

Владимир ТАЙХ

Один день Григория Львовича

СЛАВНОМУ 85-ЛЕТИЮ ЗАСЛУЖЕННОГО ИЗОБРЕТАТЕЛЯ УКРАИНЫ Г.Л. МАХЛИСА ПОСВЯЩАЕТСЯ

У Григория Львовича, слесаря Одесского завода им. Розы Люксембург, десятки значительных изобретений, сотни рацпредложений. Поражали его механизмы, как живыми пальцами, заворачивающие конфеты и укладывающие их в коробки, «изобретение» новых конфет «Стрела», использование яичной скорлупы, богатой кальцием, сначала для удобнений, затем для специальной жевательной резинки, прекарсно очищающей зубы. Одним из венцов его творений стал уникальный комплекс для урологии с самоочищающимися катетерами, освободившими от страданий сотни больных. Григорий Львович не чужд юмора, поэтому и поздравление ему — весёлое, шуточное.

— Ты только представь, — говорю жене, — как ему трудно. Живёт один, никто ему не помогает.

Насмешливый взгляд чуть выше моих глаз. — Зато никто и не мешает, не морочит голову.

— Ты не поняла. Ведь уже не юноша. Только представь его день! В 07:30 подъём, молочный завтрак на скорую руку. Приготовился бежать на базар. Так нет, надо вымыть посуду и расставить в левом кухонном шкафчике, он для молочной посуды. Не дай бог перепутать. Ставит на газ кастрюлю с водой.

— Ну, грейся! «Умрёшь, пока хоть чуть не греется!»

Ну вот, можно мыть. Помыл, поставил в сушилку. Пока мыл, думал: «Куда сегодня? На «Привоз» или на «Южный?»

Вот сотни хлопот позади, мясной корпус. Лежат курочки, связанные по две, а то и по три ногами. Эти торговки притаскивают их

сотнями, им абы гроши. А попробуй обойди их всех, приподними перья, каждой подуй в задницу.

— В задницу-то зачем дуть?

— Кто его знает? Все дуют. Не подуешь — поймут, что лох, сунут самую заваливающую.

Юбиляр:

— Это точно. Только отошёл, смотрю: таки сунула мне торговка вместо моей курочки с жёлтым жирком чалого петушка. Возвращаюсь, увидела издали, орёт: «Ой, вы таки перепутали, счас отвяжу вашу, чтоб я так была здорова».

Что дальше? Беру синеньких, вы их называете баклажанами. Какие они баклажаны? Баклажаны я никогда не видел, но это что-то другое. Что к ним? Чеснок, цыбулю, кислые помидоры, тут ни микадо, ни фонтанские не годятся, не думайте, что поспешили.

Взял и зеленые три пучка, но это для другого. Сумка моя на колёсах забита, курочку нес

за связанные лапки. Она не жалуется, ей байдуже.

Вот, наконец, дома. Отдохнул. Сейчас самое неприятное: птичка-то живая. Резать горло? Омерзительно. Давно привёз из леса приличный пенёк, плаху, обработал, держу в ванной под умывальником. И топорик тут же. Отрубить голову дурной птице не преступление, для этого их и разводят. Мало отрубить, надо ещё и крепко прижать её к плахе на пять минут, иначе она и без головы начнёт летать — и все стены в крови. Ну вот, затихла. Ей теперь что? А мне долгая работа. Пока не остыла, ошипать, потом над пламенем опалить пух, и можно снимать кожу. Да! Какой обед без шейки, без синеньких?

Сначала подрезаю шкуру в районе попочки, поддеваю её пальцами по кругу, стягиваю, внимательно следя, чтобы не повредить желчный пузырь. Подрезаю крылышки. Вот и шкура с крылышками на ней — уже в моей любимой эмалированной миске. Внутренности — в мусорное ведро, оставляю только печень и пупок без внутренней жёсткой оболочки. Ещё вкалывать и вкалывать.

Надеваю очки. Вставляю нитку в иголку. Нитку непременно белую и без синтетики. Зашиваю сначала малое отверстие на шее, затем то, что на животе, оставив незашитым «окно для фарша». Всё тщательно мою.

Фарш в консистенции густой сметаны. Над глубокой салатницей разбиваю 4 — 5 яиц, взбиваю, добавляю манную крупу и муку до нужной консистенции, туда же нарезанное мелко белое мясо с грудки, печеньку, пупок. Соль, перец. Зашиваю.

Надо бы отдохнуть, но некогда. Из «раздетой» курицы варю бульон. Когда прокипит, в кипящее варево аккуратно опускаю шейку. Пусть, родимая, варится. Минут через пять, тут требуется мастерство, чтобы не сломать ещё не заваренную шейку, очень аккуратно её перевернуть.

Пишу подробно, но что-то забыл. Да, вот что! Перед варкой заготовку шейки поколоть со всех сторон иглой. Чтобы воздух её не раздувал.

Шейка варится, и я не отдыхаю. Думаю, как трудную работу рационализировать, создать «шейку для народа»? Народную шейку! Сажусь к кульману. Через час рождаются три идеи, вполне реальные. Надо отработать на макете и тогда оформлять заявку.

Дорогой читатель, если вы с должным почтением относитесь к тому, что во всём мире называют «одесские синенькие», прошу ко мне утром в чётные дни. Ну а в воскресенье! В воскресенье — королева одесских блюд. Догадались? Да-да! Знаменитая, потрясающая фаршированная рыба!

«А фиш», как называют её в Калифорнии.

Сергей ОСТАШКО

Голландский Паустовский

Со съёмочной группой телевидения Нидерландов я встретился на Приморском бульваре — возле дома, где в 20-е годы находилась редакция «Моряка». Именно здесь работал тогда Константин Георгиевич Паустовский. И именно о нём снимали голландские гости свой фильм. После съёмок, в гостинице, я побеседовал с членом съёмочной группы Вимом Хартогом, переводчиком Паустовского на голландский язык.

Идея этого фильма родилась несколько лет тому назад. Я начинал переводить Паустовского ещё в Париже, когда был студентом, около двадцати лет тому назад. Это была очень долгая работа. Я перевёл «Повесть о жизни», потом — «Золотую розу», красивую, но очень трудную вещь. Появление этих книг в Голландии вызвало большой интерес к судьбе и творчеству Паустовского. Затем состоялась первая 18-минутная передача на голландском телевидении.

— А как вам Одесса?

— Одесса для меня — как сон, потому что в сердце я моряк. Все голландцы — моряки. Роттердам — самый большой по тоннажу порт в мире. Может быть, не знают это здесь, но Сан-Франциско — только второй в мире. Роттердам — первый. Маленькая страна — большой порт, и все — моряки. Уже были путешествия в XVI веке, как вы знаете. Уже в XVI веке наши предки путешествовали по всему миру, и кто знает, может быть, в моей

крови есть что-то от Одессы. Возможно, что у меня были родственники, которые ехали в Одессу в XVII и XVIII веках.

— Что вас больше всего привлекает в Паустовском? Что привлекло вас, как переводчика, к нему, как к писателю?

— Очень и очень многое. Во-первых — чистота, чистота речи и также чистота мысли. У Паустовского ничего фальшивого я не видел. В этой поездке я немножко боялся, что могут вскрыться нехорошие или неточные детали. Но я побывал здесь и убедился: все правда.

Паустовский, он же не только русский писатель, он, по-моему, интересен для каждого человека в мире, потому что описывает чувства, которые знакомы везде. Когда он между скобок говорит о пейзаже или море — он говорит о чувствах, понятных и русским, и иностранцам. Когда Паустовский говорит о прошлом, это так же живо, как и настоящее время. Он великий писатель. Я думаю так, чтобы хорошо понимать Россию, Украину, Советский Союз, нужно больше вчитываться в Паустовского. Писатель много говорит о родниках, я сам думаю: он — это родник русского чувства и русской души. Паустовский — как мост между XIX веком и современностью. И я думаю, читая Паустовского, мы будем лучше понимать, что теперь происходит здесь, у вас. И я уверен, что он всегда будет на книжных полках в ряду великих писателей, от Чехова до Бунина.

— Когда вы переводили Паустовского, у вас складывался образ города, образ моря, образ природы. Насколько то, что вы увидели, соответствует этому образу?

— Паустовский так подробно рассказывает об этих местах, что как только видишь некий дом или старый двор, то сразу знаешь, что ты уже был здесь, ты был здесь в книгах. И в этом мастерство Паустовского. Он пишет об Одессе не как гид или как проводник, а как живой человек, который жил здесь, страдал здесь, был влюблён здесь, путешествовал здесь. Он наполняет повествование такими деталями и подробностями, что каждый человек, приехавший в Одессу, чувствует: все это верно, и что еще там что-то существует в Одессе. И всегда будет существовать.

В Одессе очень много французского, ваш город красивый, как Париж или как Марсель. Это точнее. Но в Париже у меня всегда было немножко грустное чувство, потому что море так далеко. А у вас есть Париж, но на берегу моря.

Я люблю у вас старые дворы. К сожалению, теперь немножко запущенные. Это обещание. В Голландии мы уже 15 лет все ремонтируем и реставрируем, ничего старого больше в городе не трогаем, и я думаю, что вам надо действительно заботиться об этом. Это ваша самая большая ценность не только для туристов, но и для вас.

— Скажите, Вим, какие трудности возникают перед вами при переводе Паустовского?

— Конечно, трудности были на уровне чувства. Надо хорошо знать язык, нужны хорошие словари. Нужно иметь возможность обсудить, проконсультироваться с русскими. Это все было. Но самое главное — может, это и будет звучать немножко смешно: надо быть голландским Паустовским. И я стараюсь быть как голландский Паустовский. Сейчас в нашей стране очень многие знают и любят вашего Паустовского. Сейчас уже переведено семь его книг. Они довольно дорогие. Но их все равно покупают. Ваш язык очень богатый. Я знаю французский, английский, немецкий, даже датский язык. Я делал сравнение между французским, немецким, американским и русским изданиями Паустовского. У меня все эти издания есть. И пришел к выводу, что с русского лучше всего переводить именно на голландский, потому что наш язык, так же, как в России, первоначально простой язык, очень живой язык, язык мужика, язык людей, работающих на земле. Потом были писатели, язык стал богаче, но все сравнения, все эти чувства, все поговорки даже можно переводить буквально. Наш язык функционирует так же, как и русский.

Переводить с русского на французский, например, уже немножко сложнее. Французский язык — это язык людей, живущих где-то там в столице, при дворе. Это красивый язык, но немножко юридический и не такой живой, не такой красивый, как русский!

Иногда, конечно, возникают проблемы с лесами, например. У нас мало лесов, у вас много. У вас много разнообразия лесов: бор, непроходимые леса, корабельный лес и так далее, и так далее. Иногда очень трудно найти хорошие слова для перевода, потому что у нас это слово не существует. Но все эти трудности преодолели, если ты чувствуешь так же, как и автор, которого переводишь.

Евгений ДЕМЕНОК

Предвкушение послевкусия

Подумал вдруг, что кубинские футуристы могут по праву называть себя кубофутуристами.

Тем — перамент
Этим — ология

Им — мунитет
Нам — ёки
Вам — пир

Что делать, что делать... Искать тех, кто виноват!

Первые встречные лучше вторых.
Скачайте в App Store новое приложение — приложение к святым мощам!
Стихи стихи, раскатились раскаты.
Друзья и сотратники.
И.З. Грязин-Князев.

Три пишем.
Два в уме.
Но не в своём.

Он ведёт свой род от самого царя Гороха.
"Гороховичи мы", — с гордостью говорит он.
"После вождя". Пейзаж.

Налогоублажение.

Полутенце — полотенце, отбрасывающее полутень.
Сначала он за собой следил, а потом начал ухаживать.

Прожил жизнь, игнорируя даже лёгкие прикосновения реальности.

Это было в те времена, когда нам ещё казалось, что с помощью поста в «Фейсбуке» мы можем изменить мир.

Ленивая звезда. Светит, но не греет.
«Дайте мне точку опоры, и я начну её грызть!» Из дневника шестимесячного Архимеда.

Поэт без бороды, как и священник без неё, вызывает подозрение. Вызывает подозрение

также поэт хорошо одетый, опрятный, организованный, а особенно — трезвый.

Правовое поле чудес.

Раз валины, два валины...

Одна девочка случайно лайкнула свой собственный пост, и потом ей всю ночь снились кошмары...

Вся власть — имущим!

Планируем к выпуску сборник «Шутки скучных людей».

Первое, что бросилось в глаза Гамлету, когда он взял в руки череп Йорика — металлические штифты в левой нижней шестёрке.

Политическое убожество.

Казна и казнь — слова однокоренные.

Ясен пень в хорошую погоду!

— Ты куда?

— В «Фейсбук», поскандалить захотелось.

А вы замечали, что грустить не в одиночестве, а вместе с кем-то гораздо веселее?

Редактор Евгений Голубовский

Рукописи не рецензируются и не возвращаются.
Ответственность за точность сообщаемых фактов несут авторы.
Взгляды редакции не всегда совпадают с точкой зрения авторов.

Дизайн и компьютерная верстка:
ТИА "Вікна-Одеса"
(тел. +38 067-480-37-05).

Регистрационное свидетельство N 508.
Тираж 1000. Заказ N 88.
Газета отпечатана в ИПП "Печатный дом".

Адрес редакции:
65014, Одесса,
ул. Маразлиевская, 7.
Тел. 725-45-67,
725-53-68
www.odessitclub.org.