

# ПИТЕР МЕЙЛ

Стильное, остроумное, восхитительное чтение.

The Sunday Times

*Лето в Провансе*



# Питер Мейл

## Год в Провансе

### Серия «Прованс», книга 1

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6601039](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6601039)*

*Год в Провансе : роман / Питер Мейл: Амфора; Санкт-Петербург; 2014*

*ISBN 978-5-389-09009-5*

### **Аннотация**

В один прекрасный день английская супружеская пара совершила то, о чем мечтают многие, но не решаются: отметить все доводы благоразумия, они купили старый фермерский дом на юге Франции и начали совершенно новую жизнь, полную гастрономических радостей, неожиданных открытий и смешных приключений. Первый прожитый в Провансе год оказался настолько богат яркими впечатлениями, что вдохновил Питера Мейла на создание книги, мгновенно ставшей международным бестселлером. «Год в Провансе» до сих пор считается лучшей туристической книгой, посвященной Франции, он был экранизирован на телевидении и принес своему автору признание Французской Республики, которая произвела Питера Мейла в кавалеры ордена Почетного легиона.

# Содержание

Январь	5
Февраль	41
Март	71
Конец ознакомительного фрагмента.	82

# Питер Мейл

## Год в Провансе

© И. Пандер (наследники), перевод, 2014

© ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2014

Издательство АЗБУКА®

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

\* \* \*

*Дженни, с любовью и благодарностью*

# Январь

Тот Новый год начался для нас с ланча. Традиционное празднование с его ночным обжорством, слегка натужным оптимизмом и обреченными на провал планами всегда казалось нам сомнительным поводом для веселья. Поэтому, услышав, что первого января в соседнем городке Лакост владелец ресторана «Ле-Симьян» предлагает своим постоянным клиенткам праздничный ланч из шести блюд, сопровождаемых розовым шампанским, мы сразу же решили, что такое событие послужит отличным началом для грядущих двенадцати месяцев.

Мы приехали к половине первого, и небольшой ресторанчик со сложенными из камня стенами был уже полон. С первого взгляда делалось ясно, что наполнить некоторые из присутствующих здесь желудков – задача непростая. Многие гости, прибывшие целыми семьями, радовали глаз приятной *embonpoint*<sup>1</sup> – очевидное следствие той излюбленной французами традиции, что заставляет их ежедневно проводить два или три часа за столом, не отрывая взгляда от тарелки и почти не отвлекаясь на посторонние разговоры. Владелец ресторана, тоже весьма крупный мужчина, тем не менее в совершенстве овладевший искусством порхания вокруг столи-

---

<sup>1</sup> Полнота, дородность (*фр.*).

ков, по случаю праздника надел бархатный смокинг и бабочку. Его напыщенные усы дрожали от энтузиазма, когда он оперным речитативом представлял меню: фуа-гра, мусс из омаров, *bœuf en croûte*<sup>2</sup>, зеленый салат с оливковым маслом, изысканнейший выбор сыров, десерт неправдоподобной легкости, *digestifs*<sup>3</sup>. Эту гастрономическую арию ресторатор повторял у каждого столика, а в завершение так смачно целовал сложенные вместе кончики собственных пальцев, что, вполне возможно, в итоге на губах у него образовались мозоли.

Когда смолкло последнее „*bon appétit*“, в зале установилась сосредоточенная и почти благоговейная тишина – ничто не смеет отвлекать настоящего провансальца от поглощения пищи. Двигая челюстями, мы с женой вспоминали множество предыдущих встреч Нового года. Большинство из них происходило под покрытым непроницаемыми, черно-серыми тучами английским небом. Сейчас, глядя на безупречную лазурь над головой и залитую солнечным светом улицу, мы с трудом верили, что на календаре первое января, но окружающие дружно уверяли нас, что все это – абсолютно нормальное состояние природы. В конце концов, мы живем в Провансе!

До этого мы не раз бывали тут как туристы и все отве-

---

<sup>2</sup> Запеченная говядина (фр.).

<sup>3</sup> Дижестивы – напитки (как правило, коньяк, кальвадос, ликеры), подаваемые в завершение приема пищи и способствующие пищеварению (фр.).

денные нам две или три недели жадно впитывали блаженное тепло и щедрое солнце. И, уезжая с облупленными носами и тоской в сердце, мы каждый раз обещали себе, что когда-нибудь обязательно останемся здесь навсегда. Короткими серыми зимними днями и долгими мокрыми летними мы часто вспоминали об этом рае, жадно всматривались в фотографии напоенных жарой виноградников и деревенских улочек и мечтали о том, как по утрам нас станет будить солнце, узкими полосками пробивающееся в спальню через неплотно прикрытые жалюзи. И вот однажды, к нашему собственному удивлению, мечты превратились в реальность. Решение было принято, и обратный путь отрезан. Мы купили дом, закончили курсы французского, распрощались с друзьями и знакомыми, переправили через Ла-Манш двух наших собак и сделали иностранцами.

Все произошло с поразительной скоростью, и причиной этому стал дом, который мы увидели однажды в полдень, а к обеду мысленно уже поселились в нем.

Дом стоял чуть выше узкой дороги, соединяющей два средневековых горных городка: Менерб и Боньё. К нему вела хорошо утоптанная дорожка, бегущая сквозь виноградник, а потом – под сводами старых вишен. Это был настоящий *mas* (жилище фермера), двести лет назад построенный из местного камня, который за прошедшие годы под влиянием солнца и ветра приобрел волшебный оттенок: средний между бледно-медовым и жемчужно-серым. Жизнь дома нача-

лась в восемнадцатом веке, и тогда он состоял всего из одной комнаты, но постепенно, как это принято у деревенских жилищ, разбухал, чтобы вмещать все увеличивающееся количество детей, бабушек, коз и фермерского инвентаря, и наконец превратился в довольно просторное трехэтажное строение неправильной формы. Все в нем выглядело до крайности основательным. Даже винтовая лестница, ведущая из винного погреба наверх, была сложена из массивных каменных плит. Стены метровой толщины возводились словно специально для того, чтобы противостоять знаменитому местному мистралю – ветру, который, как здесь говорят, отрывает уши у ослов. Сзади к дому примыкал просторный, наполовину крытый двор, а за ним располагался бассейн из белого камня. Кроме того, при доме имелись три действующих колодца, несколько старых деревьев, дающих густую тень, ряд зеленых стройных кипарисов, пышная изгородь из розмарина и гигантское миндальное дерево. Под ярким полуденным солнцем, с окнами, сонно прикрытыми деревянными ставнями, он был неотразим.

У дома имелось и еще одно немаловажное, с нашей точки зрения, достоинство – и он, и вся прилегающая к нему местность были надежно защищены от циничных покушений со стороны современной сельской архитектуры. Французы питают прискорбную страсть к возведению *jolies villas*<sup>4</sup> везде, где это возможно (а иногда и невозможно), и особенно в ме-

---

<sup>4</sup> Хорошенькие домики (фр.).



стах наиболее живописных и до того не испорченных цивилизацией. Мы с ужасом наблюдали за тем, как отвратительные коробки из розового бетона особого «веселенького» оттенка, не выгорающего ни под каким солнцем, со всех сторон обступали и грозили вот-вот погрести под собой старинный и прелестный городок Апт. Очень немногие местности во Франции защищены законом от подобного надругательства, и в наших глазах ценность дома сильно возрастала, оттого что он находился на территории государственного заповедника, границы которого не смела пересечь ни одна самая отчаянная бетономешалка.

Прямо за домом к небу на тысячу метров вздымались горы Люберон, а потом, подобно королевской мантии длиной в сорок миль, ниспадали с запада на восток глубокими плавными складками. Их покрытые кедрами, соснами и вечнозелеными дубами склоны давали приют кабанам, кроликам и множеству пернатой дичи. Среди камней росли полевые цветы, тимьян, лаванда и грибы, а с вершины в ясный день открывался вид на Нижние Альпы с одной стороны и Средиземное море – с другой. Большую часть года там можно было проходить весь день, ни разу не увидев ни машины, ни живого человека. Мы привыкли считать горы естественным продолжением собственного сада, специальным раем для наших собак и надежной защитой на случай, если соседям вдруг придет в голову идея напасть на нас с тыла.

В деревне, как мы очень скоро выяснили, соседи имеют

гораздо большее влияние на вашу жизнь, чем в городе. Можно годами жить в своей квартире в Нью-Йорке или Лондоне и ни разу не поговорить с людьми, обитающими за тонкой стенкой в каких-нибудь шести дюймах от вас. В деревне же вы становитесь частью жизни своих соседей, а они – частью вашей, даже если их дом находится на расстоянии в несколько сот метров. Если к тому же вы окажетесь иностранцами, то есть существами экзотическими и довольно забавными, пристальное внимание окрестных жителей вам обеспечено. А если вдобавок ко всему в момент приобретения дома вы автоматически становитесь колесиком довольно сложного и освященного временем сельскохозяйственного механизма, вам сразу же дадут понять, что от вашего образа жизни и принимаемых вами решений напрямую зависит благополучие одной или нескольких соседних семей.

Пара, у которой мы купили дом, представила нас будущим соседям за обедом, длившимся пять часов и проходившим в обстановке исключительной доброжелательности, но полного отсутствия взаимопонимания, во всяком случае с нашей стороны. Разговор за столом шел на французском, но совершенно не похожем на тот французский, что мы знали по учебникам и кассетам: это был густой и текучий говор, зарождавшийся где-то в самой глубине горла и вырывающийся наружу только после того, как основательно взболтался в носовых проходах. Из образовавшихся водоворотов и завихрений наш слух с трудом выхватывал некоторые не впол-

не знакомые слова: „*demain*“<sup>5</sup> звучало скорее как „*demang*“, „*vin*“<sup>6</sup> как „*vang*“, а „*maison*“<sup>7</sup> превращался в „*mesong*“. Это бы еще полбеды, но слова срывались с губ провансальцев со скоростью автоматных очередей, а на конце к ним, вероятно для красоты, часто прибавлялась дополнительная, непредусмотренная словарем гласная. Таким образом, предложение взять еще хлеба – смотри страницу один любого учебника для начинающих – превращалось в одно длинное и практически неопознаваемое слово: „*Encoredupanga?*“

К счастью, хоть смысл высказываний хозяев и оставался для нас тайной, их приветливость и дружелюбие были очевидны без слов. Анриетта, смуглая, хорошенькая и улыбчивая, произнося каждое предложение, казалось, ставила себе задачу побить мировой рекорд скорости. Ее муж Фостен (или «Фостанг», как мы в течение нескольких недель считали) – крупный и добродушный – напротив, двигался и говорил относительно медленно. Он родился в долине, прожил в долине всю жизнь и собирался умереть в долине. Его отец, папаша Андре, живущий по соседству, уже в возрасте восьмидесяти лет застрелил своего последнего кабана и, отказавшись по причине почтенного возраста от охоты, пристрастился к велосипедным прогулкам. Дважды в неделю он катался в деревню за свежей порцией продуктов и сплетен. Все

---

<sup>5</sup> Завтра (фр.).

<sup>6</sup> Вино (фр.).

<sup>7</sup> Дом (фр.).

вместе они представляли собой вполне счастливую семью.

Однако наше вселение в соседний дом вызвало у них явную тревогу, и, не без труда продираясь сквозь пары *marc*<sup>8</sup>, табачный дым и, главное, через густой туман провансальского акцента, мы наконец разобрались, в чем тут дело.

Большая часть из шести прилегавших к нашему дому акров земли отводилась под виноградники, которые вот уже много лет возделывались по традиционной системе *métayage*: владелец земли оплачивал удобрения и новые саженцы, а фермер-арендатор отвечал за борьбу с вредителями, сбор урожая и обрезку лозы. В конце сезона две трети выручки доставались фермеру и одна треть – владельцу земли. Если владелец менялся, договор приходилось заключать заново, и именно это и беспокоило Фостена. Все чаще дома в Любероне покупали горожане, намеревавшиеся проводить в них только выходные или часть отпуска, и в таких случаях на отличной сельскохозяйственной земле нередко разбивались причудливые декоративные сады или цветники. Иногда – о ужас! – виноградники вырубались даже для того, чтобы устроить на их месте теннисный корт. Подумайте только – теннисный корт! Фостен одновременно вскинул к небу брови и плечи, не в силах постичь недомыслие горожан, готовых пожертвовать драгоценной лозой ради сомнительного удовольствия гоняться по жаре за маленьким мячиком.

Он беспокоился напрасно. Нам нравился виноградник,

---

<sup>8</sup> Водка из виноградных выжимок.

нравилась его элегантная упорядоченность на фоне лениво развалившейся горы, нравилось то, как его цвет меняется с ярко-зеленого весной на темно-зеленый летом и желтый – осенью; нравились голубой дым, поднимающийся от костров к небу в сезон обрезки лозы, и одинокие пеньки, торчащие из голой земли зимой, – все это, в отличие от теннисных кортов и ландшафтных дизайнов, было специально создано для этой земли (наш бассейн, кстати сказать, тоже казался здесь отчасти чужеродным, но его, по крайней мере, не вырыли на месте виноградника). А ведь, кроме того, было еще и вино. Свою часть прибыли мы могли получить по собственному выбору либо деньгами, либо конечным продуктом – в среднем нам причиталась примерно тысяча литров хорошего ординарного розового и красного в год. Настолько убедительно, насколько это позволял наш далекий от совершенства французский, мы объяснили Фостену, что будем просто счастливы продлить существовавший с предыдущими хозяевами договор. Фостен просиял. Теперь он окончательно убедился, что отношения у нас сложатся. Возможно, когда-нибудь мы сможем даже поговорить друг с другом.

Владелец «Ле-Симьяна» пожелал нам счастья в новом году и на мгновение, порхая, завис в дверном проеме. Мы уже вышли на узкую улочку и шурились от бьющего прямо в глаза ослепительного солнца.

– Недурно, да? – спросил он и широким хозяйским же-

стом облитой бархатом руки обвел деревню, развалины замка маркиза де Сада, прилепившиеся к склону, горную цепь на горизонте и чистейшее, яркое небо – так, словно все это было частью его личных владений. – Счастливы те, кто живет в Провансе!

Мы охотно с ним согласились. Если это называется у них зимой, нам вряд ли понадобятся те тяжелые пальто, меховые ботинки и толстые свитера, что мы привезли с собой из Англии. По дороге домой, радуясь теплу и вкусной пище, до отказа наполнившей наши желудки, мы рассуждали о том, когда сможем в первый раз в этом году поплавать в бассейне, и снисходительно жалели тех несчастных, которых судьба забросила в страны с более суровым климатом.

А тем временем в тысячах миль к северу от нас уже собирал силы для последнего броска ветер, начавший свое долгое путешествие где-то над просторами Сибири. Разумеется, мы уже слышали страшные истории о мистрале – провансальцы обычно рассказывали их с какой-то мазохистской гордостью. Он якобы сводит с ума людей и животных. Учитывается судами как смягчающее обстоятельство в преступлениях, связанных с насилием. Дует по пятнадцать дней кряду, с корнем вырывает из земли деревья, переворачивает машины, выбивает окна швыряет старушек в канавы, опрокидывает телеграфные столбы, воем в трубах, будто ледяное злонаправленное приведение, приносит с собой *la grippe*, семейные скандалы, прогулы, зубную боль, мигрень, – словом, во всех

тех неприятностях, которые нельзя было свалить на политиков, провансальцы спешили обвинить свой знаменитый *sacré vent*<sup>9</sup>.

Типичная галльская страсть к преувеличениям, думали мы. Доведись им хоть раз пройтись против того ветра, что дует зимой с Канала и швыряет дождь вам в лицо практически горизонтально, они не бахвалились бы так своим мистралем. Мы снисходительно кивали и, чтобы доставить удовольствие рассказчикам, притворялись, будто боимся.

В результате мы оказались совершенно неподготовленными, когда первый в том году мистраль пронесся по долине Роны, резко повернул налево и со всей силы врезался в западную стену нашего дома, скинув часть черепицы с крыши в бассейн и сорвав с петель окно, неосторожно оставленное открытым. За сутки температура упала на двадцать градусов. Термометр сначала показал ноль, а вскоре и минус шесть. В сводках, поступавших из Марселя, сообщалось, что скорость ветра достигает ста восьмидесяти километров в час. Моя жена готовила обед в пальто. Я пытался печатать в перчатках. Мы перестали обсуждать дату открытия купального сезона и с воодушевлением заговорили о центральном отоплении. А однажды утром со звуком, похожим на треск ломающихся сучьев, у нас лопнули замерзшие за ночь трубы.

Они свисали со стены, разбухшие и безнадежно забитые льдом, и месье Меникуччи, прищурившись, изучал их без-

---

<sup>9</sup> Священный ветер (*фр.*).

радостным взглядом профессионального водопроводчика.

— *Oh là-là*, — сказал он. — *Oh là-là*. Видишь, что делается? — Он покачал головой, адресуясь к своему юному помощнику, которого неизменно называл *jeune homme*<sup>10</sup> или просто *jeune*. — Голые трубы. Никакой изоляции. Отличный водопровод для Лазурного Берега. В Ницце или в Каннах такой, может, и сойдет, но здесь...

Месье Меникуччи неодобрительно поцокал языком, строго потряс пальцем под носом у *jeune* и, вероятно, для того чтобы подчеркнуть разницу между мягкой зимой на побережье и здешним арктическим холодом, поглубже натянул на уши шерстяную шапочку. Месье Меникуччи был маленьким и щуплым, специально созданным для профессии водопроводчика, как он сам утверждал, ибо подобное сложение позволяло ему залезать в самые узкие щели, недоступные для более крупного и неуклюжего мужчины. Пока *jeune* разжигал паяльную лампу, месье Меникуччи побаловал меня первой из серии своих удивительных лекций и избранных *pensées*<sup>11</sup>. Тогда я еще не знал, что мне предстоит наслаждаться ими весь этот год. В тот раз это был геофизический трактат на тему неуклонно возрастающей суровости провансальского климата.

Вот уже три года подряд здешние зимы поражают всех такими низкими температурами, что подобного не могут при-

---

<sup>10</sup> Молодой человек (*фр.*).

<sup>11</sup> Идеи, соображения (*фр.*).



помнить даже старожилы. Известны несколько случаев, когда холода убили древние оливковые деревья. Это явно *pas normale*<sup>12</sup> (фраза, которую местные жители употребляют всякий раз, когда солнце прячется за тучу). Но в чем тут дело?! Месье Меникуччи вежливо дал мне две секунды на то, чтобы самостоятельно найти ответ на эту загадку, а потом убедительно изложил собственную теорию, периодически тыча мне в грудь пальцем, дабы убедиться, что я внимательно слушаю.

Совершенно очевидно, твердо заявил он, что холодный воздух из России теперь прибывает в Прованс за более короткое время, чем раньше, и, как следствие, не успевает прогреться по дороге. И причина этого в том – тут месье Меникуччи не устоял перед соблазном сделать эффектную паузу, – что произошло изменение в конфигурации земной коры. *Mais oui!*<sup>13</sup> Где-то между Сибирью и Менербом закругленная поверхность планеты стала более плоской, и в результате путь ветра с севера на юг сделался короче. Это единственное логичное объяснение метеорологического феномена. К моему огромному сожалению, вторая часть лекции («Почему земная кора стала более плоской») была прервана треском еще одной лопнувшей трубы, и месье Меникуччи пришлось отказаться от попытки просветить меня ради поистине виртуозной работы с паяльной лампой.

---

<sup>12</sup> Ненормально, неправильно (*фр.*).

<sup>13</sup> Ну да! (*фр.*)

На обитателей Прованса погода влияет самым непосредственным и явным образом. По праву рождения они уверены, что каждый день обязан быть солнечным, и, если он таковым не оказывается, у них моментально портится настроение. Дождь они воспринимают как личное оскорбление и в кафе громко выражают друг другу соболезнования, скорбно качают головами, с отвращением обходят лужи и подозрительно поглядывают на небо, словно ожидают, что оттуда на них вот-вот опустится стая саранчи. А если случается что-нибудь похуже дождя – например, минусовая температура, – происходит и вовсе поразительная вещь: все население Прованса вдруг одновременно куда-то исчезает.

В середине января, когда мороз был особенно жгучим, во всех окрестных городках и деревнях установилась непривычная тишина. На рыночных площадях, раз в неделю становящихся оживленными и многолюдными, теперь только несколько самых бесстрашных продавцов, готовых рискнуть обморожением ради дневной выручки, пытались согреться, переступая с ноги на ногу и регулярно прикладываясь к фляжкам. Редкие покупатели быстро подходили, хватали товар, отдавали деньги и убегали, не задерживаясь даже для того, чтобы пересчитать сдачу. Владельцы кафе и баров плотно закрыли двери и окна, предпочитая спертую духоту морозной свежести. Улицы обезлюдели.

Наша долина словно впала в спячку, и мне не хватало привычных звуков, ранее отмерявших мою жизнь точнее любых

часов: утреннего хриплого кашля петуха на ферме у Фостена; сумасшедшего дребезжания и лязга – как будто кто-то трясет жестяную коробку с болтами и гайками, – издаваемого «ситроенами» фермеров, в полдень спешащих домой на ланч; редких залпов охотничьего ружья, доносящихся из виноградников на склоне дальнего холма; едва слышных завываний бензопилы в лесу; начинающейся с наступлением сумерек серенады в исполнении деревенских псов. Вместо всего этого в округе надолго установились звенящая тишина и безлюдье. Нас разбирало любопытство: куда они все подевались и чем занимаются?

Фостен, как мы точно знали, разъезжал по соседним фермам и, словно палач-гастролер, перерезал горла и ломал шеи многочисленным кроликам, уткам, свиньям и гусям, которым суждено было превратиться в паштеты, окорока и *confits*<sup>14</sup>. Мы считали, что это довольно неожиданное занятие для столь мягкосердечного человека, безнадежно избаловавшего собственных собак, но, судя по всему, наш сосед, как истинный фермер, делал свое дело быстро, умело и без лишних сантиментов. Нам казалось совершенно естественным превратить кролика в домашнего любимца или душевно привязаться к гусаку, но мы были детьми города и супермаркетов, в которых расфасованная и гигиенично упакованная плоть нисколько не напоминает о живых существах, которым она когда-то принадлежала. Запакаянная в пленку сте-

---

<sup>14</sup> Мясные консервы в собственном жире (*фр.*).

рильная свиная котлета уже не имеет ничего общего с теплым и грязным боком живой свиньи. Но здесь, в деревне, невозможно было игнорировать прямую связь между чьей-то смертью и нашим обедом, и в будущем нам неоднократно случится мысленно благодарить Фостена за его зимние труды.

Но чем же занимаются все остальные? Земля промерзла насквозь, давно обрезанная виноградная лоза дремала и не требовала ухода, а для охоты было слишком холодно. Может, они все уехали в отпуск? Нет, исключено. Наши соседи явно не принадлежали к числу тех джентльменов-фермеров, что проводят зиму на собственной яхте в Карибах или на снежном альпийском склоне. Они предпочитали отдыхать там же, где и жили, и в августе во время отпуска очень много ели и подолгу спали, набираясь сил перед изнурительным сезоном *vendange*<sup>15</sup>. Мы продолжали ломать голову над этой загадкой до тех пор, пока не обратили внимания на тот факт, что дни рождения очень многих местных жителей приходятся на сентябрь и октябрь. После этого вывод напрашивался сам собой: очевидно, все они сидят по домам и делают детей. В деревне для каждого занятия имеется свое строго определенное время, и, очевидно, первые два месяца года отводились на продолжение рода. Правда, уточнить этот вывод у наших соседей мы так и не решились.

Как выяснилось, в Провансе холодная погода может слу-

---

<sup>15</sup> Период сбора винограда (*фр.*).

жить источником и иных, менее интимных удовольствий. Помимо тишины и обезлюдившего пейзажа для здешних зим характерен и совершенно особенный запах, который чувствуешь еще острее в сухом, морозном воздухе. Во время моих прогулок по холмам я часто, еще не обнаружив жилья, угадывал, что оно где-то близко по поднимающемуся из пока невидимой трубы аромату горящих поленьев. Этот запах один из самых древних и примитивных в мире и, вероятно, именно поэтому уже давно изгнан из наших городов. Объединив усилия, пожарные инспекторы и дизайнеры либо наглухо замуровали камин, либо превратили их в элегантную, но нефункциональную деталь интерьера. В Провансе каминками продолжают пользоваться: на них готовят пищу, вокруг них сидят, они греют ноги и радуют глаз. Огонь разводят рано утром и весь день подкармливают дубовыми поленьями со склонов Люберона или буковыми, добытыми у подножия Монт-Венту. В сумерках, возвращаясь с собаками домой, я всегда останавливался в таком месте, с которого видна была вся наша долина, и любовался длинными зигзагами дыма, поднимающимися с ферм, что примостились вдоль дороги на Боньё. Это зрелище неизменно вызывало во мне мысли о хорошо протопленной кухне, густом и ароматном рагу, а вместе с тем – зверский голод.

Во всем мире знаменита летняя провансальская кухня: дыни, персики и спаржа, кабачки и баклажаны, помидоры и

перцы, *aioli* и *bouillabaisse*<sup>16</sup>, свежайшие козы сыры и изумительные салаты из маслин, анчоусов, яиц и ломтиков молодого картофеля на разноцветной подкладке из листьев салата, блестящих от оливкового масла, – воспоминания обо всем этом будут мучить нас еще много лет при одном только взгляде на жалкие и бледные продукты, выложенные на прилавках английских магазинов. Но раньше мы никогда не подозревали, что существует и зимняя провансальская кухня – совершенно не похожая на летнюю, но не менее прекрасная.

Зимой в Провансе предпочитают крестьянскую пищу. Она пристает к ребрам, согревает, придает силы и наполняет желудок чудесным теплом. Возможно, эти блюда не так красивы, как крошечные, артистично размазанные по тарелке порции в каком-нибудь модном ресторане, но в ледяной вечер, когда мистраль режет щеки, точно бритва, они вне конкуренции. А тот вечер, когда одни из соседей пригласили нас на обед, оказался таким ледяным, что короткая прогулка до их дома превратилась в короткую пробежку.

Мы шагнули через порог, и мои очки немедленно запотели от жара камина, занимавшего всю дальнюю стену комнаты. Когда туман испарился, я увидел большой, покрытый клетчатой клеенкой стол и десять стульев вокруг него – несколько друзей и родственников хозяев собирались взглянуть на нас. В углу комнаты кричал телевизор, из кухни, соперничая с ним, доносились вопли радио, и целая шайка со-

---

<sup>16</sup> Чесночный соус и буйабес – рыбная похлебка с чесноком (*фр.*).

бак и кошек шумно выгонялась из дома каждый раз, когда дверь открывали, чтобы впустить нового гостя, и потихоньку просачивалась внутрь при появлении следующего. Хозяин принес поднос с напитками: *pastis*<sup>17</sup> для мужчин и охлажденный сладкий мускат для дам; и сразу же, словно по сигналу стартового пистолета, все гости начали громко жаловаться на погоду. Неужели и в Англии так же холодно, хотели знать они. Только летом, сострил я, и на мгновение они, кажется, поверили и пришли в ужас, но потом кто-то спас меня и засмеялся, оценив шутку. Когда гости рассаживались вокруг стола, произошла небольшая свалка, но я так и не понял ее причины: все стремились усесться то ли поближе к нам, то ли как можно дальше.

Мы никогда не забудем этого обеда или, вернее сказать, этих обедов, потому что последовавшая трапеза и по количеству и по качеству превосходила все, что нам случалось есть до этого.

Для начала подали домашнюю пиццу – не одну, а целых три: с анчоусами, с грибами и с сыром, – и нас заставили взять по ломтику каждой. Затем наши сотрапезники тщательно вытерли тарелки кусочками хлеба, оторванными от полутораметровых батонов, и хозяйка внесла следующее блюдо – паштет из кролика, кабана и дроздов. Потом ароматный террин из свинины, сдобренный *marc*. Потом

---

<sup>17</sup> Провансальский крепкий алкогольный напиток (*фр.*).

*saucissons*<sup>18</sup> с крупинками черного перца. Потом крошечные сладкие луковички, замаринованные в свежем томатном соке. Потом тарелки вытерли еще раз и в столовую внесли утку. Разумеется, это блюдо не имело ничего общего с тремя тончайшими ломтиками грудки, которые в элегантных ресторанах в виде веера выкладывают на тарелке и пачкают изящным росчерком соуса. Здесь нас угощали целыми грудками и целыми ножками, щедро политыми густой пряной подливкой, с гарниром из лесных грибов.

Не без труда мы доели утку и устало откинулись на спинки стульев, радуясь, что наши непривычные желудки сумели вместить все это изобилие, но тут же с ужасом увидели, что остальные гости в очередной раз вытирают тарелки, а мадам ставит на стол огромную дымящуюся кастрюлю со своим коронным блюдом – густым *civet*<sup>19</sup> из кролика великолепного шоколадного цвета. Наши робкие мольбы о порциях поменьше были встречены недоверчивыми улыбками и решительно отклонены. Мы съели *civet*. А еще зеленый салат с чесночными гренками, поджаренными в оливковом масле. И еще круглые, пухлые *crottins* козьего сыра и *gâteau*<sup>20</sup> из сливок и миндаля, изготовленный дочерью хозяев. В тот вечер мы с женой ели за всю Англию.

К кофе хозяин выставил на стол целую коллекцию кри-

---

<sup>18</sup> Колбаски (*фр.*).

<sup>19</sup> Рагу (*фр.*).

<sup>20</sup> Небольшой круглый сыр и сладкий пирог (*фр.*).



вых бутылок с местными *digestifs*. При виде их у меня, наверное, упало бы сердце, но я был так туго набит пищей, что ему просто некуда было падать. Отказаться, разумеется, не удалось. Я был просто обязан попробовать одно совершенно особенное зелье, созданное в точности по монастырскому рецепту одиннадцатого века. Меня попросили на минутку закрыть глаза, а когда я открыл их, то увидел перед собой стакан, уже наполненный ядовито-желтой жидкостью. Я в отчаянии огляделся, но спасения не было: все общество пристально наблюдало за мной, совершенно лишая возможности отдать напиток собаке или украдкой вылить себе в ботинок. Для устойчивости я взялся рукой за край стола, произнес короткую молитву святому покровителю жертв несварения и одним махом опрокинул стакан.

Странно. Я уже смирился с тем, что заработаю ожог языка в лучшем случае и навсегда лишусь вкусовых пупырышков – в худшем, но в рот не попало ничего, кроме воздуха. Это был фокус: стакан-обманка, и, кажется, впервые в своей взрослой жизни я почувствовал облегчение, оставшись без выпивки. Когда все гости отсмеялись, по стаканам были разлиты уже настоящие напитки, но на этот раз меня выручила кошка. Со своего наблюдательного пункта наверху старинного буфета она заметила моль и, устремившись за ней, приземлилась прямо на стол посреди кофейных чашек и бутылок. Воспользовавшись минутным замешательством хозяев, мы с женой поспешно распрощались и спаслись бегством.

Мы шли по тропинке, с трудом неся перед собой туго набитые животы, не в силах разговаривать и совершенно не чувствуя холода, а дома рухнули в кровать и всю ночь проспали как мертвые.

Даже по местным стандартам этот обед нельзя было назвать рядовым. Люди, работающие на земле, в обычные дни предпочитают побольше есть в полдень и поменьше вечером – привычка, конечно, разумная и очень здоровая, но, к сожалению, совершенно неприемлемая для нас. В Провансе мы с удивлением и некоторым беспокойством обнаружили, что съесть плотный ланч – это лучший способ заработать волчий аппетит к обеду. Возможно, все дело тут было в новизне и в том, что мы еще не привыкли жить среди такого изобилия вкусных вещей, а также среди мужчин и женщин, для которых хорошая еда была почти что культом. Мясники, к примеру, не удовлетворялись тем, что просто продавали вам мясо. Кроме того, они, в подробностях и не обращая внимания на скопившуюся очередь, рассказывали, как его следует приготовить, сервировать и какое вино и гарнир надо подать с ним.

Впервые мы столкнулись с этим, когда отправились в Апт, чтобы купить телятину для особого провансальского рагу под названием *pebrinata*. Нам порекомендовали мясную лавку в старой части города, хозяин которой имел репутацию человека знающего и *très sérieux*<sup>21</sup>. Магази́чик был малень-

---

<sup>21</sup> Очень серьезный (*фр.*).

ким, а мясник и его супруга очень большими, поэтому, когда к ним прибавились мы с женой, в лавке стало совсем тесно. Хозяин очень внимательно слушал, пока мы подробно объясняли, что именно хотим приготовить: возможно, он уже знал о таком блюде.

Когда мы закончили, мясник возмущенно фыркнул и так энергично начал затачивать свой огромный нож, что мы из осторожности отступили на шаг. Понимаем ли мы, поинтересовался он, что обратились к эксперту – возможно, самому крупному эксперту по *pebronata* в Воклюзе? Его жена не сводила с супруга восхищенных глаз и кивала, подтверждая его слова. А как же иначе, вопрошал мясник, размахивая у нас перед носом десятидюймовым, остро заточенным лезвием, ведь он написал книгу о *pebronata* – *definitive*<sup>22</sup> книгу, – содержащую двадцать вариантов только основного рецепта. Супруга опять закивала. Она исполняла роль старшей медсестры, подающей знаменитому хирургу сверкающие инструменты для заточки перед началом операции.

Видимо решив, что мы уже достаточно преисполнились почтением и робостью, хозяин сменил гнев на милость, выложил на прилавок симпатичный кусок телятины, артистично срезал с него все лишние жилки и пленки, разделал на кубики, в отдельный пакетик положил мелко нарубленные травы, сообщил, где можно купить самые лучшие перцы (четыре зеленых и один красный – из эстетических соображений),

---

<sup>22</sup> Исчерпывающий (*фр.*).

еще два раза повторил рецепт, дабы убедиться, что мы все правильно запомнили, и посоветовал, какой сорт «Кот-дю-Рон» следует подавать к рагу. Весь этот спектакль произвел на нас неизгладимое впечатление.

Истинные гурманы произрастают на земле Прованса гуще, чем где бы то ни было, и иногда перлы гастрономической мудрости рождаются из самых неожиданных источников. Мы уже начали привыкать к тому, что французы относятся к кулинарии с той же страстью, какую иные нации испытывают к спорту или политике, и все-таки поразились, когда месье Баньоль, наш приходящий уборщик, произвел вполне профессиональный сравнительный анализ лучших трехзвездочных ресторанов. Он явился из Нима, чтобы отшлифовать наши каменные полы, и с самого начала дал понять, что не привык легкомысленно относиться к своему желудку. Каждый день ровно в полдень месье Баньоль снимал свой рабочий комбинезон, переодевался и на два часа отправлялся в один из местных ресторанов.

По его словам, все они были вполне неплохи, но, разумеется, не могли сравниться с «Боманьер» в Ле-Бо. «Боманьер» удостоился трех мишленовских звезд и семнадцати очков из двадцати возможных по ресторанному гиду Го-Мийо, и там, уверял месье Баньоль, ему довелось попробовать совершенно исключительного морского окуня *en croûte*. Кстати, и «Труагро» в Роане тоже очень недурной ресторан, но, к сожалению, расположен прямо напротив вокзала, и по-

этому вид из окон там не так хорош, как в «Боманьер». У «Труагро» тоже три мишленовские звезды, а рейтинг по Го-Мийо и вовсе девятнадцать с половиной. Приладив толстые наколенники, месье Баньоля начинал скрести песком наш пол, попутно продолжая делиться полезной информацией о ряде самых дорогих ресторанов во Франции.

Как-то ему случилось побывать в Ливерпуле и отведать там в отеле жареной баранины. По уверению месье Баньоля, мясо было серым, безвкусным и волокнистым. Но ведь всем известно, вздохнул он, что англичане убивают барашков дважды: первый раз, когда перерезают им горло, а второй – когда их готовят. Я обиделся на столь бесцеремонный отзыв о кухне моей родины и удалился, предоставив месье Баньолю тереть песком пол и мечтать об очередном визите в «Бокюз»<sup>23</sup>.

Погода оставалась холодной, ночи – удивительно звездными, а восходы – театрально красивыми. Как-то рано утром я вышел с собаками на прогулку. Низкое солнце висело над самым горизонтом, и я шел, попеременно попадая то в густую, почти черную тень, то в ослепительный блеск и сияние. Издалека до меня донесся взволнованный лай: похоже, собаки обнаружили что-то интересное.

Мы были в той части леса, где земля, неожиданно расступившись, образовывала глубокую чашу, на самом дне кото-

---

<sup>23</sup> Знаменитый ресторан в Лионе, считается одним из лучших в мире.

рой какой-то полоумный фермер построил дом, почти постоянно скрытый в густой тени деревьев. Мы уже неоднократно проходили мимо: ставни всегда были плотно закрыты, и о теплящейся внутри жизни говорила только струйка дыма, поднимавшегося из трубы. Во дворе две здоровые всклокоченные овчарки и одна черная дворняга постоянно металась на цепях и отчаянно лаяли в тщетной надежде порвать на клочки какого-нибудь случайного прохожего. Эти псы были широко известны своим злобным нравом: одному из них однажды удалось-таки сорваться с цепи и располосовать ногу проходившего мимо папаши Андре. Мои собаки, проявлявшие чудеса храбрости при встрече с зазевавшейся кошкой, в этом случае демонстрировали завидное благоразумие и предпочитали, делая круг, обходить опасный двор по склону ближайшего крутого холма. Сейчас они были уже на его вершине и лаяли нервно и удивленно, как лают собаки, когда обнаруживают на хорошо знакомой территории какой-то неизвестный предмет.

Я тоже поднялся на вершину холма и, хотя солнце било прямо в глаза, различил среди деревьев силуэт человека с головой, окруженной дымным нимбом. Мои собаки облаивали его с безопасного расстояния. Я подошел поближе, и он протянул холодную жесткую руку.

– *Bonjour*. – Человек выплюнул прилепившийся в уголке рта окурок и представился: – Массо, Антуан.

Антуан Массо выглядел весьма воинственно: на нем бы-

ли покрытая старыми пятнами камуфляжная куртка, армейское кепи, патронташ на поясе и помповый дробовик за плечом. Его лицо цветом и фактурой напоминало плохо прожаренный бифштекс, нос острым клином вдавался в лохматые, пожелтевшие от никотина усы, а светло-голубые глазки пронзительно посверкивали из-под спутанных рыжих бровей. Щербатая улыбка месье Массо могла бы нагнать тоску на самого жизнерадостного стоматолога. Вместе с тем он казался вполне дружелюбным, хоть и на свой, немного сумасшедший манер.

Я поинтересовался, удачно ли он поохотился.

– Лиса, – коротко ответил Массо. – Но слишком старая, чтобы есть. – Он философски пожал плечами и закурил очередную толстую сигарету, завернутую в желтую бумагу и дымящую как целый костер. – По крайней мере не будет больше беспокоить моих собак по ночам. – Он кивнул в сторону дома, приютившегося на дне впадины.

Я заметил, что его собаки выглядят довольно свирепыми, и мой новый знакомец усмехнулся. Песики просто игривые, возразил он. Но ведь, кажется, одной из них удалось сорваться с цепи и при этом пострадал пожилой человек? А, это... Месье Массо горестно покачал головой. Проблема в том, объяснил он, что к игривой собаке нельзя поворачиваться спиной, а старик совершил как раз эту ошибку. *Une vraie catastrophe*<sup>24</sup>. Я подумал было, что он сожалеет о печальной

---

<sup>24</sup> Просто беда (фр.).

судьбе папаша Андре, которому пришлось ехать в больницу и накладывать швы, потому что собачий клык разорвал ему вену на ноге, но, как выяснилось, ошибся. Больше всего Массо печалило то, что пришлось покупать новую цепь, а эти грабители в Кавайоне содрали с него целых двести пятьдесят франков – урон посерьезнее, чем пустяковый укус.

Чтобы отвлечь его от грустных воспоминаний, я сменил тему и спросил, неужели он и вправду ест лисиц. Массо, казалось, удивился такому глупому вопросу и пару минут молча смотрел на меня, словно пытался понять, не дурачу ли я его.

– А в Англии что, не едят лисиц?

Я на секунду представил себе, как члены какого-нибудь королевского охотничьего клуба из Лестершира, оправившись от сердечного приступа, пишут коллективное письмо в «Таймс» о подобном неспортивном, возмутительном и типично иностранном поведении, и покачал головой:

– Нет, в Англии не едят лисиц. В Англии одеваются в красные фраки, садятся верхом, берут свору собак и гонятся за лисицей, а когда догонят, отрезают у нее хвост.

Массо недоверчиво наклонил голову:

– *Ils sont bizarres, les Anglais*<sup>25</sup>.

А потом с удовольствием и при помощи ужасающе натуралистичной жестикуляции он рассказал мне, как поступают с лисицей цивилизованные люди.

---

<sup>25</sup> Странные они, эти англичане (фр.).



## Civet de renard à la façon Massot<sup>26</sup>.

Найдите молодую лисицу и постарайтесь убить ее аккуратным выстрелом в голову, не представляющую никакого кулинарного интереса. Дробь, застрявшая в съедобных частях животного, может привести к сломанным зубам – (Массо продемонстрировал мне две щербины у себя во рту) – и несварению.

Освежите ее и отрежьте лишние части. Тут Массо коротким жестом в районе собственного паха показал, какие именно части надо отрезать, а потом не менее выразительно продемонстрировал, как следует потрошить несчастное животное.

На сутки оставьте освежеванную тушку в холодной проточной воде, для того чтобы избавиться от *goût sauvage*<sup>27</sup>. Потом высушите ее, положите в мешок и на ночь повесьте на улице, желательно на морозе.

На следующее утро поместите лисицу в толстый чугунный котелок и залейте смесью из крови и красного вина. Добавьте травы, лук, несколько головок чеснока и день или два тушите на очень маленьком огне (Массо извинился за то, что не может сказать точнее, но объяснил, что время подготовки зависит от возраста животного).

В былые дни лисицу полагалось есть с хлебом и

---

<sup>26</sup> Рагу из лисицы по рецепту Массо (*фр.*).

<sup>27</sup> Звериный дух (*фр.*).

отварным картофелем, но в наше время благодаря прогрессу и изобретению фритюрниц ее можно подавать с *pommes frites*<sup>28</sup>.

Излагая мне свой заветный рецепт, Массо оживился. Он поведал, что живет совершенно один и за зиму отвыкает от человеческого общества. Всю свою жизнь он прожил в горах, но, возможно, сейчас настало время переехать в деревню и обосноваться среди людей. Конечно, ему невыносимо грустно расставаться с этим прекрасным домом, таким спокойным, так хорошо защищенным и от мистраля, и от жара полуденного солнца, – домом, в котором он провел столько счастливых лет. Скорее всего, это расставание разобьет ему сердце, если только... – Массо пристально посмотрел на меня затуманившимися от эмоций голубыми глазками, – если только он не решит оказать мне неоценимую услугу, дав какому-нибудь из моих друзей шанс купить это замечательное имение.

Я взглянул вниз на скрытый в глухой тени полуразвалившийся дом, на трех собак, бессмысленно бегающих по двору на ржавых цепях, и подумал, что, пожалуй, в целом Прованс не найти менее привлекательного места для жизни. Здесь не было ни солнца, ни красивого вида, ни ощущения простора, и я мог поклясться, что и внутри дом такой же запущенный и мрачный, как и снаружи. Я пообещал Массо, что при случае упомяну о его предложении своим друзьям, и он

---

<sup>28</sup> Жареный картофель (*фр.*).

заговорщицки подмигнул мне:

– Всего миллион франков. За такие деньги это просто подарок.

А кроме того, пока он еще не покинул этот райский уголок, я могу совершенно безвозмездно пользоваться его обширнейшими познаниями в области сельской жизни. Он знаком с каждым сантиметром этого леса, может рассказать мне, где растут грибы, куда приходят на водопой дикие кабаны, как правильно выбрать ружье и как натаскать охотничью собаку, – и весь этот кладезь премудрости он готов предоставить в мое распоряжение по первой же просьбе. Я искренне поблагодарил его.

– *C'est normale*<sup>29</sup>, – кивнул Массо и отправился вниз по холму в свою резиденцию, стоимостью в миллион франков.

Когда в деревне я сообщил своему приятелю, что познакомился с Массо, тот ухмыльнулся:

– Он рассказал тебе, как готовить лисицу? – (Я кивнул.) – А свой дом пытался продать? – (Я снова кивнул.) – Старый *blagueur*<sup>30</sup>. У него не все дома.

Может, и так, но меня это не волновало. Массо мне понравился, и я уже предчувствовал, что он станет бесценным источником увлекательной и весьма недостоверной информации. Теперь, когда Массо взялся посвящать меня в тонко-

---

<sup>29</sup> Не за что (*фр.*).

<sup>30</sup> Враль, болтун (*фр.*).

сти сельской жизни, а месье Меникуччи – в серьезные научные теории, мне оставалось только найти лоцмана, способного провести наш корабль по мутным водам французской бюрократии, кишущим минами, мелями и опасными рифами.

Вообще-то, учитывая все сложности, с которыми мы столкнулись, когда приобретали дом, нам следовало ожидать чего-то подобного. Мы хотели купить, владелец хотел продать, цена всех устраивала, – казалось бы, что может быть проще? Но нет! Против собственной воли и желания мы надолго сделались участниками национальной французской забавы – сбора документов. От нас потребовали: свидетельства о рождении, чтобы доказать, что мы существуем на свете; паспорта, чтобы доказать, что мы – подданные Британии; свидетельство о браке, чтобы доказать наше право приобрести дом в совместное владение; свидетельства о разводах, чтобы доказать, что свидетельство о браке имеет законную силу; документ, подтверждающий тот факт, что у нас имеется постоянный адрес в Англии (наши водительские удостоверения, в которых этот адрес указан черным по белому, были сочтены недостаточным доказательством того, что мы действительно там проживаем. Не найдется ли у нас какого-нибудь более убедительного документа – например, старого счета за электричество?). Бумажки летали между Англией и Францией несколько недель, до тех пор пока в папке у местного нотариуса не сосредоточилась вся информация о

нашей жизни за исключением, наверное, только отпечатков пальцев и данных о группе крови. Лишь после этого сделка наконец состоялась.

Тогда мы наивно решили, что все эти бюрократические препоны нам придется преодолевать лишь потому, что мы – иностранцы, желающие купить крошечный кусочек Франции, и, следовательно, представляем потенциальную угрозу интересам национальной безопасности. Менее важная операция, несомненно, потребует гораздо меньше сил и времени. И мы отправились покупать машину.

Наш выбор пал на стандартный „*Citroën deux chevaux*“<sup>31</sup> – модель, которая практически не менялась за последнюю четверть века. Именно поэтому запасные части к ней можно купить в любой деревне. Механически она устроена не сложнее, чем простая швейная машинка, и любой мало-мальски опытный сельский кузнец способен починить ее. Она недорого стоит, а ее верхний предел скорости не покажется опасным даже самому осторожному водителю. Единственным ее недостатком является то, что подвеска изготовлена из чего-то похожего на желе, и поэтому „*Citroën deux chevaux*“ может считаться единственной машиной в мире, при езде на которой можно заработать морскую болезнь. Но в целом это очень практичное и симпатичное транспортное средство, и, к нашей радости, оно имелось в продаже в том гараже, куда мы пришли.

---

<sup>31</sup> «Ситроен 2CV», букв.: двухлошадный (фр.).

Продавец внимательно изучил наши права, действительные во всех странах Общего рынка вплоть до начала следующего века, и с выражением глубокой печали отрицательно покачал головой:

– *Non.*

– *Non?*

– *Non.*

Мы порылись по карманам и достали свое секретное оружие: два паспорта.

– *Non.*

Мы снова полезли в карманы. Чего же он еще хочет? Свидетельство о браке? Старый счет за электричество? Решив, что гадать бессмысленно, мы прямо спросили у него, что еще, кроме денег, требуется для того, чтобы купить машину.

– У вас имеется французский адрес?

Мы сообщили ему свой французский адрес, и он с величайшей тщательностью вписал его в квитанцию, несколько раз проверив, достаточно ли четко отпечатываются буквы на третьем экземпляре.

– А у вас имеется какое-нибудь доказательство, что это действительно ваш адрес? Счет за телефон, например? Или за электричество?

Мы объяснили, что еще не получали никаких счетов, потому что недавно вселились. Он объяснил, что адрес необходим для того, чтобы выписать *carte grise*<sup>32</sup> – документ, сви-

---

<sup>32</sup> Технический паспорт автомобиля (*фр.*).

детельствующий, что мы являемся владельцами автомобиля. Нет адреса – нет *carte grise*, нет *carte grise* – нет машины.

К счастью, инстинкт дельца оказался сильнее инстинкта бюрократа, и, наклонившись к нам поближе, продавец предложил выход из сложившегося тупика: мы предъявляем ему купчую на дом, и тогда он быстренько оформляет покупку – и мы получаем машину. Купчая на дом хранилась у нотариуса, а его офис находился в пятнадцати милях от гаража. Мы съездили туда, вернулись и триумфально положили на стол владельца купчую на дом и уже выписанный чек. Теперь мы можем забрать свою машину?

– *Malheureusement, non*<sup>33</sup>.

Оказывается, придется подождать, пока местный банк оплатит чек. Это займет не больше четырех-пяти дней. А не можем ли мы прямо сейчас пойти в банк и разобраться с чеком немедленно? Нет, не можем, потому что в банке сейчас перерыв на ланч. Две силы, составляющие мировую славу Франции, – бюрократия и гастрономия – объединились ради того, чтобы поставить настырных иностранцев на место.

В итоге мы с женой заболели легкой формой паранойи и несколько недель, выходя из дома, брали с собой все содержимое семейного архива. Мы предъявляли свои паспорта и свидетельства о рождении всем, начиная с кассирши в супермаркете, кончая старичком из кооператива, который грузил в нашу машину ящики с вином. Паспорта рассматрива-

---

<sup>33</sup> К сожалению, нет (*фр.*).

ли с тем почтением, какое вызывает во Франции любой документ, но потом нас, как правило, спрашивали, зачем мы носим их с собой. Неужели в Англии это обязательно? Какая странная и тяжелая для жизни страна! В ответ нам оставалось только пожимать плечами. Мы и пожимали.

Холода продержались до последних дней января, а потом стало заметно теплее. Я уже чувствовал в воздухе весну, но хотел услышать подтверждение этому из уст местного эксперта. На эту роль идеально подходил мой лесной знакомец.

Массо задумчиво подергал себя за ус. Есть... есть некоторые знаки, подтвердил он. Крысы чувствуют приближение тепла скорее всяких спутников, и вот уже несколько дней подряд они проявляют небывалую активность на его чердаке. Прошлой ночью они так расшумелись, что не давали ему уснуть, и, чтобы их утихомирить, пришлось всадить пару зарядов в потолок. *Eh, oui*. А еще скоро на небе появится молодой месяц, а это всегда означает перемену погоды. Основываясь на двух этих знамениях, Массо уверенно предсказал раннюю и теплую весну. Я поспешил домой, чтобы проверить, не появились ли бутоны на миндальном дереве и не пора ли чистить бассейн.



# Февраль

Как правило, первая страница нашей газеты „*Le Provençal*“ посвящена превратностям судьбы местной футбольной команды, самовосхвалениям мелких политиков, драматичным отчетам об ограблении супермаркета в Кавайоне («Чикаго в Провансе!») и, время от времени, сообщениям о том, что в дорожной аварии погиб очередной владелец маленького «рено», пожелавший превысить рекорд скорости великого Алана Проста.

Но как-то утром в начале февраля вся эта пестрая смесь оказалась забытой ради события, не имевшего никакого отношения ни к спорту, ни к преступности, ни к политике. «ПРОВАНС ПОД СНЕЖНЫМ ОДЕЯЛОМ!» – кричал заголовок, и за этими четырьмя словами легко угадывались надежды главного редактора на неиссякаемый поток замечательных новостей, вызванных столь неразумным поведением природы. Вскоре, несомненно, появятся сенсационные материалы о матерях с грудными детьми, чудом оставшихся в живых после ночи, проведенной в заваленном снегом автомобиле; о стариках и старушках, едва избежавших смерти от переохлаждения благодаря своевременной помощи бдительных соседей; об альпинистах, спасенных вертолетом прямо со склона Монт-Венту; о героических почтальонах, своевременно доставивших счет за газ, невзирая на непроходи-

мые сугробы; о местных старожилах, вспоминающих природные катаклизмы прошлых лет. Словом, впереди журналистов ждала масса замечательного материала, и я просто видел, как автор первой статьи, поставив очередной восклицательный знак, в предвкушении потирает руки.

Текст иллюстрировали две фотографии: укутанные снегом пальмы вдоль Английской набережной в Ницце, похожие на ряд белых ажурных зонтиков, и человек, будто упрямую собаку, тащащий за шнур электрический радиатор по заснеженной улице Марсея. Фотографий из сельской местности не было, потому что сельская местность осталась вне пределов досягаемости фотокорреспондентов. Ближайший снегоочиститель работал к северу от Лиона, в трех сотнях километров от нас, а даже самые отчаянные журналисты в Провансе знают, что лучший способ избежать опасных заносов на обледеневшей дороге – это остаться дома или пересидеть непогоду в ближайшем баре. В конце концов, это ведь не навсегда. Просто временное отклонение от нормы, каприз природы, повод заказать лишнюю чашечку *café crème*<sup>34</sup>, а может, и чего-нибудь покрепче, чтобы разогнать сердце, перед тем как выходить на мороз.

Тишина, установившаяся в нашей долине во время январских холодов, стала еще глубже и непроницаемее, как будто снег добавил лишний слой звукоизоляции. Теперь весь Люберон был в нашем распоряжении – миля за милей осле-

---

<sup>34</sup> Кофе со сливками (*фр.*).

пительного, безупречно-белого пространства, лишь изредка помеченного торопливыми строчками беличьих или заячьих следов и неуклюжими отпечатками наших собственных ботинок. Другие люди на горе в эти дни не появлялись. В более теплую погоду мы частенько встречали здесь охотников, оснащенных всем необходимым, для того чтобы бросить вызов дикой природе: хрустящими багетами, салями, пивом, пачками «Галуаз» и огнестрельным оружием, но сейчас и они предпочитали отсиживаться по своим норам. Те звуки, что мы изредка слышали и сначала принимали за выстрелы, оказались просто треском веток, ломающихся под тяжестью снега. Все остальное время стояла такая тишина, что, как позже заметил Массо, слышно было, как пукает мышь.

Дорожка, ведущая к нашему дому, превратилась в мини-атюрную горную цепь: ветер надел на ней гряду глубоких сугробов, преодолеть которые можно было только пешком. Покупка хлеба теперь превратилась в двухчасовую, полную опасностей экспедицию в Менерб и обратно. На дороге я не встретил ни одного автомобиля – все машины фермеров превратились в пышные сугробы и терпеливо, словно овцы, стояли вдоль обочин. Эта похожая на рождественскую открытку погода очень развлекала местных жителей, и они покатывались со смеху, наблюдая, как их соседи и родственники с изяществом пьяных фигуристов пытаются сохранить равновесие на крутых и скользких тротуарах. Два человека, вооруженные метлами, – муниципальные уборщики – расчистили

проходы к основным заведениям: мясной лавке, булочной, *épicerie*<sup>35</sup> и кафе, – и жители городка собирались у них кучками, чтобы погреться на солнышке и похвалиться собственным мужеством перед лицом разбушевавшейся стихии. Со стороны мэрии показался одинокий лыжник и с достойной восхищения точностью столкнулся с другим несомоходным транспортным средством – единственными в городе древними санками. Жаль, что поблизости не оказалось корреспондента из „*Le Provençal*“: на следующий день газета, несомненно, вышла бы с большим заголовком: «НОВЫЕ ЖЕРТВЫ СНЕГОПАДА: ДВА ЧЕЛОВЕКА ПОСТРАДАЛИ ПРИ ЛОБОВОМ СТОЛКНОВЕНИИ», к тому же и наблюдать за всей этой сценой можно было, не выходя из уютного кафе.

Наши собаки валялись в снегу, как молодые медведи: с разгону влетали в пушистые сугробы, выскакивали оттуда с побелевшими усами и огромными прыжками, в шлейфе снежной пыли, носились по полям. А кроме того, они учились кататься по льду. Пруд, который еще несколько дней назад я собирался почистить и подготовить к купальному сезону, превратился в зелено-голубой кусок льда и стал для них объектом повышенного интереса. Сначала пес ставил на лед обе передние лапы, вслед за ними – очень осторожно – одну из задних, а потом к ним присоединялась и последняя, четвертая. На пару секунд он замирал, вероятно раздумывая над удивительной загадкой жизни – как это получается, что

---

<sup>35</sup> Бакалейная лавка (фр.).

он стоит на том, что еще вчера можно было пить? – а потом, энергично размахивая хвостом, пытался двигаться. Раньше я всегда полагал, что животные устроены примерно так же, как автомобили с полным приводом, и движущая сила у них распределяется одинаково по всем четырем ногам, и только теперь выяснил, что нам достались две заднеприводные собаки. Поэтому, хотя голова и передние лапы и имели намерение двигаться вперед по прямой линии, задняя часть, включая хвост, вдруг начинала бешено мотаться из стороны в сторону и увлекала за собой переднюю, что иногда приводило к опрокидыванию всей собаки.

Все эти пустынные пространства, покрытые девственным снегом, и непривычное чувство отрезанности от всего мира доставляли нам немалое удовольствие в дневное время. Мы подолгу гуляли, кололи дрова, очень много ели за ланчем и почти не мерзли. Но по ночам, несмотря на огонь в камине, толстые свитера и еще более обильные, чем ланчи, обеды, холод, сочащийся из каменных стен и полов, пробирал нас до костей и пальцев ног. До девяти утра мы не решались вылезти из постели, а за завтраком над столом стоял пар от нашего дыхания. Если теория Меникуччи была верной и наш мир действительно делался все более плоским, значит и следующие зимы будут похожи на эту. А в таком случае пора прекратить притворяться, будто мы живем в субтропическом климате, и всерьез задуматься о центральном отоплении.

Я позвонил месье Меникуччи, и он с тревогой осведомился, как ведут себя наши трубы. Я поспешил заверить его, что с трубами все в порядке. «Слава богу, — отозвался он, — потому что на улице минус пять, дороги скользкие, а мне уже пятьдесят восемь лет, и я не собираюсь выходить из дома. — Он немного помолчал и добавил: — Я лучше поиграю на кларнете». Выяснилось, что он делает это каждый день, чтобы сохранить гибкость пальцев и на время отвлечься от водопроводно-канализационных тягот. Ознакомившись со взглядами месье Меникуччи на музыку барокко, я не без труда вернул разговор к более низменным сферам, а именно к арктическому холоду в нашем доме. В конце концов мы договорились, что, как только дороги растают, я нанесу ему визит. В доме у месье Меникуччи имеются все виды обогревательных приборов: газовые, масляные, электрические и даже — его последнее приобретение! — вращающаяся солнечная батарея. Он покажет мне их все, а к тому же у меня будет возможность познакомиться с мадам, его женой, обладательницей недурного сопрано. Судя по всему, мне предстояло послушать концерт в окружении труб и радиаторов.

Вдохновленные надеждой, что скоро в доме станет тепло, мы опять начали строить планы на лето. Прежде всего нам хотелось превратить наш большой, вымощенный плиткой, наполовину крытый двор в гостиную на открытом воздухе. Там уже имелись очаг для барбекю и бар в дальнем углу и не хватало только большого и солидного стола. Стоя

по колено в снегу, мы представляли себе ленивый обед где-нибудь в середине августа, просторный квадратный стол, за который легко усядутся восемь босых загорелых людей, а в середине еще останется много места для огромных мисок с салатом, для *pâté* и сыров, для холодных, зажаренных в прованском масле перцев, хлеба с оливками и запотевших бутылок с вином. Мы прутиком начертили на снегу контур стола, и мистраль быстро занес его, но решение уже было принято: стол будет квадратным, а столешница – из цельного местного камня.

Как и все приезжающие в Люберон, мы не уставали удивляться разнообразию фактур и оттенков местного камня. Тут были камни на любой вкус: от *pierre froide*<sup>36</sup> из каменоломни в Тавеле – гладкого, очень плотного и светло-бежевого, до *pierre chaude*<sup>37</sup>, белоснежного и рыхлого, из Лакоста, и между ними – еще не менее двадцати фактур и оттенков. Имелся особый камень для каминов и бассейнов, камень для лестниц, камень для полов и для стен, для садовых скамеек и кухонных раковин. Он мог быть шершавым или гладким, остроугольным или с закругленными краями, вытесанным ровно или с прихотливыми изгибами. Здесь использовали камень там, где в Америке или Англии строители применили бы дерево, пластик или металл. У этого материала, как мы недавно выяснили, имелся единственный недостаток –

---

<sup>36</sup> Холодный камень (*фр.*).

<sup>37</sup> Горячий камень (*фр.*).

зимой он был очень холодным.

Но больше всего поразила нас цена. Если считать на метры, камень оказался дешевле линолеума, и мы, забыв о стоимости доставки и услуг камнереза, обрадовались и решили отправиться на каменоломню немедленно, не дожидаясь весны.

Друзья порекомендовали нам мастера по имени Пьерро, который хорошо работал и недорого брал, но предупредили, что он со странностями (*un original*). Первое свидание было назначено на половину девятого утра – время, когда на каменоломне еще тихо.

Мы отыскиали указатель на шоссе к северу от Лакоста и свернули на узкую дорожку, петляющую между дубов, которая в конце концов вывела нас на открытое пространство, ничуть не похожее на промышленную зону. Мы уже решили, что ошиблись, и собирались развернуться, но тут заметили огромную дыру, словно выгрызенную в теле земли. Ее склоны были усыпаны глыбам необработанного камня и уже готовыми могильными памятниками, мемориальными досками, гигантскими садовыми урнами, ангелами с крыльями и страшными пустыми глазами, миниатюрными триумфальными арками и приземистыми колоннами. В дальнем углу ютилась небольшая халупа с окнами, покрытыми толстым слоем каменной пыли.

Мы постучались, вошли и внутри обнаружили Пьерро – косматого, с всклокоченной черной бородой и кустистыми



бровями. Вид у него был очень пиратский. Он приветствовал нас, смахнув верхний слой пыли с двух стульев при помощи старой фетровой шляпы, а потом аккуратно водрузил ее на телефонный аппарат.

– Англичане?

Мы кивнули, и он, похоже, проникся к нам доверием.

– У меня английская машина, винтажный «астон-мартин». *Magnifique*<sup>38</sup>. – Он поцеловал сложенные вместе кончики пальцев, посыпав при этом бороду белой пылью, и начал рыться в бумагах, лежащих на столе. Облачка белой пыли поднимались в воздух. Видимо, где-то там у него хранилась фотография.

Телефон издал серию скрежещущих звуков. Пьерро вынул его из-под шляпы, с очень серьезным лицом выслушал кого-то и повесил трубку.

– Еще один могильный памятник, – вздохнул он. – Ох уж эта погода! Старики плохо переносят холод.

Он оглянулся в поисках шляпы, потом обнаружил ее у себя на голове и снова прикрыл телефон, словно пытался защититься от дурных новостей.

После этого Пьерро перешел прямо к делу:

– Мне сказали, вам нужен стол.

Я гордо предъявил ему выполненный мною рисунок со всеми размерами, аккуратно переведенными в метры и сантиметры. Для человека, умеющего рисовать на уровне пяти-

---

<sup>38</sup> Великолепный (*фр.*).

летнего ребенка, это был почти что шедевр. Пьерро мимо-летно взглянул на него, прищурился и отрицательно покачал головой:

— *Non*. Для такой площади камень должен быть в два раза толще. Да и основание не выдержит — хрясь! — потому что столешница будет весить... — он накорябал какие-то цифры на моем рисунке, — килограммов триста-четыреста. — Пьерро перевернул листок и на чистой стороне быстро начертил что-то. — Вот. Вот что вам надо. — Он протянул нам листок. Его рисунок оказался гораздо лучше моего и изображал изящ-ный крепкий стол благородных пропорций. — Тысяча фран-ков, включая доставку.

Мы пожали друг другу руки и договорились, что на этой неделе я еще раз заеду к нему и завезу чек. Что я и сде-лал как-то в конце рабочего дня и обнаружил при этом, что Пьерро совершенно сменил масть. С самой макушки своей фетровой шляпы до кончика ботинок он оказался ослепи-тельно-белым: каменная пыль покрывала его, как сахарная пудра покрывает изделие кондитера. За один рабочий день Пьерро постарел примерно на четверть века. По словам на-ших друзей, которым я, правда, не стал бы особенно дове-рять, жена каждый вечер чистила его пылесосом, перед тем как впустить в прихожую, а вся обстановка в доме — от ди-вана до биде — была выпилена из камня.

Но тогда я легко поверил в эту сказку. Зимой в Прован-се, покрытом снегом, все кажется странным и нереальным.

Необыкновенная тишина и безлюдье создают ощущение, что мы совершенно отрезаны от всего остального мира и от нормальной жизни. Наверное, мы не слишком удивились бы, если бы встретили в лесу троллей или заметили в лунном свете двуглавого козла. Нам нравился и такой Прованс, совсем не похожий на тот, что мы видели раньше, во время своих летних отпусков, но для большинства местных жителей зима означала скуку, депрессию, а иногда и кое-что похуже: нам говорили, что процент самоубийств в Воклюзе выше, чем во всей остальной Франции. Сухие данные статистики обрели для нас реальность, когда мы услышали, что человек, живший всего в двух милях от нас, прошлой ночью повесился.

Когда умирал кто-нибудь из местных, в окна магазинов и домов вывешивались маленькие печальные объявления, звонили колокола, а по главной улице к кладбищу тянулась длинная процессия одетых в черное людей. Кладбище нередко располагалось на самом высоком месте в деревне. Один деревенский старик объяснил мне, почему это так. «Для мертвых важнее красивый вид, – сказал он. – Они ведь обосновались там надолго». Он так смеялся собственной шутке, что в итоге раскашлялся, и я уже испугался, не пришла ли и его очередь любоваться красивым видом. Когда я рассказал ему о кладбище в Калифорнии, где могила с видом стоит гораздо дороже, чем обычная, старик ничуть не удивился. «Дураков хватает, – пожал он плечами, – и среди живых, и среди мертвых».

Дни проходили, тепла все не прибавлялось, но на дорогах постепенно появилась одна черная полоса, расчищенная тракторами фермеров. С двух сторон ее по-прежнему окружали сугробы. В этой новой дорожной обстановке в поведении французских водителей, обычно ездящих так, словно все они постоянно борются за Гран-при, проявилась новая, совершенно неожиданная черта – бесконечное терпение или, вернее, ослиное упрямство. Несколько раз я наблюдал забавные сценки на дороге, идущей через нашу деревню: по единственной расчищенной полосе осторожно двигается одна машина, а навстречу ей по той же полосе едет другая. Едва не столкнувшись носами, обе останавливаются. Ни одна из них не намерена давать задний ход. Ни одна не собирается рисковать и сворачивать в сугроб. Сверля друг друга глазами через ветровые стекла, водители терпеливо ждут, и каждый из них надеется, что в конце концов сзади к одному из них присоединится вторая машина, и тогда соперник, уступая *force majeure*<sup>39</sup>, вынужден будет двинуться назад.

В таких вот условиях, очень осторожно, едва прикасаясь ногой к педали газа, я и отправился с визитом к месье Меникуччи. Он ждал меня у дверей сарая: на уши натянута привычная шерстяная шапочка, шея и подбородок замотаны шарфом, на руках перчатки, на ногах теплые сапоги – человек научно подошел к задаче сохранения тепла. Мы обменялись вежливыми вопросами о моих трубах и его кларне-

---

<sup>39</sup> Обстоятельства непреодолимой силы (*фр.*).

те, после чего хозяин пригласил меня в свою сокровищницу и продемонстрировал великолепное собрание труб, клапанов, заслонок и таинственных механизмов. Будто говорящий каталог, Меникуччи сыпал коэффициентами теплоотдачи и прочими абсолютно непонятными терминами, а мне оставалось только бессмысленно кивать и поддакивать.

Наконец хвалебное песнопение во славу нагревательных систем подошло к концу.

– *Et puis voilà*<sup>40</sup>, – закончил Меникуччи и выжидательно посмотрел на меня, видимо полагая, что теперь я знаю о центральном отоплении все, что надо, и вполне могу сделать разумный, хорошо обоснованный выбор.

Меня хватило только на то, чтобы спросить, каким способом он обогревает свой собственный дом.

– О! – Месье Меникуччи, выражая одобрение, постучал себя по лбу. – Совсем неглупый вопрос. Какое мясо ест сам мясник? – Так и не дав ответа, он вышел из сарая, и мы направились в дом.

Там действительно было очень тепло, почти душно, и месье Меникуччи демонстративно и неторопливо снял с себя несколько слоев одежды и даже завернул края шапочки так, что отрылись уши.

Он подошел к батарее и нежно потрепал ее по спинке.

– Видите? Настоящий чугунок, а не это *merde*<sup>41</sup>, из которого

---

<sup>40</sup> Теперь решайте (*фр.*).

<sup>41</sup> Дерьмо (*фр.*).

в наши дни делают радиаторы. И еще котел... Вы обязательно должны увидеть мой котел. Но – *attention!*<sup>42</sup> – Он сделал паузу и назидательно потряс костлявым пальцем. – Котел не французский. Только немцы и бельгийцы умеют делать настоящие котлы.

Мы прошли в бойлерную, и я вежливо повосхищался старым, пыхтящим в углу комнаты котлом.

– Он держит двадцать один градус во всем доме, даже когда снаружи минус шесть, – похвастался Меникуччи и распахнул дверь на улицу, чтобы напомнить мне, что такое минус шесть.

Он, несомненно, обладал даром истинного просветителя и по возможности старался иллюстрировать свои тезисы наглядной демонстрацией, как будто имел дело с исключительно тупым ребенком (что в моем случае – по крайней мере, во всем, что касалось отопления и водопровода, – было вполне оправданно).

Познакомившись с котлом, я вернулся в дом и там познакомился с мадам – миниатюрной женщиной со звучным голосом. Я ведь не откажусь от миндального печенья и стаканчика марсалы? На самом деле больше всего мне хотелось увидеть, как месье Меникуччи в своей шапочке играет на кларнете, но это пришлось отложить до следующего визита. А пока мне было над чем подумать. Направляясь к машине, я оглянулся и посмотрел на вращающуюся солнечную бата-

---

<sup>42</sup> Внимание! (*фр.*)

рею на крыше: покрытая довольно толстым слоем льда, она и не думала вращаться. Я с вождением представил себе дом, полный чугунных батарей.

Вернувшись домой, я обнаружил, что за время моего отсутствия у гаража выросло некое подобие Стонхенджа. Это доставили наш стол – площадью пять квадратных футов, толщиной пять дюймов, с массивным основанием в виде креста. Расстояние между местом, где его выгрузили, и местом, где мы хотели его установить, составляло каких-нибудь пятнадцать метров, но с таким же успехом это могло быть пятнадцать миль. Через узкую калитку во двор не смогла бы проехать никакая машина, а высокая стена и черепичная крыша, закрывающая половину двора, не позволяли использовать подъемный кран. Пьерро предупреждал нас, что стол может весить примерно триста килограммов. С виду он казался гораздо тяжелее.

Пьерро позвонил ближе к вечеру.

– Вам понравился стол?

Да, стол, конечно, чудесный, но есть небольшая проблема.

– Вы его уже установили?

Как раз в этом-то и проблема. Может, Пьерро подскажет выход?

– Несколько пар рук, – посоветовал он. – Вспомните, как строились пирамиды в Египте.

Ну конечно. Значит, нам не хватает всего-то пятнадцати тысяч рабов.

– Если ничего не придумаете, позвоните. Я знаком с командой регбистов из Каркасона.

Он весело посмеялся и повесил трубку.

Мы пошли еще раз взглянуть на это чудовище и попытались подсчитать, сколько пар рук потребуется для того, чтобы сдвинуть его с места. Шесть? Восемь? Придется перевернуть его набок, иначе он не пройдет в калитку. Мы представили себе отдавленные пальцы и вылезшие грыжи и с некоторым опозданием сообразили, почему прежний владелец дома предпочел установить легкий складной стол на том месте, которое мы выбрали для этого монумента. Так ничего и не придумав, мы ушли в дом, чтобы не торопясь обмозговать проблему у камина с бокалом вина в руке. Вряд ли за ночь кто-нибудь украдет наш стол.

Как выяснилось немного позднее, судьба в тот момент уже выслала к нам помощь. Едва купив дом, мы решили перестроить кухню и провели немало интереснейших часов с нашим архитектором, рисуя картинки и изучая словарь французских строителей: всякие *rehausses*, *faux-plafonds* и *vide-ordures*, *plâtrage*, *dallage* и *poutrelles*<sup>43</sup>. Правда, первоначальное радостное возбуждение постепенно испарилось, края рисунков со временем обтрепались, а кухня все оставалась нетронутой по самым разнообразным причинам: из-за погоды; из-за того что штукатур уехал кататься на лыжах; из-за

---

<sup>43</sup> Рамки, подвесные потолки, мусоропроводы, гипсование, облицовка плиткой, потолочные брусы (*фр.*).



того что старший *maçon*<sup>44</sup> сломал руку, играя в футбол на мотороллере; из-за того что все местные поставщики строительных материалов впали в зимнюю спячку. Архитектор, наш бывший соотечественник, а ныне парижанин, предупредил, что строительные работы в Провансе похожи на окопную войну: долгие периоды бездеятельности и скуки перемежаются взрывами бешеной и шумной активности. В нашем случае первая фаза уж чересчур затянулась, и мы с нетерпением ожидали наступления второй.

Штурмовой отряд с ужасающим грохотом прибыл как-то утром, когда еще не вполне рассвело. Сонные, мы выскочили на улицу, чтобы посмотреть, какая часть дома обрушилась, и обнаружили у дверей грузовичок, из кузова которого, будто пики, торчали разобранные строительные леса.

– Месье Мейл? – раздался жизнерадостный вопль из кабины водителя.

Я подтвердил, что я и есть месье Мейл.

– *Ah bon. On va attaquer la cuisine. Allez!*<sup>45</sup>

Дверь грузовичка распахнулась, и из него выскочил кокер-спаниель, а за ним выбрались трое мужчин. Потянуло свежим запахом лосьона после бритья, и старший *maçon*, едва не раздавив мне руку, представил нам себя и свою бригаду: Дидье, лейтенант Эрик и Малыш – здоровый молодой парень по имени Клод. Такса Пенелопа напрудила целую лужу

---

<sup>44</sup> Строитель (*фр.*).

<sup>45</sup> Отлично. Займемся вашей кухней. Вперед! (*фр.*)

у самого крыльца и тем самым подала сигнал к началу атаки.

Никогда раньше мы не видели, чтобы строители работали с такой скоростью. Все делалось примерно в два раза быстрее, чем в Англии: леса и дощатый трап, снаружи поднимающийся от земли к окну, собрали еще до того, как окончательно вошло солнце; всего несколько минут спустя кухня лишилась окна и раковины; а в десять часов мы уже стояли на заваленном строительным мусором полу и Дидье вкратце излагал нам план дальнейших разрушений. Он был деловитым и энергичным, с коротко остриженной круглой головой и бравой армейской выправкой. Легко было представить, как он проводит занятия по строевой подготовке где-нибудь в Иностранном легионе и гоняет молодых бездельников до седьмого пота. Его речь тоже была быстрой, энергичной и изобиловала междометиями: бах! бум! хрясь! – которые французы любят использовать всякий раз, когда рассказывают о какой-нибудь аварии или поломке. Судя по всему, у нас в доме будет немало и того и другого. Потолок снимается, пол сдирается, и вся кухня выбрасывается наружу – бац! – через дыру в стене, которая когда-то была окном. Пришпиленное к потолку и полу полотнище полиэтилена отделяло зону боевых действий от остального дома, а моя жена с ее кастрюльками и сковородками была изгнана на задний двор к плите для барбекю.

Жутко было смотреть, с какой веселой свирепостью трое строителей крушили все, что находилось в зоне досягаемо-

сти кувалды. Они грохотали, свистели, пели и ругались посреди рушащихся балок и падающих камней и только в полдень (как мне показалось, неохотно) сделали короткий перерыв на ланч. Ланч – не обычная пара бутербродов, а целая пластиковая корзинка, наполненная цыплятами, колбасами и *choucrouste*<sup>46</sup>, салатами и буханками хлеба, а также настоящими приборами и посудой, – они уничтожили с той же скоростью и энтузиазмом, что и стену в нашей кухне. К счастью, вина никто из них не пил. Страшно подумать, что может наделать пьяный строитель, вооруженный сорокафунтовой кувалдой. Мы их и трезвых-то боялись.

После ланча кухня снова превратилась в крошечный ад и оставалась таковой до семи часов вечера без единого перерыва. Я спросил Дидье, всегда ли они работают по десять-одиннадцать часов в день. Только зимой, ответил он. А летом – шесть дней в неделю по двенадцать-тринадцать часов. Его очень позабавил мой рассказ об английских строителях, которые поздно начинают, рано заканчивают да еще устраивают десяток перерывов на чай. „*Une petite journée*“<sup>47</sup>, – прокомментировал он и спросил, не знаком ли я с каким-нибудь английским строителем, который ищет работу во Франции: он взял бы его к себе для интереса. Я сомневался, что найдется много желающих.

Работники наконец уехали, а мы оделись как для похода

---

<sup>46</sup> Кислая капуста (фр.).

<sup>47</sup> Здесь: не пыльный денек (фр.).

на Северный полюс и в первый раз попытались приготовить обед на нашей временной кухне. Там имелись очаг для барбекю и холодильник, а также газовая плита с двумя конфорками и раковина – словом, все необходимое, кроме стен, а при температуре, которая по-прежнему не превышала нуля, как раз стены и не помешали бы. Но сухие обрезки виноградной лозы весело горели, воздух скоро наполнился ароматом бараньих котлет и розмарина, красное вино отлично заменяло центральное отопление, и новое приключение даже начинало нам нравиться. Во время обеда за столом царило приподнятое настроение, которое, правда, испарилось, как только пришло время идти на улицу, чтобы мыть посуду.

Первыми и верными приметами приближающейся весны стали не бутоны на миндальном дереве и даже не беспокойное поведение крыс на чердаке у Массо, а телефонные звонки из Англии. Мрачный январь был позади, наши бывшие соотечественники оживились, начали строить планы на лето, и мы не уставали поражаться тому, сколь многие из них собирались посетить в этом году Прованс. Телефон, как правило, звонил в тот самый час, когда мы садились обедать – большинство наших собеседников с барским пренебрежением относились к часовой разнице, существующей между Англией и Францией, – и веселый полузабытый голос какого-нибудь шапочного знакомого спрашивал, открыли ли мы уже купальный сезон. Мы старались отвечать на этот вопрос

как можно более неопределенно. Было бы жестоко разрушить чужие иллюзии и признаться, что в данный момент мы сидим в зоне вечной мерзлоты, а ледяной мистраль залетает в дом через дыру в стене и грозит вот-вот сорвать тонкую полиэтиленовую занавеску – нашу единственную защиту от свирепой стихии.

Далее разговор строился в основном по одному и тому же сценарию. Наш собеседник интересовался, будем ли мы дома, например на Пасху, или в мае, или в любой другой интересующий его период. Убедившись, что мы никуда не денемся, он начинал фразу, которой мы скоро научились бояться: «А мы тут как раз думаем побывать в ваших краях примерно в это...» – и замолкал, видимо считая, что именно в этот момент мы должны прервать его, чтобы сделать гостеприимное предложение.

Эта неожиданная популярность и огромное количество новых друзей, с которыми мы были едва знакомы в Англии, нас нисколько не радовали, а главное, мы не знали, как реагировать на подобные звонки. На свете нет существа более толстокожего, чем человек, жаждущий солнца и бесплатного жилья: обычные светские намеки здесь бесполезны. У вас уже будет кто-то гостить в это время? Не волнуйтесь, мы можем приехать и неделей позже. Дом полон строителей? Мы не возражаем: все равно большую часть времени мы собираемся проводить у бассейна. Вы поселили в бассейне барракуду, а на подъезде к дому установили медвежьи капка-

ны? Стали ярыми вегетарианцами? Подозреваете, что у ваших собак бешенство? Мы могли говорить все что угодно, но они твердо решили приехать, и никакие увертки не могли нас спасти.

Мы пожаловались на угрозу летнего нашествия людям, уже давно переехавшим в Прованс, и они сказали, что тоже прошли через все это. Первое лето, уверяли они, будет кошмарным. Зато потом мы научимся говорить «нет». А если не научимся, наш дом на период с Пасхи по конец сентября превратится в небольшой и крайне убыточный отель.

Хороший, но очень грустный совет. Мы со страхом ждали следующего звонка.

Наша жизнь очень изменилась, и изменили ее строители. Теперь нам приходилось вставать в половине седьмого, чтобы позавтракать в тишине. Если мы опаздывали, то разговаривать приходилось, перекрикивая грохот, доносящийся из кухни. Как-то утром, когда все перфораторы и дрели работали на полную мощность, я посмотрел на жену, увидел, как шевелятся ее губы, но не услышал ни слова. В конце концов ей пришлось написать мне записку: «Пей кофе, пока в него не напал мусор».

Но дело двигалось. Закончив разрушать старую кухню, наши строители начали, не менее громко, созидать новую. Все материалы подавались в дом по наклонному трапу через бывшее окно, расположенное в трех метрах над землей.

Я поражался запасу сил у этих парней. Дидье – получеловек-полугрузоподъемник, – не выпуская из уголка губ сигарету, толкал перед собой по крутому трапу тачку с бетоном и еще умудрялся что-то насвистывать. До сих пор не понимаю, как им втроем удавалось работать в таком тесном, неудобном и холодном помещении и при этом неизменно сохранять отличное настроение. Постепенно новая кухня обретала форму, и следующая группа мастеров прибыла, чтобы осмотреть место и скоординировать время работы. В нее входили штукатур Рамон, не расстающийся с заляпанными штукатуркой баскетбольными кедами и радиоприемником, маляр Масто-рино, плиточник Трюфелли, столяр Занши и *chef-plombier*<sup>48</sup>, сам месье Меникуччи со своим *jeune*, неизменно, будто на поводке, следующим в двух шагах за ним. Иногда их соби-ралось по шесть или семь человек, и они говорили все од-новременно, обсуждая, когда каждый сможет приступить к работе, и в этом случае наш архитектор Кристиан исполнял роль рефери.

Мне пришло в голову, что, если объединить их усилия, у нас окажется достаточно мышечной массы, для того чтобы затащить во двор каменный стол. Я обратился к ним с таким предложением, и все радостно согласились. А почему бы и нет, сказали они. Почему бы и нет, в самом деле? Все выбра-лись из кухни и сгруппировались у стола, покрытого толстым сло-ем изморози. Шесть пар рук одновременно взялись за плиту,

---

<sup>48</sup> Главный водопроводчик (*фр.*).

и шесть пар мышц одновременно напряглись, пытаясь поднять ее. Плита не шелохнулась. Потом каждый обошел вокруг стола и задумчиво поцокал языком, но только Меникуччи сумел заглянуть в суть проблемы. Камень – пористый материал, сказал он. Сначала он пропитался водой, как губка, потом вода замерзла, камень замерз, земля замерзла. *Voilà!* Теперь стол не сдвинуть с места. Надо подождать, пока он оттает. Кто-то легкомысленно заговорил о ломах и паяльной лампе, но Меникуччи решительно заявил, что все это *patati-patata*, что, вероятно, означало то же, что «чушь». Все вернулись на кухню.

Шесть дней в неделю наш дом был полон шума и пыли, и поэтому воскресенья стали еще более желанными, чем обычно. В воскресенье мы могли проспять до половины восьмого – часа, когда собаки требовали, чтобы их вывели на прогулку. В воскресенье нам не надо было выходить на улицу ради того, чтобы поговорить друг с другом. И наконец, в воскресенье мы могли утешать себя тем, что конец всего этого хаоса и разрушения стал еще на неделю ближе. Вот чего мы не могли сделать в воскресенье – так это приготовить праздничный, тщательно продуманный воскресный ланч, как это положено во Франции. Поэтому, используя неудобство нашей временной кухни как предлог, в воскресный полдень мы радостно отправлялись в ресторан.

Перед этим, для того чтобы разжечь аппетит, мы некоторое время читали священные книги гурманов и постепен-



но привыкли все больше и больше полагаться на справочник Го-Мийо. Спору нет, Мишлен тоже очень хорош и без него ни в коем случае нельзя путешествовать по Франции, но в нем вы найдете только сухую статистику: цены, рейтинги и фирменные блюда. Го-Мийо дает более сочные и колоритные сведения. Из него вы узнаете все о шеф-поваре: молодой он или старый, где учился, успел ли заслужить признание, и если да, то почивает ли на лаврах или продолжает экспериментировать. Справочник расскажет вам и о жене шефа: приветлива она или *gladale*<sup>49</sup>. В нем имеются сведения об интерьерах и о наличии красивого вида из окна и открытой террасы, о качестве сервиса и основной клиентуре, о ценах и атмосфере и – часто с мельчайшими подробностями – о меню и винной карте. Конечно, в справочнике попадаются и ошибки и он не свободен от предубеждений, но всегда интересен, забавен, а кроме того, написан живым разговорным языком и поэтому может служить отличным учебным пособием для таких новичков, как мы.

Справочник за 1987 год включал в себя пять с половиной тысяч ресторанов и отелей, и однажды, просматривая его, мы натолкнулись на любопытное заведение, расположенное в городке Ламбеск, в полчаса езды от нас. Ресторан размещался в перестроенной мельнице, шеф-поваром в нем была женщина, о которой говорилось, что она „*l'une des*

---

<sup>49</sup> Холодная (*фр.*).

*plus fameuses cuisinières de Provence*<sup>50</sup>, и ее стиль был назван *„pleine de force et de soleil”*<sup>51</sup>. Уже одно это служило вполне достаточной рекомендацией, но больше всего нас заинтриговал возраст шефа: ей исполнилось восемьдесят лет!

В серый и ветреный день мы отправились в Ламбеск. Мы до сих пор чувствовали себя немного виноватыми, если в хорошую погоду сидели в помещении, но сегодня наша совесть могла быть спокойна. Воскресенье выдалось холодным и неприветливым: улицы городка казались неопрятными из-за не стаявших пятен старого снега, и редкие прохожие спешили из булочной домой, нахохлившись и прижимая к груди свежие батоны. Отличная погода для плотного ланча.

Просторный зал со сводчатым потолком был еще совершенно пустым. В нем стояла красивая и старая провансальская мебель: тяжелая, темная, отполированная до блеска. Большие столы располагались на приличном расстоянии друг от друга, что обычно встречается только в самых дорогих столичных ресторанах. Из кухни доносились голоса, бренчание посуды и вкусные запахи, но нас явно еще не ждали. На цыпочках мы двинулись к выходу, решив пока выпить что-нибудь в ближайшем кафе.

– Вы кто? – раздался голос у нас за спиной.

Из кухни вышел старик и теперь разглядывал нас, щурясь от яркого света. Мы объяснили, что заказывали столик пару

---

<sup>50</sup> Одна из самых прославленных поваров в Провансе (фр.).

<sup>51</sup> Выразительный и солнечный (фр.).

дней назад.

– Тогда садитесь. Вы же не станете есть стоя. – Он широким жестом обвел зал и столы.

Мы послушно сели. Через пару минут старик вернулся с двумя меню и неторопливо присел за наш столик.

– Американцы? Немцы?

Англичане.

– Хорошо, – кивнул он. – В прошлой войне я воевал вместе с англичанами.

Мы почувствовали, что удачно сдали первый экзамен, а если правильно сдадим и второй, старик, возможно, позволит нам почитать меню, которые он до сих пор держал в руке. Я спросил, что он нам посоветует.

– Да что угодно, – ответил он. – Моя жена все готовит отлично.

Он вручил нам меню и ушел встречать новых посетителей, а мы со сладострастной дрожью пытались сделать выбор между барашком, фаршированным травами, *daube*<sup>52</sup>, телятиной с трюфелями и загадочным блюдом под названием *fantaisie du chef*.

Старик опять подошел к нам, присел, выслушал заказ и кивнул:

– Как всегда. Мужчины обычно выбирают *fantaisie*.

Я попросил подать маленькую бутылку белого вина к первому блюду и такую же красного – ко второму.

---

<sup>52</sup> Тушеное мясо (*фр.*).

– Нет, – решительно возразил старик, – так не пойдет.

Он сообщил нам, что пить надо красное «Кот-дю-Рон» из Визана. Хорошее вино и хороших женщин делают в Визане, пояснил он, а потом поднялся и принес бутылку, добытую из огромного старинного буфета.

– Вот что вы будете пить.

Позже мы заметили, что и на других столиках стояло именно это вино.

Старик поднялся и неторопливо удалился на кухню. Наверное, это был самый старый метрдотель в мире, а сейчас он передавал наш заказ самому старому работающему шеф-повару. Кажется, из кухни доносился и чей-то третий голос, но другого официанта в зале не было, и мы не могли понять, как два человека, которым на двоих исполнилось сто шестьдесят лет, справлялись с такой непростой работой. А тем не менее народу в ресторане все прибывало, и никаких перебоев в обслуживании не случалось. Неторопливо и с достоинством старик делал свое дело, кругами обходил зал и иногда присаживался за столики, чтобы поболтать с клиентами. Когда очередное блюдо было готово, мадам звонила в колокольчик, а ее муж шевелил бровями, притворяясь, что сердится. Если старик не спешил, колокольчик звонил все более и более настойчиво, и тогда он отправлялся на кухню, ворча себе под нос: „*j'arrive, j'arrive*“<sup>53</sup>.

Еда оправдала все наши ожидания и посулы Го-Мийо, а

---

<sup>53</sup> Иду, иду (фр.).

старик оказался прав насчет вина. Оно нам очень понравилось, и к тому времени, когда на стол поставили тарелку с маленькими кружляшками козьего сыра, замаринованного в травах и оливковом масле, мы уже допили бутылку. Я заказал еще одну, маленькую, и официант взглянул на меня неодобрительно:

– А кто поведет машину?

– Моя жена.

Старик опять направился к буфету.

– У нас нет маленьких бутылок, – сказал он, ставя вино на стол. – Можете выпить вот досюда. – И пальцем провел посреди бутылки воображаемую линию.

Кухонный колокольчик перестал звонить, и сама мадам, улыбающаяся и покрасневшая от жара плиты, вышла в зал и спросила у нас, хорошо ли мы поели. На вид ей нельзя было дать больше шестидесяти. Они стояли рядышком, и рука мужа лежала у нее на плече, а она рассказывала нам, что та мебель, что стоит сейчас в зале, это ее приданое. Они любили друг друга и любили свою работу, а мы, выходя из ресторана, думали, что, возможно, старость – это не так уж и страшно.

Штукатур Рамон лежал на спине на неустойчивой платформе под самым потолком. Я протянул ему бутылку пива, и он перевернулся на бок, чтобы удобнее было пить. Лично мне казалось, что в такой позе невозможно ни пить, ни ра-

ботать, но он уверял, что привык.

— Да и все равно, нельзя же стоять на полу и кидать штукатушку на потолок, — объяснил он. — Тот парень, что расписывал Сикстинскую капеллу — ну, знаете, этот итальянец, — он, наверное, пролежал на спине не одну неделю.

Рамон допил пиво (пятую бутылку за день), отдал мне пустую тару, вежливо рыгнул и вернулся к своим трудам. Он работал неторопливо и ритмично: мастерком намазывал штукатушку на потолок, а потом кистью руки выравнивал ее. Он утверждал, что, когда закончит, потолок будет выглядеть так, словно ему по крайней мере сотня лет. Рамон не верил в валики, распылители и вообще в любые инструменты, кроме мастерка, собственных рук и собственного верного глаза. Как-то вечером, когда он ушел, я проверил все оштукатуренные им поверхности при помощи спиртового уровня. Они оказались безупречными, но при первом же взгляде на них делалось ясно, что это не дешевая штамповка, а ручная работа. Рамон был настоящим художником, и я не жалел потраченного на него пива.

Ветер, задувающий в дыру в стене, вдруг показался мне теплым, и в тот же момент я услышал, как снаружи что-то капает. Я вышел на улицу и обнаружил, что там поменялось время года. Из каменного стола сочилась влага. Наступила весна.

# Март

Миндальное дерево осторожно зацвело. Дни стали длинными, а закаты – розовыми и изумительно красивыми. Охотничий сезон закончился: собаки и ружья получили шестимесячный отпуск. На виноградниках кипела жизнь: дисциплинированные фермеры наводили в них порядок, а их более ленивые коллеги поспешно заканчивали обрезку, которую полагалось сделать еще в ноябре. Все жители Прованса стали вдруг непривычно суетливыми, как будто им вкололи порцию какого-то стимулятора.

Облик рынков совершенно изменился. На прилавках, где раньше лежали рыболовные снасти, патронташи, резиновые сапоги и металлические метелки для чистки каминных труб, теперь появился фермерский инвентарь довольно зловещего вида: мачете и культиваторы, косы, мотыги с острыми, изогнутыми зубьями и пульверизаторы, из которых польется смертельный дождь на любой сорняк или насекомое, настолько храброе или глупое, чтобы угрожать виноградникам. А еще везде продавались цветы, рассада и первые весенние овощи, совсем маленькие. Столики и стулья выбрались из кафе на улицу и захватили тротуары. Люди двигались быстро и целеустремленно. Пара оптимистов уже выбирала открытые сандалии в большой корзине, выставленной у входа в обувной магазин.

Словно протестуя против всего этого взрыва активности, работа в нашем доме совершенно замерла. Повинуясь какому-то первобытному весеннему зову, наши строители забрали свои инструменты и ушли, оставив нам вместо себя несколько мешков сухой штукатурки и кучу песка – залог того, что в один прекрасный день они вернутся и закончат то, что и так уже почти закончили. Неожиданное исчезновение строителей – феномен, хорошо известный по всему миру, но в Провансе он имеет свои нюансы и четкий сезонный график.

Три раза в году: на Пасху, в августе и на Рождество – владельцы дач сбегают из своих парижей, цюрихов, дюссельдорфов и лондонов, ради того чтобы несколько дней или недель пожить простой сельской жизнью. И каждый раз, перед тем как приехать, они неизбежно вспоминают, что им не хватает чего-то очень важного: нескольких мраморных биде, проектора над бассейном, новой плитки на террасе, новой крыши на домике для слуг. Как, скажите на милость, можно наслаждаться простой сельской жизнью без всех этих важных мелочей? В панике они звонят местным мастерам и строителям. Сделайте все это – непременно сделайте! – до нашего приезда. Само собой разумеется, что такая срочная работа будет хорошо оплачена. Скорость имеет значение, деньги – нет.

Перед таким соблазном устоять невозможно. Ведь все хорошо помнят то время, когда Миттеран впервые пришел к



власти, а богатеи впали в финансовый паралич и поглубже закопали свою наличность. Тогда в Провансе все строители сидели без работы, и, кто знает, не вернутся ли плохие времена снова? Поэтому ни одно предложение не отклоняется, а менее настырные клиенты остаются жить в недоделанных комнатах и каждый раз, выходя из дома, перешагивают через забытую у порога бетономешалку.

Существуют два способа реагировать на подобную ситуацию. Ни один из них не даст положительных результатов, но первый сбережет ваши нервы, а второй вконец расстроит их. Мы испробовали оба.

Сначала мы попытались сделаться философами и относиться к дням и неделям задержки так, как это принято в Провансе, – то есть радоваться солнцу и забыть наконец о типично городской спешке. Этот месяц, следующий месяц – какая разница? Выпей *pastis* и расслабься. Пару недель это помогало, но потом жена заметила, что строительные материалы, сложенные на заднем дворе, начали покрываться молодой весенней травкой. Мы решили, что надо сменить тактику и добиться от нашей небольшой и неуловимой бригады хоть какой-нибудь твердой даты. Опыт получился весьма интересным и поучительным.

Мы скоро выяснили, что время в Провансе – категория относительная и очень эластичная, даже когда называются совершенно точные сроки. *Un petit quart d'heure*<sup>54</sup>, напри-

---

<sup>54</sup> Через четверть часика (фр.).

мер, означает всего лишь «сегодня». *Demain* значит «как-нибудь на этой неделе». А самый эластичный сегмент, *une quinzaine*<sup>55</sup>, может означать что угодно – от трех недель до пары месяцев или лет, но ни в коем случае не четырнадцать дней. Также мы научились понимать язык жестов, сопровождающих любой разговор о сроках. Когда провансалец смотрит вам прямо в глаза и уверяет, что в следующий вторник в восемь ноль-ноль он будет стоять у вас на пороге со всеми инструментами, непременно обратите внимание на его руки. Если они неподвижны или одна из них успокаивающе похлопывает вас по плечу – ждите его во вторник. Если рука поднимается примерно до уровня пояса ладонью вниз и начинает медленно колебаться в горизонтальной плоскости – рассчитывайте увидеть его в среду или четверг. Если же рука мечется быстро, будто собачий хвост, – значит он имеет в виду следующую неделю, или месяц, или бог знает что – все зависит от обстоятельств, а те не в его власти. Все эти движения являются, скорее всего, инстинктивными, и поэтому им можно верить больше, чем словам. Зачастую их смысл подчеркивается употреблением магического слова *normalement*<sup>56</sup>. Одно это слово стоит целой статьи в страховом полисе, при помощи которой страховщики освобождают себя от ответственности – той самой, которая обычно печатается самым мелким шрифтом. *Normalement* может озна-

---

<sup>55</sup> Две недели (фр.).

<sup>56</sup> Здесь: если все пойдет по плану (фр.).

чать: при условии, что не пойдет дождь; при условии, что не сломается машина; при условии, что шурин не унесет ящик с инструментами. Мы вздрагивали каждый раз, когда слышали его.

Но, несмотря на то что наши строители столь пренебрежительно относились к пунктуальности и категорически отказывались пользоваться телефоном, для того чтобы сообщить нам, когда они придут или не придут, мы не могли долго сердиться на них. Они всегда были такими обезоруживающе веселыми, они так здорово и подолгу работали, если работали вообще, да и результаты их работы были просто великолепны. В конце концов, они стоили того, чтобы их подождать. И мало-помалу мы опять превратились в философов и приняли провансальскую концепцию времени. Отныне, пообещали мы себе, мы заранее будем готовы к тому, что ничто не случается тогда, когда запланировано. Достаточно и того, что это случается вообще.

Фостен вел себя странно. Вот уже два или три дня он бороздил виноградник на тракторе, волоча за собой хитроумное приспособление с торчащими металлическими кишочками, из которых прямо под лозы изрыгалось удобрение. Но время от времени он останавливал свой трактор, выбирался из него и пешком шел на дальнее поле, сейчас пустое и заросшее, на котором в прошлом году росли дыни. Он внимательно рассматривал поле с одного конца, потом опять са-

дился в свой трактор, удобрял еще один ряд и шел рассматривать другой конец пустого поля. Он мерил его шагами, он качал головой, он чесал затылок. Когда Фостен отправился домой на ланч, я сам поспешил на бахчу, чтобы проверить, что интересного он там обнаружил. Поле показалось мне совершенно обыкновенным: сорняки, обрывки пластика, оставшиеся от тех сеток, что защищали прошлогодний урожай, – бахча как бахча. Может, Фостен подозревает, что здесь зарыт клад? Как-то мы откопали у самого дома пару золотых наполеоновских монет, и он сказал, что, если порыться, можно найти и еще. Но крестьянин не станет зарывать золото посреди возделываемого поля, – скорее, он спрячет его в колодце или под плитками, которыми вымощен двор. Странно.

В тот же вечер они с Анриеттой явились к нам с визитом и принесли с собой баночку домашнего паштета из кролика. Фостен, вырядившийся в белые ботинки и оранжевую рубашку, был непривычно элегантен и деловит. Еще не допив первого *pastis*, он с таинственным видом наклонился ко мне и заговорил о деле. Известно ли нам, что вино, производимое на наших виноградниках, «Кот-де-Люберон», скоро получит статус *Appellation Contrôlée*?<sup>57</sup> Он снова откинулся на спинку кресла, медленно покивал и несколько раз сказал „*eh oui*“, давая нам время осознать всю важность услышанной новости. Следовательно, продолжал Фостен, наше вино станет гораз-

---

<sup>57</sup> Вина контролируемых наименований (*фр.*).

до дороже, а владельцы виноградников получают больше денег. И чем больше вина они произведут, тем больше денег получают.

Это было ясно и без объяснений, поэтому Фостен пригубил второй стаканчик *pastis* – пил он деликатно, но молниеносно и всегда добирался до дна стакана быстрее, чем я ожидал, – и изложил нам свое предложение. Он считает, что дынное поле можно использовать куда более эффективно. Фостен с интересом понюхал оставшийся в стаканчике *pastis*, а Анриетта тем временем извлекла из сумочки какой-то документ и протянула его нам. Это был *droit d'implantation* – документ, подтверждающий наше право высаживать виноградную лозу, дарованное нам самим правительством. Размахивая стаканом, Фостен произнес речь, не оставившую камня на камне от дурацкой идеи продолжать выращивание дынь: они требуют слишком много времени и воды, а кроме того, в любую минуту их могут съесть дикие кабаны, специально для этого спускающиеся летом с гор. Только в прошлом году родной брат Фостена Жак потерял треть урожая дынь. И все их поели эти свиньи! Столько денег погибло в утробах у хрюшек! Фостен горестно потряс головой и утешил себя третьим стаканчиком *pastis*.

Кстати, он тут случайно произвел подсчеты. Вместо невыгодных дынь на нашей бахче может поместиться тысяча триста новых саженцев. Мы с женой переглянулись. Нам в равной степени нравились и вино, и Фостен, а ему явно очень

хотелось расширить производство. Мы легко согласились с тем, что новые саженцы – это неплохо, но как только они с Анриеттой ушли, мы и думать забыли об этом разговоре. Фостен – человек неторопливый и основательный, спешить он не любит, да и в любом случае в Провансе ничего не делается быстро. Возможно, к следующей весне он и созреет.

Но на следующее утро в семь часов трактор уже вспахивал нашу бахчу, а через два дня прибыла и посадочная команда: пять мужчин, две женщины и четыре собаки. Всеми ими командовал *chef des vignes*<sup>58</sup> месье Бошьер – человек, который вот уже сорок лет сажал виноград в Любероне. Трактор тянул за собой маленький плуг, а за плугом, с трудом выдергивая из рыхлой земли ноги в брезентовых сапогах, шел лично месье Бошьер, строго следящий за тем, чтобы борозда получалась идеально ровной и находилась на достаточном расстоянии от соседней. Потом на противоположных концах каждой борозды воткнули по бамбуковому шесту и натянули между ними бечевку. Теперь наша бахча, расчерченная ровными полосами, была готова превратиться в виноградник.

Пока из фургона выгружали новые саженцы – малютки размером с мой большой палец, с пятнышком красного воска на макушке, – месье Бошьер осматривал инвентарь. До этого я наивно полагал, что процесс посадки новой лозы давно механизирован, но сейчас обнаружил, что из инструментов у бригады имеются только полые металлические трубки

---

<sup>58</sup> Главный виноградарь (*фр.*).

и большой равносторонний треугольник, сколоченный из деревянных жердей. Все столпились вокруг месье Бошьера, он распределил обязанности, и нестройными рядами работники двинулись на поле.

Бошьер шел впереди всех и, будто колесо, катил рядом с собой деревянный треугольник, чьи концы через равные промежутки оставляли на борозде глубокие отметины. За ним шли двое мужчин и втыкали в отметины полые трубки – в земле образовывались отверстия для будущих саженцев. Следом двигался арьергард, который, собственно, и производил посадку. Две приехавшие женщины вместе с женой и дочерью Фостена оделяли мужчин саженцами и советами, а также ехидно комментировали их разнообразные головные уборы, особенно щеголеватую морскую фуражку Фостена. Собаки развлекались тем, что всем мешали, путались в бечевке и вообще вносили в работу приятное оживление.

Со временем расстояние между работниками все больше увеличивалось – Бошьер уже метров на двести ушел вперед, – но это несколько не мешало им непрерывно болтать, причем самая оживленная беседа происходила, как правило, между двумя людьми, находящимися дальше всего друг от друга. Остальные члены бригады в это время тоже не молчали, а громко гоняли собак и спорили о том, насколько ровной получается линия саженцев. Вся эта шумная процессия двигалась взад и вперед по полю до самого полудня, а потом Анриетта принесла две большие корзины, и работа времен-

но остановилась.

Все расселись на зеленой травке, покрывающей склон чуть выше виноградника, и с завидным рвением накинлись на содержимое корзин. В них оказались четыре литра вина и целая гора поджаренных с сахаром кусочков хлеба под названием *tranches dorées* – хрустящих, золотистых и изумительно вкусных. Отец Фостена пришел посмотреть на проделанную работу, и мы издалека наблюдали, как он ходит по полю, с критическим видом тычет в землю свою палку, а потом удовлетворенно кивает. Потом папаша Андре подошел к нам, чтобы выпить стаканчик вина и, будто старая ящерица, погреться на солнышке. Почесывая собаке живот кончиком своей измазанной в земле палки, он спросил Анриетту, что она приготовит сегодня на обед. Папаша Андре хотел пообедать пораньше, чтобы успеть посмотреть «Санта-Барбару», свой любимый сериал.

Когда все вино было выпито, мужчины поднялись на ноги, стряхнули с себя крошки и опять отправились работать. Когда поздно вечером все закончилось, наша когда-то неопрятная бахча совершенно преобразилась: выстроившись безупречно ровными рядами, из земли торчали крошечные саженцы, едва видные в лучах заходящего солнца. Все столпились у нас во дворе, чтобы немного размять спины и выпить на дорожку, а я отозвал Фостена в сторонку и поинтересовался, во что обойдется проработавший у нас три дня трактор и вся эта рабочая сила. Сколько мы должны этим лю-



дям? Фостен замахал руками и даже отставил стакан с *pastis*, чтобы получше мне все объяснить. Выяснилось, что платить нам придется только за саженцы, а что касается всего остального, в долине существует особая система: соседи сообща и совершенно бесплатно помогают тем, кто производит большую посадку или обновление лозы. В итоге никто не остается в накладе, а кроме того, таким образом можно избежать неприятных объяснений с *les fiscs*

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.