталась в кишлаке на неделю, как велит обычай, провела два раза поминки — на третий и седьмой дни. Пришло много народа — бабушку в кишлаке уважали. Ойниса накрыла столы во дворе, приготовила плов, испекла в тандыре лепёшки и самсу. Перед трапезой прочитали молитвы, и Ойнисе показалось: любимая бабушка, с разрешения Аллаха, тоже присутствовала на своих поминках, сидела во главе стола, рядом со старой урючиной. Бабушка была одета в свой самый нарядный халат и повязанный на голове пёстрый шёлковый платок, привезённый дедом из города в подарок. Она сидела, скрестив руки на груди, внимательно слушала, как каждый из гостей, вспоминая какой-либо случай, уважительно хвалил её, и довольно улыбалась...

Ойниса долго собирала чемодан, бережно положила в него то, что напоминало о прошлой жизни: фотографии, неизвестно как попавший в кишлак большой китайский веер, которым бабушка очень гордилась, другие вещи, хранящие теплоту её рук. Потом подошла к клетке, висевшей под потолком...

...Клетку эту — «ток-ковок» — из тыквенного высушенного дна и плетёной сетки с остроконечным верхом сделал дедушка. Он долго возился с ней, прилаживал внутри сухие тонкие шершавые веточки, затем обтянул круглый тыквенный низ куском красно-жёлто-зелёного хан-атласа, принёс со двора лестницу, осторожно поднялся по ступенькам и вбил в потолок металлический крюк. Затем за дужку, пропущенную через верх клетки, подвесил под потолок, спустился и произнёс:

— Теперь ждите дорого гостя.

— Какого гостя? — поинтересовалась Ойниса.

— Того, который приносит в дом радость, мир и спокойствие.

— Ладно, ладно, не мучай ребёнка, — улыбнувшись, сказала бабушка.

— Теперь у нас будет жить бедана-перепёлка.

— А когда она придёт?

— Наверное, завтра, — ответил дед. — Но придёт только с одним условием: если будешь за ней

хорошо ухаживать. Часто менять воду, насыпать просо и семечки, мелко нарезанную зелень, давать раз в неделю варёный желток... Договорились?

Бедану дед принёс следующим вечером. Он развязал холщовый мешочек, осторожно сунул в него руку, вытащил перепёлку. Чтобы успокоить птицу, легонько погладил по голове, протянул семечки. Бедана жадно клевала их прямо с дедушкиной ладони, потом, откинула голову назад, произнесла «вак-ва-вак», словно предупреждая, что сейчас начнёт концерт. Громкие перепелиные трели, похожие на слова «бит-бил-дик», наполняли комнату, радовали душу и сердце. Дед открыл дверку клетки, пустил бедану внутрь. На минуту птица замолкла, осмотрелась и вновь начала петь.

— Да,— сказала бабушка.— Действительно верна пословица: дом у перепёлки там, где она распевает свои «бит-бил-дик»...

...Ойниса закрыла дверь на ключ, в одну руку взяла чемодан, в другую—клетку с беданой, перешла улицу, постучала к соседям и протянула Мастуре связку ключей.

— Спасибо, дорогая,—обрадованно произнесла Мастура.— Вот здесь, в конверте, половина денег за дом. Остальные—сын привезёт в город через неделю и договорится с нотариусом. Нужно, чтобы ты подписала бумаги. Не волнуйся, ведь мы столько лет были соседями.

Ойниса напоследок оглянулась. Из-за забора виднелась цветущая старая урючина. Ветер срывал с неё бело-розовые нежные лепестки, и они, кружась, падали вниз, на землю...

В ресторане, где Ойниса работала помощником повара, её любили за трудолюбие, аккуратность, а главное, за кулинарную фантазию. Постепенно стали доверять готовить самостоятельно, и даже традиционные, всем известные блюда, выходящие из-под её рук, может, из-за каких-то необычных добавок, приправ или от чего-то другого, становились необычайно вкусными. В толстой тетради, где хранились секреты старых устозов-поваров, было множество рецептов, часто она готовила, казалось, давно забытые блюда. И горожане специально посещали ресторан, чтобы отведать их неожиданного вкуса. Её стали приглашать готовить на свадьбы, дни рождения, семейные торжества.

Ойниса копила деньги, мечтала когда-нибудь открыть собственный ресторан. Работа отнимала у неё почти всё время, и, усталая, поздно вечером добравшись до старой хрущёвской пятиэтажки, где снимала комнату, чистила клетку, в которой жила бабушкина бедана, насыпала птичке корм, умывалась, ложилась в постель.

Перепёлка, обрадованная её возвращением, весело вскакивала на деревянную жёрдочку, закидывала вверх голову, начинала выводить свои

трели. Под эту прекрасную музыку глаза Ойнисы закрывались, и она, будто в ласковую тёплую воду, ныряла в сон...

...Пришла весна, и над двуглавой Красной горой почти каждый день собирались тучи. Ветер гнал их вниз, в долину. Посверкивая молниями, они лениво проплывали над кишлаком, отдавая быстрые короткие дожди окружавшим его садам, виноградникам, столетним чинарам. Потом небо снова становилось чистым, и жаркое уже солнце мгновенно высушивало лужи.

Ойниса выносила из дома воздушного змея-варака и по шаткой лестнице лезла на крышу.

— Подожди, сердце моё,—просил дедушка.

Накинув на плечи тёплый чапан, он, держась за потемневшие от времени перила, осторожно одолевал ступеньки.

— Скорее, дедушка,—торопила Ойниса.

Наконец седая голова деда появлялась над краем крыши, Ойниса протягивала руку, и через минуту они уже стояли рядом.

Ойниса наматывала на палец конец длинной-предлинной нитки, запускала варака.

Варак секунду медлил, размышлял, лететь ли, потом плавно взмывал вверх. Его длинный хвост из вдетых друг в друга разноцветных бумажных колец извивался, как тело настоящей змеи.

— Дай мне,—просил дедушка и начинал вести варака сам.

Размотав нитку до конца, варак дёргался, пытаясь освободиться. Но нитка была крепкой, и дедушка смеялся.

Ойниса посмотрела на деда.

И совсем он не старый! Будто и не исполнилось зимой семьдесят четыре года. Даже морщинки, густой сеткой окружающие глаза, как-то разгладились.

— Дедушка, беркут!

Над Красной горой неподвижно стояла чёрная точка. Дедушка прищурился, приложил ладонь к глазам.

— Знаешь, где его гнездо?—спросил он.— На старой орешине, возле ущелья.

— А хорошо поймать маленького беркутёнка,—размечталась Ойниса.— Он бы у нас жил.

— Оббо! Глупая ещё. Разве можно ребёнка с отцом и матерью разлучать? Беркут не кошка, не собака, что ему у нас делать?

Действительно, нечего. Ойниса немного помолчала, оглянулась по сторонам.

— Дедушка, посмотрите, как красиво. И небо. И Красная гора!

Дедушка улыбнулся.

— Поэтому и красиво, что всё это наше... Народ говорит: на родине и вода лучше жажду утоляет.

— Наверное, и другие места красивые есть?

— Есть, конечно, есть. Мир вон как велик.

— А почему тогда беркут от нас не улетает?
— Как же он улетит? Если улетит, то кусочек нашей души умрёт. А что наша душа, сердце моё? Красная гора, кишлак, чинары, вот этот варак. Как без души жить? Не дай Аллах...
— Вай дод! Совсем от старости из ума выжил! Посмотри, что задумал—с ребёнком на крышу лезть!

Бабушка стояла во дворе и ругалась.
— Что ты ворчишь, женщина?...— пробормотал в бороду дедушка и начал сматывать нитку.
Варак дёрнулся, нырнул вниз, начал снижаться...

Да, вкусную шурпу приготовила бабушка—так и просится в рот. За минуту большая чашка-каса Ойнисы опустела, и бабушка наполнила её опять. Но вот дедушка провёл ладонями по лицу, пошёл в угол двора—в мастерскую. Там стоят гончарный круг и обжиговая печь.

— Можно, посмотрю, как вы работаете?—попросила Ойниса.

— Можно, отчего же нельзя,—разрешил дедушка.

Он зачерпнул из большого корыта ещё с вечера замешанную на камышовом пуху глину, размял пальцами, попробовал на вкус.

— Э-хе-хе,—вздыхнул он.—Ещё не отстоялась,—и добавил:—Сердце моё, что дома сидеть? Сходи к подружкам, поиграй, а я полежу немного, что-то поясницу ломит...

Когда идёшь по узким улицам кишлака, нужно быть внимательной. Если навстречу попадётся кто-нибудь из взрослых, обязательно не забыть сказать: «Ассалом алейкум»—«Мир вам». Тогда и тебе ответят: «Ваалейкум ассалом»—«И вам мир».

— Э-эй, Ойниса!—из-за полуоткрытых ворот высунулась голова Наргизы.—Куда идёшь?

Ойниса пожала плечами.

— А у меня есть новая кукла!—похвасталась Наргиза.—Немецкая. И ходить умеет. Папа сегодня из города привёз.

— Покажи!—попросила Ойниса.

Везёт же Наргизе! У неё и так самые лучшие игрушки во всём кишлаке.

— Сейчас принесу,—согласилась Наргиза и убежала в дом.

Ойниса подошла к воротам, заглянула в них.

Со двора доносился запах томящегося на медленном огне плова. На расстеленных на айване курпачах сидел отец Наргизы Хабибулла с друзьями.

Хабибулла работал заведующим складом, и люди говорили о нём разное.

— Ассалом алейкум,—поздоровалась Ойниса.

— А-а, девочка,—произнёс Хабибулла.

От выпитого вина лицо его покраснело, и он расстегнул пуговицы на рубашке.

— Ну как твой дед, горшки до сих пор лепит?—усмехнулся Хабибулла.—Вот старый бездельник,—повернулся он к друзьям.—У самого в доме пусто, а смеет языком молоть. Дескать, у Хабибуллы денег много, а души нет. Это обо мне, деловом человеке!
— Не обращайтесь внимания, Хабибулла-ака, завистники всегда найдутся,—произнёс один из друзей.

— Я и стараюсь не обращать. И дом полная чаша, и машина, и японский телевизор... Да, а что в городе достал! Эй, Наргиза, принеси-ка сюда новую вещь! Обидно, что в кишлаке до сих пор не все уважают,—закончил он...

Беркут—крошечная тёмная точка в бездонном небе—вдруг стронулся с места и, снижаясь, кругами полетел к кишлаку. С каждым мгновением он приближался всё ближе, уже можно было хорошо разглядеть могучие широкие крылья, маленькую гордую голову с острым крючковатым клювом.

— Смотри, как разлетался,—недобро улыбаясь, сказал Хабибулла.—Наргиза, долго тебя ждать?

— Иду, иду, дада,—отозвалась Наргиза, сойдя скрыльца.—Возьмите,—она подала патронташ и новенькое сверкающее ружьё.

— Сегодня в городе приобрёл,—похвастался Хабибулла, любовно поглаживая разукрашенную красивой насечкой двустволку.—Правда, больших денег стоит, но разве жалко? Иногда хочется и себя побаловать.

— Прекрасное ружьё,—в один голос подтвердили друзья.—С удачной покупкой вас, ака.

— Э-э, вы не видели, как оно бьёт!

Хабибулла вытащил из патронташа два патрона, зарядил двустволку, поднял голову.

Беркут летел совсем низко, и по земле за ним тянулась неуклюжая большая тень.

Хабибулла быстро поднял ружьё.

— Не стреля...—крикнула Ойниса.

Раздался грохот, из стволов вылетели яркие снопики огня, и остро запахло порохом.

Беркут, будто с размаху налетев на невидимую преграду, остановился и тяжело рухнул вниз.

— Зачем ты его убил?!—закричала Ойниса.—Зачем? Ты не его убил! Ты дедушку моего убил! Ты меня убил!!!

Слезы катились по её лицу, она вдруг бросилась к Хабибулле и обеими руками изо всех сил вцепилась в ружьё.

— Э-э, кто-нибудь!—испуганно заорал Хабибулла.—Какой дэйв в неё вселился? Уберите от меня эту девчонку!..

Мёртвый беркут лежал на земле, и его глаза уже были подёрнуты тонкой серой плёнкой.

Вокруг стояли люди, Ойниса, отодвинув их, прошла вперёд. Она подняла беркута, осторожно прижала к груди и пошла домой. Сначала соседские

мальчишки увязались за ней, но она обернулась, и они отстали.

Потом она закрыла за собой ворота, направилась в пустую дедушкину мастерскую. Там она будет сидеть дотемна, а потом похоронит беркута...

...Как-то утром на кухню зашёл хозяин ресторана, Акрам-ака, тучный мужчина с выпирающим из-под дорогого костюма большим животом. Всегда улыбаясь, он часто хвалил Ойнису, говорил, что счастлив иметь такого повара, но на просьбы повысить зарплату сразу мрачнел, сообщал: подумывает вообще закрыть ресторан, так как тот приносит одни убытки. Ойниса не верила его словам, видела: зал почти всегда полон, да и сам Акрам-ака недавно купил новенькую японскую «Хонду».

— Ойниса-ханум, — льстиво начал хозяин. — Завтра нам оказывает огромную честь сам Сухроб Юлдашев — ты, конечно, знаешь, кто это?

Сухроб Юлдашев, один из самых богатых людей Узбекистана, обычно жил в Москве, в особняке на Рублёвке, и иногда наезжал в родную республику. В газетах и журналах Ойниса часто видела листовые статьи о его доме, личном самолёте, яхте, путешествиях по миру.

— Так вот, — продолжил Акрам-ака, — мне позволил его помощник. Уважаемый Сухроб-ака выразил желание пообедать в нашем ресторане и попросил приготовить что-нибудь необычное. Только не подведи. Подумай, что будешь готовить. Я лично отвезу тебя на базар, выберешь самые дорогие и свежие продукты...

Пока Акрам-ака на своём новеньком автомобиле вёз её на Алайский базар, самый большой в городе, Ойниса никак не могла решить, что приготовить к визиту столь важной особы. Ей не хотелось предлагать гостю какое-нибудь традиционное блюдо, то, которое обычно подают в любом ресторане. Нужно было удивить чем-то редким, необычным, тем, что даже богатые люди не всегда и не везде могут отведать.

Акрам-ака остался в машине — было лень в жару ходить по огромному базару, вытаскивать из бумажника деньги, протянул Ойнисе и сказал: — Не торгуйся, покупай всё, что хочешь.

Ойниса не спеша пошла вдоль рядов, на которых горами возлежали ослепительно-красные большие помидоры, пупырчатые зелёные огурцы, сиреневые баклажаны различных размеров, морковь, без которой не обходится почти ни одно узбекское блюдо, белый и жёлтый лук, спелые яблоки, сладчайшие персики с каплями воды на крутых боках, чёрный виноград сорта «кишмиш», изящные гроздья «дамских пальчиков»

и многое-многое другое, что рождает напоённая ослепительным солнцем узбекская земля.

Дальше, прямо на земле, возвышались пирамиды полосатых арбузов, за ними — развалы похожих на торпеды тяжёлых спелых золотистых дынь, привезённых из Мирзачуля. Ойниса уже хотела повернуть обратно, но вдруг заметила небольшую горку оранжевых, розовых, зелёных тыкв, аккуратно разложенных на мешковине. Ойниса подошла поближе, взяла в руки одну из них, и ей вдруг показалось: именно эта оранжево-розовая тыква идеально подойдёт для задуманного блюда...

...Ойниса кочергой перемешала раскалённые угли в круглой, похожей на большое яйцо печке, они пахнули в лицо сухим жаром, поставила на решётку красную керамическую сковородку с рубчиками на дне. Она любила готовить именно в такой печке, также сделанной из керамики. Внутри неё равномерно распределялось тепло, оставляя продукты живыми, не пересушивая, сохраняя лучшие качества. Ойниса положила на сковородку несколько ложек топлёного сливочного масла, аккуратно кольцами нарезанный лук, закрыла крышку печки — пусть лук пока жарится, а сама занялась мясом. Это была свежая парная баранина, купленная вчера. Ойниса нарезала мясо небольшими кусочками, посолила, поперчила, присыпала зирой, нанизала на тонкие деревянные палочки-шпажки. Между кусочками оставила небольшие промежутки — тогда мясо обжарится равномерно со всех сторон. Затем подняла крышку плиты. На раскалённом масле лук потрескивал, как сверчки в густой траве. Рядом со сковородкой, на решётку, Ойниса аккуратно положила палочки с нанизанными кусочками мяса, вновь закрыла крышку.

Теперь подошло время тыквы. Острым ножом по кругу разрежала её так, чтобы получилось подобие кастрюли с крышкой, аккуратно большой ложкой выгребла внутренность тыквы, уменьшила толщину стенок.

На ресторанной кухне пронзительно запахло медленно жарившимся мясом. Ойниса перевернула мясо на другой бок, чтобы равномерно обжарилось со всех сторон, присыпала шкворчащий на сковородке лук куркумой. Потом добавила светлый и тёмный кишмиш, кисленькую сливу аль-бухари, немного шафрана.

«Мясо — сладкое, кишмиш — сладкий, рис — сладкий, да и лук — сладкий, значит, плов тоже будет сладким», — подумала Ойниса и улыбнулась. Она вспомнила, как в детстве, ставя ляган с пловом на стол, дедушка всегда говорил: «Ош ширин булды!» — «Сладким получился!»

Ойниса достала сковородку из печки, добавила кусочки мяса, по одному снимая с деревянных палочек, опять накрыла крышкой. И хотя мясо

было не совсем готово—ничего, настоится, впитает в себя аромат приправ, станет душистым и мягким.

Теперь необходимо в печку положить две половинки тыквы. Пусть согреются, подсохнут, подрумнятся. А пока Ойниса займётся рисом. Для этого блюда она выбрала серебристый индийский рис-басмати с пряным ароматом и вкусом, напоминающим лесной орех. Его тонкие изогнутые зёрна были похожи на крошечные турецкие кинжалы. Рис-басмати Ойниса замочила ещё вчера, потом отварила в равном количестве воды и молока. Она попробовала рис на вкус. Вкуса молока не чувствовалось, зато трещинки на рисовых зёрнышках исчезли, рис стал твёрже и не должен, развариваясь, превращаться в кашу.

Таймер на печке зазвенел—значит, прошло десять минут и надо вытаскивать тыкву. Ойниса кисточкой промазала доньшки и стенки тыквы сливочным топлёным маслом, посолила и шумовкой начала укладывать первый слой риса. На него другим слоем положила кусочки мяса с приправами. И, как в слоёном торте «Наполеон», выкладывала слои риса и мяса, пока они не заполнили тыкву целиком.

Наконец-то выложен последний, самый верхний слой. Ойниса аккуратно расправила шумовкой рисовые зёрна так, чтобы между ними свободно проходил пар, ведь рисинки должны дышать, быть живыми и счастливыми. Потом соединила половинки тыквы.

Ойниса прекрасно знала главный секрет этого блюда—никогда не доваривать рис до полной готовности. Ведь в жаркой печке, куда она сейчас отправит тыкву, тыква обязательно выпустит сладкий сок, и рис в тепле и духмяном аромате мяса и специй дойдёт, созреет, впитает в себя райские ароматы. Она поставила тыкву на решётку, закрыла похожую на яйцо печку крышкой. Теперь нужно ждать часа полтора, пока тыква равномерно прогреется на жарком пару.

Ойниса потыкала зубочисткой в румяную корочку. Зубочистка вошла легко, без усилий, и Ойниса бережно вытащила тыкву из печки, осторожно сняла с неё верхнюю половинку. Затем понюхала рис. Рис продышался, благоухал запахами шафрана и куркумы. Сверху Ойниса добавила несколько ложек твёрдого топлёного сливочного масла, которое растает, пропитает рисовые пласты до самого дна, немного мёда и после этого налила настой шафрана, от которого рис станет оранжевым. Теперь нужно вновь аккуратно соединить половинки тыквы, поставить в печку, и через десять минут блюдо будет готово...

— Ну наконец-то, — обрадовался Акрам-ака. — Давай-ка сам отнесу. А ты пока посиди здесь, если понадобится — позову.

Он взял большой расписной ляган, на котором Ойниса красиво выложила тыкву, торжественно понёс в ресторанный зал...

На кухне было жарко. Ойниса включила вентилятор и, маленькими глотками отхлёбывая из пиалы холодный зелёный чай, подумала, как несправедливо устроен мир! Ресторан, где она работает, принадлежит Акраму-ака, который ничегошеньки не понимает в кулинарном деле. Вот если бы у неё был хоть самый крошечный ресторан, ладно, даже не ресторан, а простая кафешка, весь город, конечно же, стоял бы в очередях, чтобы попробовать её блюда. В этом она была совершенно уверена. — Ойниса! — раздался голос Акрама-ака. — Выйди-ка в зал!

Сухроб Юлдашев сидел за столиком у окна. Ойниса подошла к нему, растерянно остановилась

Прищурившись, Юлдашев внимательно посмотрел на Ойнису, спросил:

— Сколько тебе лет?

— Двадцать два.

— Ну что ж, — улыбнулся Юлдашев, — прекрасный возраст. Мне тоже когда-то было столько же... — он помолчал, потом добавил: — Слышал о тебе от многих достойных людей и специально заехал, чтобы посмотреть твоё искусство. Спасибо, давно не получал такого удовольствия... Так вот. Моя команда сейчас работает над одним проектом. Я много раз был в Нью-Йорке и обратил внимание на одну интересную вещь. Большинство его жителей обычно питается в трёх местах: пиццериях, китайских харчевнях и «Макдоналдсах». И подумал: «А чем наша узбекская кухня хуже итальянского теста с сыром, неизвестно из чего приготовленной китайской бурды или котлет с хлебом от „Макдоналдс“?..» Понимаешь, о чём говорю? — спросил он у Ойнисы. — Садись, садись, не стой, как бедная родственница.

Ойниса придвинула стул, села напротив Юлдашева.

— Конечно, говорят, привычка — великое дело, но уверен: этот проект может быть реализован. Я бы хотел, чтобы ты приняла в нём участие. Начнём с малого. Мои ребята в Нью-Йорке подобрали помещение в Манхэттене — районе, где много банков, юридических фирм, магазинов. Там и откроем ресторан, пусть американцы привыкают к нашей пище. Вот ты его и возглавишь. Я даже название придумал: «Star of the East» — «Звезда Востока»! Нравится?

— Очень, — согласилась Ойниса.

— И если, с разрешения Аллаха, дела пойдут хорошо, откроем ещё несколько ресторанов в других районах города... Документы на рабочую визу тебе оформим, так что готовься, начинай учить английский язык. И самое главное — подумай над

меню, оборудованием кухни, другими вопросами. Возьми телефон моего помощника, обращай к нему по всем вопросам...

Не веря своей удаче, Ойниса долго бродила по городу, в кафе-мороженом заказала сразу две порции — шоколадное и пломбир, зашла в книжный магазин, купила учебник по английскому языку.

Вечером неожиданно закапал скупой дождик, роняя вниз медленные прохладные капли, на небе появилась яркая луна. Ойниса подняла голову, произнесла:

— Уважаемая госпожа Луна, ты смотрела на меня, когда я только-только появилась на свет, прикасалась серебряными лучами к моему лицу. Меня назвали в твою честь Ойнисой. Дедушка говорил: ты, госпожа Луна, — очень сильная планета и будешь мне помогать. Пожалуйста, не бросай меня. Мне так нужна твоя помощь!

Дома она натёрла перепёлке половинку яблока, насыпала в кормушку семечек. Бедана покивала головой, радостно вскочила на жёрдочку и благодарно пропела: «Бит-бил-дик».

Ойниса накинула на клетку платок, села за стол, открыла учебник английского и начала читать...

Рабочую визу и разрешение на въезд в страну Ойниса получила через три месяца. За это время она добилась многого. Английский давался ей легко, и инязовский преподаватель Сергей Захарович, с которым частным образом занималась три раза в неделю, очень её хвалил. Сергей Захарович сам, по программе обмена студентами, целый год учился в американском колледже и подробно рассказывал Ойнисе об американцах, их жизни, правилах, которые необходимо соблюдать в этой стране.

Затем Ойниса старательно составила несколько различных ресторанных меню и способов, которыми намеревалась приучить жителей Нью-Йорка к узбекской пище. Но, конечно, для этого ей были просто необходимы вещи, без которых не может работать ни один повар.

Например, большой тандыр, в котором выпекают душистые лепёшки и круглую или треугольную самсу с крошечным комочком курдючного сала под ароматной корочкой. Она несколько раз посещала мастерские, где делались лучшие тандыры в городе, отобрала один, потом позвонила помощнику Юлдашеву. Также попросила купить необходимую кухонную утварь: чугунные пловные котлы, казаны, различные сковородки — садж, мантышницы... Ей хотелось, чтобы и в далёком Нью-Йорке ресторанный кухня встречала её как хорошо знакомый дом, в котором живёшь долгие годы и знаешь: стоит только протянуть руку — сразу находишь нужную вещь...

...В Нью-Йорке для неё было всё необычно. Чтобы привыкнуть к огромному городу, несколько дней Ойниса просто бродила по улицам, смотрела на огромные небоскрёбы, идущих навстречу людей, заходила в пиццерии, «Макдоналдсы», китайские, итальянские ресторанчики, цепким профессиональным взглядом изучала, как устроены, чем привлекают посетителей.

Ей помогли с арендой квартиры-студии — комнаты с крошечной кухней в спальном районе Квинса. В комнате стояли раскладной диван, стол, два стула, телевизор, холодильник, кондиционер. Во встроенном шкафу — вешалки для одежды.

Клетка с беданой, которую Ойниса привезла из Узбекистана, стояла на подоконнике, и птица через оконное стекло рассматривала проезжающие машины, соседние здания, капли дождя, падающие вниз. Перепёлка была грустной и, как Ойниса её ни уговаривала, никак не хотела петь.

В соседнем магазинчике, где продавался различный корм для собак, кошек, птиц, рыбок, Ойниса покупала для перепёлки разные вкусности, натирала яблочное пюре, предлагала любимый яичный желток, даже приносила живых червей из отдела «Для рыболовов». Птица благодарно косилась на Ойнису тёмными блестящими глазами, аккуратно брала в клюв пищу, забиралась на деревянную жёрдочку и вновь грустно продолжала смотреть в окно.

«Наверное, никак не придёт в себя от долгого перелёта», — решила Ойниса. Она была уверена: бедана привыкнет к новому месту, наберётся сил и вновь начнёт выводить пронзительные трели...

Наконец-то прибыли тандыр и остальное ресторанное оборудование. Ойниса все дни проводила в ресторане, спорила с рабочими. Английских слов не хватало, Ойниса начинала громко ругаться по-узбекски, но рабочие, видимо, понимали и, улыбаясь, переделывали так, как надо. Установили тандыр, печки с объёмными духовками тоже встали на свои места, и кухня — главное место любого ресторана — стала похожа на ту, в которой Ойниса привыкла придумывать свои блюда.

Маленький репортаж о том, что в Манхэттене открывается первый узбекский ресторан, показало в новостях городское телевидение. Ойнисе начали звонить, узнавать о приёме на работу. Она подробно расспрашивала, есть ли опыт, что умеют готовить, некоторых просила приехать в «Звезду Востока» и наконец выбрала двух поваров и трёх официанток. Все они были из Узбекистана, знали язык, традиции и говорили по-английски...

Тандыр — сердце и душа любого дома, где в сухом огненном жаре рождается основа всего — круглые, как солнце, узбекские лепёшки. Сегодня Ойниса,

вместе с поварами, которых приняла на работу, испробует новый тандыр.

Конечно же, перед любой работой необходимо прочитать Баракаг — молитву на удачу. Так всегда делал дедушка, растапливая тандыр.

Ойниса прошептала:

— Бисмиллях! — Во имя Аллаха! — потом произнесла молитву, и пора было начинать.

Она знала многие рецепты лепёшек, выпекаемых в Узбекистане: крошечных, размером с чайное блюдце, и огромных лепёшек-патыров весом в три-четыре килограмма, подающихся на свадьбу. И конечно, самых знаменитых, самаркандских, не черствеющих три долгих года. Во многих домах эти лепёшки, дожидаясь возвращения родных, уехавших в другие города и страны, вешали на стены. А когда близкие возвращались, лепёшки снимались со стен, сбрызгивались водой, прогревались в тандыре и вновь становились мягкими и душистыми.

Пока Алишер и Акмаль — её помощники — готовили тесто, Ойниса вспомнила историю о самаркандских лепёшках, которую любила рассказывать бабушка...

...Великий эмир, правитель священной Бухары, никак не мог придумать, как лишить древний Самарканд славы города, где выпекают лучшие лепёшки в мире. Он вызвал учёных мужей, главного визиря и сказал:

— Тому из вас, кто придумает, как это сделать, я подарю шёлковый халат и драгоценный опал, присланный шахом Ирана.

Долго совещались учёные мужи, и наконец главный визирь почтительно произнёс:

— О величайший из величайших земных правителей, что, если предложите мешок золота самому искусному самаркандскому лепёшечных дел мастеру, предоставить ему дом, мастерскую, помощников и учеников, чтобы передавал им свои секреты? Тогда лепёшки, изготовленные в Бухаре, станут лучшими в поднебесной. А хвастливый Самарканд, потеряв лучшего мастера, потеряет и былую славу.

Улыбнувшись, эмир согласился.

И вот однажды жители Бухары высыпали на улицы посмотреть, как в городские ворота торжественно въезжает знаменитый мастер из Самарканда, чьи лепёшки: и патыр, и оби-нон тунук, и кулча, и катлама, и чап-чак, — славятся неповторимым вкусом, были известны и высоко ценились во многих странах. Он с достоинством восседал на лошади и неторопливо проследовал во дворец эмира...

Через несколько дней знаменитый мастер растопил тандыр сухой виноградной лозой, дым которой придаёт лепёшкам неповторимый аромат, по особому рецепту замесил тесто, добавил в него

смесь душистых трав, дал настояться, придал тесту форму солнца, выдал из серединку и остриями чекича нанёс изящный узор. Затем, кисточкой, обмазал смесью кунжута в молоке, сбрызнул водой, прилепил к раскалённым стенкам тандыра.

Мастер был доволен. Через несколько минут он достанет лепёшки из тандыра, поднесёт одну из них великому эмиру, милостиво пожелавшему присутствовать при их изготовлении. Лепёшечник был уверен: эмир по достоинству оценит его работу. И теперь славный город Бухара прославится на весь мир вкуснейшими лепёшками.

Мастер вытащил лепёшки из тандыра. Они выглядели прекрасно — ярко-жёлтые, подобно круглому солнцу, дарящему тепло с небосвода, с ароматным запахом, сводящим с ума. Лепёшечник взял самый красивый расписной ляган, положил на него лепёшку и с глубоким поклоном протянул эмиру. Тот улыбнулся, провёл рукой с многочисленными дорогими перстнями на пальцах по бороде, отломил от лепёшки небольшой кусочек, поднёс ко рту. Но... через минуту выплюнул, резко встал, повернулся и быстрыми шагами возвратился во дворец. Его свита молча побежала за ним.

Лепёшечник растерянно оглядел лепёшки. Они выглядели точно так же, как и те, которые выходили из-под его рук в родном Самарканде. Затем надкусил одну из них. И удивился. Вкус был другим! Они не получились такими же вкусными, душистыми и мягкими...

Он пробовал снова и снова. Изменял рецепты теста, вместо виноградной лозы топил тандыр росшим в пустыне саксаулом. Но всё оставалось по-прежнему. Не получался неповторимый вкус, которым были знамениты самаркандские лепёшки.

Долго размышлял знаменитый мастер и наконец решил: дело в муке, которую рождает самаркандская земля, или в воде, набираемой из чистейших горных родников, а может быть, секрет — в изготовленном из самаркандской глины тандыре...

По строгому приказу эмира Бухары были доставлены мастеру и самаркандская мука, и вода, и сделанный из самаркандской глины тандыр. Но вновь и вновь из-под его рук получались лепёшки, которые уступали самаркандским.

«Возможно, главный секрет — в самаркандском воздухе», — подумал лепёшечник. Потом тяжело вздохнул. Ведь даже всемогущий эмир не сможет перевезти в Бухару самаркандский воздух...

И через несколько дней под покровом ночи тайно покинул город...

А в священную Бухару вновь стали завозить знаменитые лепёшки из Самарканда...

...Возле раскрытой двери Ойниса поставила большую табличку «Open house», а на стеклянной ресторанной витрине Акмаль изобразил восседающего на подушках восточного султана в халате

и большой чалме. Перед султаном возвышалась гора различных восточных яств и вилась затейливая надпись: «Его величеству очень нравится наша кухня! Отведайте её и вы!!!».

Ойниса нарядила девушек-официанток в цветастые узбекские халаты, разноцветные шальвары, вышитые тюбетейки. С подносами, поднятыми над головой, на которых горкой возвышались золотистые, круглые, как солнце, лепёшки и сочная самса, девушки гордо вышагивали перед рестораном, молодыми звонкими голосами зазывая прохожих:

— Подарите себе немного восточного рая! Отведайте настоящую султанскую кухню!!!

Прохожие удивлённо останавливались, подходили к раскрытой ресторанной двери, с недоверием заглядывали внутрь... и проходили в зал, рассаживались за столиками, с любопытством разглядывали клетку с перепёлкой, наиболее смелые снимали обувь, забирались на айван...

Постепенно «Звезда Востока» стала популярной, часто Ойнисе приходилось вежливо отказывать посетителям — не хватало мест в заполненном зале. Она договорилась с несколькими магазинами в Бруклине и Квинсе, в которых продавались «русские продукты»: гречка, различные консервы, варенье, конфеты, поставляемые из России, — и небольшой грузовичок с гордой надписью «Султанская кухня — ресторан „звезда востока“» на боку каждое утро развозил по городу деревянные поддоны с лепёшками и самсой, аккуратно упакованными в фирменные пакеты.

Тандыр работал почти круглые сутки, и Ойниса подумала: скоро придётся заказывать ещё один. Она познакомилась с владельцами магазинов и бутиков в Сохо, некоторые из них начали заказывать в «Звезде Востока» обеды для сотрудников... Видимо, госпожа Луна по-прежнему помогала ей...

Однажды Ойнисе позвонил Сухроб Юлдашев, сказал, что доволен её работой и задуманный проект будет продолжаться...

...Болезнь накрыла город неожиданно. Ещё пару недель назад газеты мельком сообщили о неизвестном вирусе в далёком Китае, который принесли то ли летучие мыши, то ли мало кому известные панголины. Но прошло немного времени, и вирус с короной на голове появился в Нью-Йорке. Ему, видимо, очень понравился огромный город. Каждый день заболевали десятки тысяч жителей, в больницах не хватало мест, койки ставили в концертных и выставочных залах, наскоро переоборудованных под госпитали. Улицы, всегда до отказа заполненные горожанами и туристами со всех частей света, вдруг стали необычно пустыми и безлюдными. Закрылись театры, кино, ночные клубы. Затем пришла очередь кафе и ресторанов,

спортивных клубов, парикмахерских, фитнес-центров, университетов, колледжей, школ, церквей. И лишь редкие прохожие в похожих на собачьи намордники масках на лице боязливо озирались по сторонам, стараясь держаться подальше друг от друга...

До лучших времён Ойниса попрощалась со своими поварами и официантками, сама же собрала вещи, переселилась в ресторан — платить за квартиру в Квинсе, где жила, не имело смысла.

Сухроб Юлдашев перестал переводить деньги, а из того, что осталось, приходилось платить за воду, газ, электричество. Несколько «русских» магазинов ещё заказывали лепёшки и самсу, но их становилось всё меньше и меньше, и Ойниса разжигала тандыр всего часа на два в день.

Время она коротала за компьютером: смотрела фильмы, искала на кулинарных сайтах необычные рецепты блюд; кормила бедану и даже выпускала её из клетки. Перепёлка радостно бегала по пустому ресторанному залу, вспархивала на айван, с удовольствием отдыхала на толстом ковре. Ойниса насыпала на ладонь немного семечек, протягивала птице. Бедана осторожно склёвывала лакомство, благодарно косилась на хозяйку.

— Так хочется послушать твоё пение, — попросила Ойниса. — Пожалуйста, дорогая перепёлка, порадуй меня. Может, твой замечательный голос услышит уважаемая госпожа Луна и вновь вспомнит обо мне.

Бедана внимательно смотрела на Ойнису, потом отворачивалась и закрывала глаза...

— Мисс Ойниса, — на пороге ресторана стоял мистер Джонсон, хозяин соседнего небольшого обувного бутика. — Можно вас? — позвал он.

— Доброе утро, — поздоровалась Ойниса. — Может, зайдёте? Угощу свежей лепёшкой, только что достала из тандыра.

— Нет, спасибо, — отказался он. — Я вот по какому делу. Говорят, завтра в Сохо пройдёт демонстрация BLM, ну, знаете, организации, которая борется с расовой дискриминацией. Их лозунг: «Black Lives Matter» — «Чёрные жизни важны». К сожалению, они очень агрессивны, поэтому мы, владельцы бизнесов, на всякий случай решили затянуть витрины фанерой. Через час придет трак компании, которая согласилась за один день закончить работу. Мы собираем по две тысячи долларов на это дело. Присоединитесь к нам?

Ойниса задумалась.

— Но если они борются с расизмом, то, уверена, меня это не коснётся, — уверенно сказала Ойниса. — Какой из меня расист? Я не так давно приехала в Америку из Узбекистана, а среди моих предков никаких расистов никогда не было. К тому же в ресторан часто заходили афроамериканцы,

с удовольствием пробовали наши блюда. И потом, две тысячи долларов—очень большая сумма, в прошлом месяце я почти все деньги потратила на ремонт кондиционеров...

...Люди из VLM появились около шести часов вечера. Сначала несколько велосипедистов-разведчиков, оглядываясь по сторонам, проехали мимо ресторана Ойнисы до конца улицы, где небольшими группками стояли полицейские, вернулись назад, затем послышался неясный шум. Постепенно он усиливался, стал слышен топот многих сотен ног, какие-то крики, команды, усиленные мегафонами. И вот уже огромная толпа людей до отказа заполнила улицу. Размахивая плакатами, поднятыми над головами, они, чётко выделяя каждое слово, скандировали: «Black Lives Matter! Fuck the police! Stop subsidizing the police!»

Из толпы выбегали парни в чёрных комбинезонах, их лица были скрыты масками, чёрными шарфами, балаклавами с прорезями для глаз. В руках они держали биты, тяжёлые молотки, крушили стекла припаркованных на обочинах машин, витрины магазинов, аптек. Фанерные листы, которыми были затянута витрины, не выдерживали мощных ударов, вылетали из креплений, и десятки людей, толкаясь и матерясь, устремлялись в проломы, мгновенно вытаскивая на улицу одежду, плазмы телевизоров, компьютеры, айфоны, кроссовки, женское бельё, лекарства. Всё это грузилось в медленно следующие за толпой машины. Нагруженные до отказа, они разворачивались, куда-то уезжали, а их место мгновенно занимали новые и новые внедорожники и пикапы.

В полицейских летели камни, бутылки, заполненные песком. Стараясь увернуться от града камней, те уходили на боковые улицы, где не было разъярённой толпы. Некоторые сидели в полицейских машинах, намертво застрявших в скоплении людей, через поднятые стёкла грустно смотрели, как протестующие баллончиками с чёрной и красной краской выводят на капотах, лобовых стёклах, корпусах и багажниках их машин надписи «Fuck the police!»...

Потушив в ресторане свет и закрыв на ключ двери, Ойниса, жвавшись в стену, сидела в углу зала.

Через стеклянную витрину были видны бегущие люди, слышались крики. Ойниса посмотрела на бедану. Перепёлка вела себя беспокойно, ежеминутно вскакивала на жёрдочку, прыгивала вниз, билась о сетку.

Вдруг Ойниса услышала грохот. От удара тяжёлой биты, которой размахивал парень в чёрной балаклаве, вдребезги разлетелась витрина, дождь мелких осколков просыпался на землю. Потом парень сунул руку в рюкзак, висевший на спине, вытащил какую-то бутылку и бросил в зал. Бутылка разбилась, тут же из неё потянулась узкая лента сине-оранжевого пламени. Мгновенно она перекинулась на столы, стулья, быстро пробежала по стенам, проглатывая бухарские, ручной работы, сюзаны, которыми так гордилась Ойниса, протянулась на кухню, где стоял тандыр. В ресторане сразу стало нестерпимо жарко. Яркие языки пламени, словно стараясь утолить голод, лизали пол, потолок, деревянный айван, двери.

— Вай дод! Караул! —отчаянно закричала Ойниса.

Она сдёрнула с крюка клетку с беданой, крепко прижала к груди и выскочила через пустой проём, где раньше была витрина, на улицу. Уже пустая улица была наполнена дымом и гарью, где-то вдалеке толпа всё так же скандировала: «Black Lives Matter! Fuck the police!»

Ойниса поставила клетку на землю, обхватила голову руками. Рукавом вытерла солёные слезы, хлынувшие из глаз. Посмотрела на перепёлку. Бедана немного потопталась по полу клетки, потом вспорхнула на жёрдочку, закинула голову вверх и вдруг громко запела:

Вва-ввау... вва-ввау... бит-бил-дик!.. бит-бил-дик!
Вир-вир... вир-вир... пить-полать!.. пить-полать!
Ква-ва... ква-ва... пить-пить-бить!.. пить-пить-бить!
Ма-мма... ма-мма... фвать-фаль-ват!.. фвать-фаль-ват!
Хау-хау... хау-хау... путь-пуде!.. путь-пуде!
Хва-ва... хва-ва... поть-полоть!.. поть-полоть!

Перепелиная песня ударила вверх, в низкое тусклое небо, отразилась от него и водопадом звуков понеслась по улицам, полным ненависти и злобы, мимо горящих полицейских машин, разграбленных магазинов, перевёрнутых мусорных баков, неподвижных людских тел, уткнувшихся лицом в мостовые и тротуары...

В повести использован кулинарный рецепт Сталика Ханкишиева