

# ПИТЕР МЕЙЛ

Возьмите ваш любимый напиток,  
устройтесь удобнее и наслаждайтесь!

San Fransisco Chronicle

*Еще один  
год в Провансе*

# Питер Мейл

## Еще один год в Провансе

### Серия «Прованс», книга 3

*Текст предоставлен правообладателем  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=7973197](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=7973197)  
Еще один год в Провансе : роман / Питер Мейл: Амфора; Санкт-Петербург; 2015  
ISBN 978-5-389-10371-9*

#### Аннотация

За две-три недели в Провансе вы насладитесь теплом и солнцем, увидите виноградники и прославленные оливковые сады, побродите по местным рынкам, вдоволь надышитесь чистым деревенским воздухом... Но если вам захочется узнать о Провансе немного больше, то книга Питера Мейла окажется как нельзя кстати. «Еще один год в Провансе» написан спустя одиннадцать лет после «Года в Провансе», первой книги Мейла о французской провинции, ставшей международным бестселлером. В книге «Еще один год...» автор делится с читателем своими новыми впечатлениями и весьма ценными сведениями. С любовью и юмором рассказывает о тонкостях выбора провансальского вина, хлеба, сыра, оливкового масла и черных трюфелей. Рассуждает о пользе сиесты и великолепного фуа-гра, паштета из гусиной печени. Уверенно развенчивает миф о вреде жира и открывает секреты долголетия мадам

Кальман, прожившей 122 года и ставшей символом живой атмосферы Прованса. За одиннадцать лет, конечно, Прованс изменился, но покой и тишина, столь редкие в современном мире, здесь все еще не являются дефицитом – уверен Питер Мейл.

# Содержание

Вторые впечатления	6
Нераскрытое убийство красавца-мясника	31
Поразительное открытие ресторанного обозревателя «Нью-Йорк таймс»: нет на свете никакого Прованса!	51
Рынки	61
Вина	62
Оливковое масло	65
Мед	66
Хлеб	67
Сыр	69
Где остановиться	71
Рестораны	72
Рецепт деревни	74
Конец ознакомительного фрагмента.	79

# Питер Мейл

## Еще один год в Провансе

Peter Mayle

ENCORE PROVENCE

Copyright © 1999 Escargot Productions Ltd.

All rights reserved

© Ю. Балаян, перевод, 2010

© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2015

Издательство АЗБУКА®

\* \* \*

*Дженин, по-прежнему с любовью*

# Вторые впечатления

Полагаю, различия между Старым и Новым Светом, культурные и всевозможные иные, весьма неплохо выявляет и подчеркивает сцена насилия индивида над своим нижним бельем.

Тихим прохладным утром в начале зимы по деревне разносился шум мощной водяной струи, вырывающейся из шланга под значительным давлением. Приблизившись к источнику звука, через невысокую садовую стену можно было рассмотреть натянутую во дворе веревку, увешанную упомянутыми выше предметами интимного мужского гардероба чуть ли не всех цветов радуги. Тряпье дергалось на веревке, как мишени в ярмарочном стрелковом тире. Стрелок в теплых шапке, шарфе и войлочных сапогах стоял перед веревкой в позе агрессора, для устойчивости расставив ноги, стрелял от бедра, как любой уважающий себя солдат из телевизионного боевика. Подштанникам можно было лишь посочувствовать.

Недели не прошло, как мы с женой вернулись в Прованс после четырехлетнего отсутствия. Большую часть этих четырех лет мы провели в Америке, где гораздо меньше рисковали оказаться невежливыми или неточными, допустить социальный ляпсус либо – о ужас! – попасть впросак в «половом вопросе». Не надо было лихорадочно решать, обращаться

к собеседнику на «ты» или на «вы», не приходилось гадать, а то и словарь листать, чтобы выяснить, мужского или женского рода слова «персик» либо «аспирин». С некоторой натяжкой можно все же допустить, что в Америке разговаривают по-английски. Однако в этом заокеанском английском произрастают все более цветастые конструкции. Один из наших знакомых ниже среднего росточка заявлял, что он не ростом мал, а у него «проблемы по вертикали». Час, добрые старые шестьдесят минут, приобрел «верх» и «низ»; из комнаты там никто не выходит, все «покидают помещение». Политики более не гадают, но «интуитируют», экономика идет вразнос, как двигатель без нагрузки. «Надо надеяться» употребляется повсеместно и так же часто, как в добрые старые времена некоторые нерешительные индивиды мямлили «э-э...». Всякого рода общественные авторитеты не меняют убеждений, как во всем остальном мире, но производят «тактическую рекалибрацию». Эти кошмары проникают в повседневный язык из юридического жаргона и отражают превращение судебного сутяжничества в своеобразный национальный спорт номер один. Чего стоит пролезший в словари «сюрплюсаж», означающий бывший «переизбыток». Авторитетные американцы, которых любит цитировать репортерская братия, не удовлетворяются окончанием чего-либо, они непременно «достигают завершения». Остается дожидаться, пока в недалеком будущем официант в ресторане поинтересуется: «Вы достигли завершения в освое-

нии салата?» Разумеется, это произойдет уже после того, когда я «достигну завершения» «обзорного курса» по меню заведения.

Встретились мы в Америке с «аутстером», хотя его родственнику-антиподу «инстеру» повезло больше, о нем мы не слыхивали. Пришлось оставить устаревшую привычку сосредоточиваться на чем-либо, теперь мы «концентрируемся» либо «фокусируемся». Каждый день преподносил нам волнующий сюрприз. Век живи, век учись! Но все эти сюрпризы не меняли нашего ощущения, что мы варимся в родной языковой среде и потому должны чувствовать себя как дома.

Дома мы себя там, однако, так и не почувствовали, и во все не потому, что к нам враждебно относились. Почти все встреченные оправдывали репутацию американцев как людей в высшей степени щедрых и доброжелательных. Поселились мы под Ист-Хэмптоном, на дальней оконечности Лонг-Айленда, месте в течение девяти месяцев в году тихом и живописном. Мы купались в комфорте Америки, радовались ее многообразию, усвоили туземные привычки. Познакомились с калифорнийскими винами, покупали по телефону, научились не дергаться за рулем. Принимали витамины и иногда вспоминали, что надо чаще повторять слово «холестерол». Пытались наслаждаться телевидением. Я перестал брать с собой в ресторан сигары, приучился курить втихаря, дома. Одно время мы даже пытались выпивать по восемь ста-



канов воды в день. Короче, старались американизироваться.

И все же чего-то недоставало. И не просто чего-то, а целого спектра видов, звуков, запахов, вкусов – впечатлений, к которым мы привыкли в Провансе. Вспоминались аромат полей, утренняя толчея на воскресных рынках... Редко удавалось американским влияниям подавить эту ностальгию.

Возвращение в места былого счастья принято считать шагом неразумным. Память полагают пристрастным судьей, сентиментальным редактором, что-то вымарывающим, что-то припудривающим. Подсвеченные розовым, события былого искажаются, плохое может забыться, остается соблазнительный блеск, смех друзей. Вернутся ли прежние ощущения?

Проверить можно лишь одним способом.

Для каждого прибывшего во Францию из Америки первое шокирующее впечатление – разница в характере уличного движения. Эту разницу мы заметили сразу же, как только покинули аэропорт. Нас поглотило хаотичное метание колесных средств передвижения. Казалось, множеством мелких автомобильчиков управляли удиравшие от полиции грабители банков. Мы быстро вспомнили, что француз за рулем воспринимает чужой багажник перед капотом своего автомобиля как личное оскорбление и всеми силами стремится обогнать, восстановить справедливость. С любой стороны, на слепом повороте, при переключении светофора – не важ-

но. Верхний предел скорости в восемьдесят миль в час считается нетерпимым ограничением свободы личности, французы предоставляют соблюдать его иностранным туристам.

Это бы еще полбеды, если б как человеческая, так и механическая составляющие транспортного средства отвечали требованиям, к ним предъявляемым. Но, видя, как очередной крохотный «рено», едва касаясь асфальта покрывками, огибает тебя слева, справа – только что не сверху, – невольно вспоминаешь, что малолитражки вовсе не проектировались для преодоления звукового барьера. Еще меньше уверенности в завтрашнем дне ощущаешь, когда замечаешь, что происходит за рулем этого «рено». Общеизвестно, что француз не может связать двух фраз без помощи рук. Многозначительно поднимаются пальцы, ладони взлетают вверх, подчеркивая возмущение. Оркестром речи нужно дирижировать. Можно с интересом наблюдать за беседой двух французов в баре, но, когда такое происходит на скорости в девяносто миль в час, сердце замирает.

С гигантским облегчением сворачиваешь наконец на местные дороги, где можно ползти с быстротой трактора, успевая воспринять кое-какие из графических деталей, дополняющих пейзаж. Еще в первое мое посещение Прованса полюбились мне выцветшие приглашения отведать аперитива, шоколада или органического удобрения, начертанные на стенах амбаров и одиноких деревенских домишек-сараюшек, *cabanons*. Краска облупилась, охра, зелень и голубизна

выгорели под солнцем семи-восьми десятков жарких лет...

С течением времени появлялось все больше новых призывов и оповещений, вплоть до современных. Числом они подавляют старые, намного уступая им в живописности. Города и деревни часто сообщают два своих имени, одно из них в старом прованском написании. Менерб дублируется как Менербо, Авиньон как Авиньюн, Экс-ан-Прованс как Экс-ан-Прувансо. И это только начало. Если местные патриоты не ослабят активности, вскоре и такие дорожные знаки, как «радарный контроль скорости», «низколетящие самолеты» и даже «дом Биг-Мака», адаптируются к языку певца Прованса Фредерика Мистралья.

Знаков, вывесок, афиш – тьма. Информационные, просвещающие, убеждающие, уговаривающие; приколотенные к деревьям, торчащие на шестах по краю поля, прикрепленные к заборам, нанесенные на бетон... Предлагающие посетить винные *caves*<sup>1</sup>, вкусить меду, насладиться лавандовым или оливковым маслом; вывески ресторанов и агентов недвижимости. Большинство приглашают. Но есть и предупреждающие о свирепых собаках, а одно – мое любимое – особенно кровожадно. Я увидел его меж холмов на стволе дерева рядом с тропой, ведущей в чащу, по всем внешним признакам необитаемую. Оно гласило буквально следующее: *Tout contrevenant sera abattu, les survivants poursuivis*. В примерном переводе это означает, что нарушителей пристрелят,

---

<sup>1</sup> Погреб (фр.).

а кого недострелят до смерти, привлекут к ответственности. Хочется надеяться, что у автора развито чувство юмора.

Еще одного типа объявление, пожалуй, ни в одной другой стране мира не встретишь, кроме Франции. Можете полюбоваться им в Сен-Тропе, на площади де Лисе, где раз в неделю функционирует рынок. К ограждению привинчена эмалевая табличка, сообщающая прохожим ясно и недвусмысленно, что в данном месте и поблизости останавливаться и облегчаться категорически возбраняется. Вряд ли такое могло появиться в Ист-Хэмптоне, городе благовоспитанных и дисциплинированных мочевых пузырей.

Такого рода объявление уместно во Франции ввиду склонности французов к импровизации в части мочеиспускания. Почуввав зов природы, иной француз тут же на него откликается независимо от того, где он в данный момент находится. В городах и городках сотни укромных уголков, вне поселений тысячи квадратных миль территории и миллионы кустиков, обеспечивающих комфорт и уединение для *le pipi rustique* на лоне природы. Но, судя по моим наблюдениям, интимность процесса – последнее, что интересует француза. Он может вырисовываться на диком утесе на фоне лазурного неба, подобный гордому оленю, может выскочить из-за баранки на обочину, пристроиться вплотную к проезжей части так близко, что приходится отворачивать, чтобы его не задеть. Мужчина занят мужским делом, не мешайте. И стесняться ему нечего. Если вам доведется

при этом встретиться с ним взглядом, он, пожалуй, вежливо кивнет. Вероятнее всего, однако, глаза его будут устремлены ввысь, к небесам; туда же, к божественному, вознесутся и его мысли.

По счастью, в наиболее посещаемых местах такого рода запрещающие таблички нетипичны. Вежливость во Франции бросается в глаза. Не обязательно дружелюбие, но всегда благовоспитанность. Выйдя утром за покупками, на каждом шагу получаешь мелкие, но приятные признания факта своего существования. В других странах это вовсе не правило. В Англии, к примеру, многие продавцы тебя в упор не видят, возможно, потому, что вы не представлены им по всей форме. В Америке, стране вопиюще неформальной, чаще всего впадают в противоположную крайность: покупателю приходится отвечать на дружелюбные вопросы о здоровье, о том, как делишки, а там, если вовремя не увернуться, последуют вопросы о родне, предках и потомках, замечания по поводу одежды и странностей произношения. Французы, как мне кажется, нашли золотую середину между этими крайностями.

Помогает и весьма обходительный язык, в изящной форме подающий самые вульгарные темы. Нет, *Monsieur*, вы все не вели себя за столом по-свински, вы просто страдали от *crise de foie*, у вас печень выиграла. А звуки, исходящие от того господина в уголке, вызваны не метеоризмом, это слышится *piano des pauvres*, пианино бедняков. Ес-

ли же разросшееся брюхо грозит выстрелить пуговицами вашей рубашки, это всего лишь *bonne brioche*, сдобная булочка. А чего стоит элегантный перевод классического вестерна!

КОВБОЙ: Стопарь сивухи, кореш, живо!

СУБТИТР: Бокал дюбонне, официант, прошу вас...

Неудивительно, что французский на протяжении столетий оставался языком дипломатии.

И остается языком гастрономии. Разумеется, в стране, в которой у тебя все время сохраняется ощущение, что ты опаздываешь на завтрак, ланч или обед – во всяком случае, на дорогах, – ожидаешь наглядного подтверждения жертвоприношения национальному аппетиту. Ищешь взглядом здоровую плоть, людей-«мишленов», катящих свои телесные массы от трапезы к трапезе. И не находишь. По крайней мере, в Провансе. Встречаются, разумеется, и супероплывшие мастодонты, но на удивление редко. Подавляющее большинство мужчин и женщин, попадавших в поле моего зрения, отличались неправдоподобными стройностью, подтянутостью и изяществом. Объяснения озадаченных чужестранцев сводились к тому, что действует генетика, мол, обмен веществ у французов ускоряется в результате интенсивного потребления кофе и политических эскапад государственного и локального уровня. Пожалуй, дело все же не в том, *что* они едят и пьют, а в том, *как* они это делают.

Французы ничего не перехватывают на ходу. Конечно,

француз может отломить горбушку теплого багета (а кто устоит?) и сунуть ее в рот, еще не покинув *boulangerie*<sup>2</sup>. И это все, больше ничего на ходу он жевать не станет. А чего только не поглощают топающие по городским тротуарам американцы! Пицца, хот-доги, начос, такос, бесчисленные сэндвичи – исполинские и поскромнее, картофельные чипсы и палочки; глотают из громадных пластиковых стаканов кофе, выдувают полугаллонные ведра коки (диетической, о чем речь!) и бог весть что еще, все это на ходу, а иной раз и на пути в гимнастический зал.

Воздержание между регулярными приемами пищи вознаграждается, когда француз прибывает к столу. Вот тут-то представители других наций и даются диву. Как можно умять две капитальные трапезы в день и не превратиться в гиппопотама или не закупорить кровеносные сосуды холестерином? Французские порции могут быть относительно невелики, но их число! Здешние блюда повседневного рациона ужаснут врачей в Штатах. Тающие во рту *rillettes*<sup>3</sup>, *pâté*<sup>4</sup> с арманьяком, грибы в сливочном соусе, картофель, зажаренный в утином жире... А ведь это всего лишь подготовка к главному блюду. За которым, естественно, следует сыр. Немного, совсем чуть-чуть – чтобы оставить место для десерта.

---

<sup>2</sup> Булочная (фр.).

<sup>3</sup> Мелко рубленная и жаренная в сале свинина (фр.).

<sup>4</sup> Паштет (фр.).

А кто же воздержится от стакана-другого вина ради довольства желудка? Несколько лет назад искатели гастрономических откровений обнаружили то, что французам известно испокон веков. Мудрые диетологи провозгласили, что немного красного вина никому не повредит, и даже наоборот. Некоторые из них отважились на большее. Стремясь объяснить то, что получило название «французский парадокс», они заметили, что французы пьют в десять раз больше вина, чем американцы. *Voilà!* Парадокс разъяснен. Вино, стало быть, поддерживает французов в добром здравии и сообщает им завидную стройность.

Мне хотелось бы верить, что все объясняется столь просто, но подозреваю, на желудок француза влияют менее драматические факторы. Совершенно антинаучно предполагаю, что меню француза содержит меньше всяческих улучшающих добавок, консервантов, красителей и иной прогрессивной высококачественной химии, на которую так падки в Штатах. Осмелюсь допустить, что лучше принимать пищу, сидя за обеденным столом, а не скрючившись над рабочим столом, пристроившись к стойке, а то и – сплошь и рядом! – за рулем. Считаю также, что спешка при еде испортила больше пищеварительных систем, чем *foie gras*<sup>5</sup>. Не так давно в окнах нью-йоркских ресторанов появились клятвенные заверения, что занятой бизнесмен с гарантией управится у них с ланчем за полчаса, умудрившись таким образом в течение

---

<sup>5</sup> Гусиная печень (фр.).



часа проконтактировать с двумя партнерами. Готов съесть вместо ланча свой мобильник, если это не рецепт к приобретению повышенного давления и язвы желудка.

Заведомо очевидно, что время в Провансе не обожествляется в такой степени, как в иных, более взбудораженных частях планеты. Мне для осознания этого факта потребовалась неделя, после чего я снял с запястья свои наручные часы и засунул их в ящик комода. Но если времени не придают здесь особого значения в смысле пунктуальности, то оно ценится высоко в смысле наслаждения моментом. В часы еды, беседы на углу квартала, игры в *boules*<sup>6</sup>. При отборе цветов, составлении букета. Чтобы в кафе со вкусом посидеть. Маленькие радости отнимают много времени. Иногда сие вызывает раздражение у наблюдателя, чаще приводит в восхищение и в любом случае действует заразительно. Уяснил я это, когда вышел из дому по делу, требующему не более четверти часа, а вернулся через два с половиной. Ничего важного в эту пору я не совершил, но наслаждался каждой минутой прожитого периода.

Возможно, неспешностью жизни объясняется бодрость местного характера. Французы отнюдь не славятся беспричинной веселостью, скорее наоборот. Многие иностранцы склонны судить о характере нации по опыту знакомства с постной физиономией парижского официанта, не подозревая, что он столь же мрачен и недоброжелателен и к сооте-

---

<sup>6</sup> Шары (фр.).

чественникам, возможно, и к собственным жене и кошке, сколь и к туристу. Но переместитесь к югу, и вы поразились метаморфозе. Атмосфера напитана юмором, несмотря на очевидные сложности социального плана – высокий уровень безработицы, финансовые удавки французской налоговой системы с ее неоправданно высоким подоходным налогом.

Реакцией на эти проблемы может послужить решение оставить их позади. Газеты полны сообщениями о молодых французских предпринимателях, покидающих Париж, чтобы воспользоваться преимуществами экономического подъема в Англии. Но если эта тенденция и существует в Провансе, в глаза она не бросается. Каждый согласен, что времена не лучшие, каждый надеется, что новый день чем-нибудь порадует. А пока что выручает философия пожимания плечами.

Неплохая философия, ее стоит усвоить и приезжему, ибо жизнь в Провансе полна чудес, порой необъяснимых, а национальный причудливый гений никогда не удаляется надолго. Какая-то необъяснимая логика, вероятно, существует в его поступках, но умом ее не постичь, аршином общим не измерить. Наглядный пример – деревенская мусорная свалка. Она разумно размещена, регулярно очищается, предназначена для приема всевозможного бытового мусора, только что не отбегавшего свой срок автомобиля. Кажется, ничего здесь не улучшить. Но бросается в глаза вывес-

ка над мусорными контейнерами, которую можно перевести следующим образом: *Крупногабаритные предметы принимаются на второй день после последней среды каждого месяца.*

Заметив ее впервые, я на некоторое время застыл на месте, полагая, что неправильно прочел, неверно понял, что подвел меня мой корявый французский. *На второй день после последней среды каждого месяца...* А почему не в последнюю пятницу каждого месяца? Какое-нибудь умствование верхов? Идиотская казуистика брюссельских бюрократов? Может, они додумаются сменить название пятницы на что-нибудь более функциональное и с политической точки зрения более захватывающее? В целях усвоения бюджета и прославления своей политической динамичности. Как раз двухтысячный год на подходе, надо же отметить какими-то эпохальными преобразованиями... Пока я предавался размышлениям, подкатил небольшой фургончик, из него вышел водитель и присоединился ко мне, созерцая эту же табличку. Он посмотрел на меня. Я посмотрел на него. Он снова перевел взгляд на мудреную надпись, покачал головой и пожал плечами.

Вывеску эту вскоре убрали. Мне сказали, что никто на нее внимания не обращал, все выбрасывали старые холодильники, велосипеды, телевизоры, когда удобнее, не придавая значения инструкции. Французское пристрастие ко всякого рода вывескам компенсируется способностью французов эти

вывески игнорировать.

С этой способностью неплохо сочетается другая национальная черта: стремление удержать свои деньги как можно дальше от алчных конечностей администрации. Оба упомянутых качества проясняют проблему парковки. В каждом городе Прованса имеются площадки, на которых вы можете оставить автомобиль вне проезжей части. Эти автостоянки четко обозначены, их легко найти, но мало кто ими пользуется. На улицах же творится нечто невообразимое. Автомобили взбираются двумя колесами на тротуар, втискиваются в узкие проходы, так что между бортами и стенами остаются считанные миллиметры. То и дело случаются заторы, требующие навыков фигурного вождения, чтобы из них выбраться. Вспыхивают споры, гудят клаксоны, и все из-за чего? Из-за того, что муниципалы имеют наглость протянуть руки загребушие к пяти франкам в час за пользование официальной стоянкой.

Но, как подробно разъяснил мне мой приятель Мартин, постоянно пристраивающий свой автомобиль в самых невообразимых местах, дело не столько в деньгах, сколько в принципах. Платная стоянка, *le parking payant*, – оскорбление национальной гордости и морали, нетерпимое явление, которому следует оказывать противодействие. Даже если ради этого придется полчаса колесить по городу, чтобы обнаружить место, куда приткнуться. Время-то бесплатное. Однажды я наблюдал, как некий предприимчивый господин

загонял свой небольшой «пежо» в витрину выпотрошенного перед началом ремонта магазина. Завершив процедуру и собираясь отправиться к месту назначения, он обернулся и с явным удовлетворением оценил, насколько четко вписалась его малолитражка в проем. Человек и машина, объединившись, одержали, судя по его сияющей физиономии, значимую победу, покорили еще одну вершину жизненной горной гряды.

С моей точки зрения, детали повседневности определяют стиль жизни Прованса не в меньшей степени, чем история и ландшафт. Если вдуматься, каких моментов из жизни этой части Франции мне более всего недоставало в Штатах, пожалуй, стоит назвать обычный сельский рынок. Ничего особенного, лотки, палатки, будки, еженедельно сбегующиеся на одну из площадей городов и местечек от Апта до Вэзон-ля-Ромэна.

Эти рынки мгновенно притягивают взгляд, зачаровывают своим многоцветием, обилием фруктов и овощей, рукописными вывесками и ценниками. Лотки пристраиваются к старым платанам, к еще более древним каменным стенам, как будто предлагая себя для съемки фотографу-любителю. Они кажутся летним украшением города, однако на зиму их никто не убирает на склад реквизита, в январе здесь так же оживленно, как и в августе, круглый год они предлагают хлеб и масло местных поставщиков. Турист здесь явление мимолетное и незаметное, лишь еще одна ложечка джема на вну-

шительный деревенский бутерброд. Хотя и желанное.

Продавцы и покупатели друг другу не чужие, акт покупки сопровождается оживленным общением. Новые зубные протезы старины Жан-Клода сияют в улыбке, он обстоятельно выбирает подходящий к зубам сорт сыра. Бри – слишком вязкий. Мимолет слишком твердый. Лучше взять бонфор, пока зубы не притерлись. Мадам Дальмассо погружена в сомнения. Причина – помидоры. Для местных слишком рано. Значит, привозные. Откуда? Почему место рождения не обозначено на ценнике? После ощупывания, обнюхивания, поджимания губ мадам Дальмассо решается отбросить сомнения и приобрести полкило. Бородатый продавец возвращается к своему прилавку со стаканом *rosé* в одной руке и бутылочкой детского питания в другой. Детское питание предназначено для усыновленного бородачом крохотного кабанчика, *sanglier*, почуявшего молоко и беспокойно дергающего черным рыльцем. Цветочница отсчитывает моей жене сдачу, после чего ныряет под прилавок, вытаскивает два только что отложенных яйца, художественно заворачивает их в старую газету. На другой стороне площади постепенно заполняются столики перед кафе. Шипение и бряканье кофеварки-эспрессо перекрывает бодрый голос диктора «Радио Монте-Карло», захлебывающегося новостями об очередном состязании. Где они берут этих уникалов, которым не нужно прерывать поток речи, чтобы втянуть воздух в легкие? Четыре старика спокойно сидят на невысоком

каменном пристенке, ждут закрытия рынка. Когда площадь опустеет, они смогут сыграть в *boules*. Рядом с ними пристроился пес, сидит так же терпеливо и спокойно. Нахлобучь ему на голову плоскую *chapeau*<sup>7</sup>, и, пожалуй, не отличишь его, столь же терпеливого и морщинистого, от соседей.

Продавцы начинают сворачивать торговлю, в воздухе повисает предвкушение. Пришло время перекусить, и, разумеется, на свежем воздухе, погода сегодня отменная.

Наше пребывание по ту сторону Атлантики повлекло за собой два нежелательных для нас следствия. Первое – нас полагали знатоками всего заокеанского, то и дело обращались за консультациями, разъяснениями и толкованиями всего, что происходит в Вашингтоне и Голливуде. Сейчас различить эти два места становится все труднее. Почему-то считалось, что мы закадычные друзья кинознаменитостей и политиканов. Второе – на нас возлагали ответственность за распространение тлетворного американского влияния, так что мсье Фаригуль то и дело припирали нас к стенке указующим перстом и укоряющим взглядом.

Мсье Фаригуль считал себя заступником чистоты французской культуры, в особенности языка. Он мог вскипеть от любого словца или реалии, начиная от *le fast-food* и кончая *les casquettes de baseball*<sup>8</sup>, появляющихся на прежде ли-

---

<sup>7</sup> Шляпа (фр.).

<sup>8</sup> Бейсболки (фр.).

шенных головных уборов французских головах. Но в этот осенний день его беспокоило нечто более серьезное. Я сразу заметил это, как только он соскочил с табурета у стойки бара и припер меня к стенке.

– *C'est un scandale!*<sup>9</sup> – Так он приступил к своей филиппике против губительного влияния заокеанского импорта на деликатную материю французской сельской жизни.

Фаригуль ростом невелик, почти миниатюрен; когда взбодражен, то и дело подпрыгивает, настолько переполняют его эмоции. Просто сгусток энергии. Будь он собакой, то непременно терьером. Я осведомился, в чем причина его возмущения, пытаюсь уследить за его прыжками, мотая головой вверх-вниз.

– *Алёуинь! Алёуинь!* – выкрикнул он. – Нам это надо? Страна, давшая миру Вольтера, Расина, Мольера, страна, отдавшая американцам Луизиану... И что они дают нам взамен? *Алёуинь!*

Я так и не понял, о чем речь, но, судя по его тону, по расправившим его эмоциям, речь шла о катастрофе национального масштаба типа появления филлоксеры на виноградниках или открытия «Евро-Диснея» под Парижем.

– Я, кажется, не заметил, – промямлил я неуверенно.

– Как? Это везде! *Les potirons mutilés!*<sup>10</sup> В Апте, в Кавайоне – повсюду!

---

<sup>9</sup> Возмутительно! (*фр.*)

<sup>10</sup> Изуродованные тыквы! (*фр.*)



Изуродованные тыквы проясняли ситуацию. Изуродованные тыквы могли означать лишь одно: Хеллоуин. 31 октября, День Всех Святых. За Микки-Маусом и томатным кетчупом во Францию нагрянул Хеллоуин, с точки зрения мсье Фаригуля – еще один гвоздь в гроб национальной культуры.

После многословных извинений и соболезнований я отбыл в Апт – проверить справедливость обвинений. Мсье Фаригуль, как обычно, преувеличил, но в одной-двух витринах я и вправду заметил хеллоуиновский декор, впервые в Провансе. Поразмыслив, внесены ли изменения в календарь национальных праздников Франции, я решил выяснить, насколько осведомлены и насколько шокированы сограждане мсье Фаригуля, собираются ли они предпринять какие-либо действия «за» либо «против» в связи с этим нововведением. Спровоцированный наудачу уличный диалог в Апте ничего мне не дал. Тыквы для собеседника моего означали лишь одно – суп.

Кто проявил инициативу с Хеллоуином в Провансе? Получат ли шайки подростков, шныряющих по фермам с хеллоуиновским кличем-лозунгом «Откупись, не то заколдую!», соответствующие назидания и предупреждения? Сторожевые псы, во всяком случае, их непременно сигнализировали бы. Однако, похоже, упреждать было некого, в местных газетах обошлось без сообщений о беспорядках и кровопролитиях. «Алёуинь» в том году стал праздником, который никто в Провансе не праздновал.

Как будто во Франции с ее богатыми традициями и без того не хватает праздников! Мы то и дело обнаруживали всё новые. Май начинается с общегосударственного праздника и продолжается чередой празднований, завершающейся в августе отправлением всей страны в отпуск, *en vacances*. Не прекращается ни зимой, ни летом фестиваль французской бюрократии, сопровождаемый бумажным конфетти формуляров и циркуляров. Каждый святой при своем дне, у каждой деревни собственный ежегодный праздник. Еженедельно по требованию народа отмечается «день простого человека», известный также как воскресный ланч.

Воскресенье – день особый, даже если ты не провел неделю в конторе. Меняется звуковой фон. По будням поют птицы, вдали гудят трактора фермеров. В воскресенье с утра гавкают собаки и хлопают ружья охотников, осуществляющих право на оборону от агрессии вражеских армий кроликов и дроздов.

В этом году охотникам противостоит зверь куда более опасный, мутанты-*sangliers*. Никто толком не понял, по какой причине, но поголовье их катастрофически увеличилось. Одно из объяснений: *sangliers*, потомство которых обычно малочисленно, скрестились с более плодородными домашними собратями, и теперь их общее потомство грозит опустошением садам, огородам и виноградникам. Повсюду следы их хозяйничанья: рытвины в земле, где они искали пищу; разоренные грядки в огородах, подкопанные

и покосившиеся каменные изгороди...

И вот в одно из воскресений на местности возле нашего дома организовали крупную охотничью операцию. С грунтового проселка фарами к кустам охотники через равные промежутки установили свои автомобили. Сколько хватало глаз, маячили мрачные, вооруженные фигуры в зеленом камуфляже, в то время как возбужденные собаки их носились вокруг с лаем, звеня привешенными к ошейникам колокольчиками. Разворачивающееся действие напоминало какой-то жуткий фильм о войне или об облаве на беглого преступника.

Первую жертву я встретил, подходя к дому. Охотник приближался со стороны солнца, так что я сначала смог различить лишь его силуэт. Над плечом торчал ствол ружья, в руках он нес что-то большое, свисающее с обеих сторон.

Подойдя ближе, он остановился. Лежавшая на руках его большая рыже-палевая собака скосила печальные глаза на моих собак, а хозяин ее не менее печально пожелал мне доброго здоровья. Я справился о здоровье собаки, опасаясь, что на нее напал кабан, которого она загнала в тупик.

— О, *le pauvre*, бедняжка... Все лето в конуре провалялся, лапы размякли. Набегался, натер...

В половине двенадцатого дорога опустела. Армия отошла с позиций для перегруппировки и смены обмундирования и оружия. Маскировочные комбинезоны и ружья охотники сменили на чистые рубашки и ножи с вилками. Второе гене-

ральное наступление предстояло начать за столами.

Воскресный ланч – моя любимая трапеза в любое время года. Утро не отягощено трудовой активностью, после-полуденный отдых не обременен чувством вины. Атмосфера в ресторанах более веселая, приподнятая, как будто предпраздничная. И повара стараются вовсю, зная, что народ к ним придет не на деловые свидания, а чтобы получить удовольствие. У меня нет никаких сомнений в том, что пища в воскресенье вкуснее. «В воскресенье сахар слаще».

В радиусе двадцати минут езды от нашего дома выбор из дюжины отличных ресторанчиков. Избалованные изобилием, мы выбираем с оглядкой на погоду. В пятидесятиградусную жару райским местечком кажется «Ма Туртерон» с его тенистым двором и богатым выбором соломенных шляп для защиты голов посетителей. Зимой чудесен «Оберж де ля Эгебрюн» с открытым очагом в светлом зале с высоким потолком, с белыми шторами, с видом на собственную долину.

Главное отличие этих двух заведений от остальных местных, да и большинства других ресторанов Франции, в том, что их шеф-повара – женщины. Согласно традиционному разделению труда в ресторанном бизнесе, шеф – мужчина, его место на кухне. Мадам перенимает обслуживание и расчет с посетителями. Времена начинают, правда, со скрипом меняться, но до сих пор ни одна женщина-шеф не добилась признания на национальном уровне Алена Дюкасса,

у которого достаточно мишленовских звезд, чтобы украсить рождественскую елку. Женщины во Франции прославились в медицине, в политике, в юриспруденции, но не в ресторанной кухне. Это странно, и мне кажется, что без мужского шовинизма здесь не обошлось.

Столь сложный вопрос можно обсудить лишь с одним человеком, если вы хотите получить провоцирующий ответ. Режи, как мне представляется, олицетворяющий всю страну как в гастрономии, так и в шовинизме, с радостью делится своим мнением. Я без удивления слышу от него последовавший без задержки ответ:

– Тебе нужно понять, что во Франции некоторые вещи просто считаются слишком важными, чтобы их доверять женщинам.

Женщина-врач, женщина-адвокат, женщина-министр – с точки зрения Режи, странно, но еще куда ни шло. Женщина-повар или, упаси господь, сомелье – нет, нет и нет. Режи чувствует себя очень неуютно. Это против порядка вещей. *Le bon Dieu*, добрый Боженька такого не возжелал. Профессиональная кухня – мужское дело.

Режи был вынужден проглотить свои слова однажды в зимнее воскресенье за ланчем в «Оберж де ля Эгебрюн». Он осторожно стартовал с *gratin*<sup>11</sup> из швейцарского мангольда, без всяких трудностей перешел к тушеной баранине и завершил все это горкой сырного ассорти да мощной порцией

---

<sup>11</sup> Запеканка (фр.).

шоколада в луже *crème anglaise*<sup>12</sup> – и все это вышло из-под женских рук.

Выйдя из ресторана, мы остановились. Я ожидал, что он признает свою неправоту. Ничуть не бывало! Он просто приспособил свой шовинизм к моменту.

– Только во Франции можно найти кухню такого класса в такой глуши, как наша. – Режи возвел руку к горам и солнцу, льющему свет в котловину долины. – Рады, что вернулись?

Конечно рады, спору нет.

---

<sup>12</sup> Английский крем (*фр.*) – жидкий заварной крем на основе сливок и яичных желтков.

# Нераскрытое убийство красавца-мясника

Моя первая встреча с Мариусом едва не закончилась смертью с первого взгляда. Его высокую фигуру я заметил издалека. Засунув руки в карманы, Мариус шагал по середине дороги, ведущей в деревню. Заслышав шум двигателя, он повернулся ко мне – то есть понял, что автомобиль приближается. Из опыта я знал, что на этом участке дороги возможны непредсказуемые маневры пешеходов, велосипедистов, трактористов, собак, кур и иной домашней живности, посему сбросил скорость. К счастью для нас обоих, нога моя покоилась на педали тормоза, которую я и вдавил в пол, как только он прыгнул к моей машине, раскинув руки, будто для объятий. Остановился я примерно в полутора шагах.

Он кивнул мне и неспешно направился к пассажирской дверце.

– *Bieng*<sup>13</sup>, – услышал я знакомый южный акцент. – Вы в деревню. Мой *Mobylette*<sup>14</sup> в ремонте.

Он попросил высадить его перед кафе, но, когда я остановил машину, не спешил покинуть сиденье, зачарованный тусклым мерцанием мелочи в отделении за рычагом короб-

---

<sup>13</sup> Замечательно (*фр.*).

<sup>14</sup> Мопед (*фр.*).

ки передач. Эти монеты я скармливал счетчикам на платных стоянках.

– Не одолжите мне десять франков? Надо позвонить...

Я указал на мелочь. Он задумчиво прошелся по ней пальцами, выудил десятифранковую монету, улыбнулся мне и тут же исчез в кафе, чуть не сбив телефон-автомат, однако не обратив на него никакого внимания.

В течение нескольких последующих недель выработался некий шаблон. Мариус возникал на горизонте, брел по деревне или патрулировал дорогу, его раскрытые объятия требовали подбросить до кафе. Моторизованный велосипед его все еще ремонтировался, и каждый раз ему требовалось позвонить. Через некоторое время мы отбросили нудные формальности. Я просто оставлял возле рычага переключения скоростей две десятифранковые монеты, Мариус прибирал их в карман. Такие цивилизованные формы общения устраивали нас обоих и не задевали ничьих интересов.

Через два-три месяца наше общение поднялось с материально-финансового на более высокий социальный уровень. Я зашел на почту и увидел Мариуса, погруженного в переговорный процесс. Партнером выступала почтовая служащая, а внимание обеих сторон поглощал клочок бумаги, который Мариус просовывал в окошечко, а дама за барьером выпихивала обратно. Все это сопровождалось обилием жестов и звуков, в основном фуканий и неодобрительного причмокивания. Очевидно, стороны исчерпали запас аргументов, пере-



говоры зашли в тупик.

Почтовая служащая обрадовалась моему появлению как поводу отделаться от нежелательного клиента. Обрадовался и Мариус. Он улыбнулся, хлопнул меня по плечу и пообещал подождать меня снаружи.

Когда я вышел, он объяснил мне, что эта лишенная воображения, сухая, черствая канцелярская крыса без всяких на то оснований отказалась «отоварить» его по всем правилам оформленный чек на пятьсот франков. В доказательство своих слов он предъявил мне упомянутый финансовый документ, затрепыхавшийся на ветру в его протянутой ко мне руке.

Возможно, и был когда-то этот чек действительным, но те времена давно миновали. Слова и цифры на мятой и засаленной бумаге стали совершенно неразборчивыми. Вряд ли кого-то можно было бы убедить принять эту бумажку в качестве платежного средства. Так я и сказал Мариусу, на всякий случай добавив, что у меня при себе пятисот франков не имеется.

– *Tant pis*<sup>15</sup>. В таком случае можете угостить меня вином.

Подобного рода фамильярной наглости противостоять трудно, возможно, потому, что я сам ею обделен. Через две минуты мы с Мариусом уже уселись за один из столиков кафе. Ранее мы с ним встречались лишь в машине, где мое внимание поглощала дорога, теперь же представилась возмож-

---

<sup>15</sup> Здесь: Что же (фр.).

ность разглядеть этого человека получше.

Лицо его в полной мере испытало на себе разрушительное воздействие живительных сил природы: солнца, ветра, дождя. Как будто его освеживали. На пурпурно-багровой коже, там, где у остальных людей его возраста появляются морщины, на физиономии Мариуса пролегали глубокие борозды, вся остальная поверхность, у других более или менее гладкая, была испещрена морщинами. Но глаза сохранили яркость и живость, на голове шапка волос с густой проседью, подстриженных *en brosse*<sup>16</sup>, торчащих колючим ежиком. По некотором размышлении я оценил его возраст лет в шестьдесят. Вытащив из кармана затрапезной армейской куртки большой кухонный коробок спичек, Мариус закурил сигарету. Я увидел, что на левой руке у него отсутствует первый сустав указательного пальца. Вероятно, прискорбное следствие неосторожности при работе с пневматическим секатором при подрезании виноградной лозы.

Первый глоток красного вина вызвал у моего собеседника легкое сладостное содрогание, и он тут же приступил к анализу моей персоны. По его мнению, мой французский выговор отдавал «этими гуннами из-за Рейна». То, что я не из-за Рейна, а из-за Ла-Манша, его удивило. Ведь каждый знает, что англичане не утруждают себя освоением чужих наречий, а чтобы туземцы их лучше понимали, просто повышают голос. Для иллюстрации Мариус схватился за уши и ухмыль-

---

<sup>16</sup> Довольно коротко (*фр.*).

нулся. Лицо его исчезло в сети борозд и рытвин.

Но что ищет здесь англичанин зимой, вне сезона? Чем он вообще занимается? Меня часто спрашивали, чем я занимаюсь, и ответ всегда вызывал реакцию одного из двух типов: жалость, поскольку писательство – ремесло ненадежное, зыбкое, эфемерное; либо живой интерес, иногда даже с оттенком некоторого почтения, которого многие французы еще не утратили к труженикам на поприще свободных художеств. Мариус относился к последним.

– О-о, – протянул он уважительно. – *Un homme de lettres*<sup>17</sup>. – И тут же постучал ногтем по пустому стакану. – Но уж точно не из голодранцев.

Второй стакан промыл ему глотку, и последовали дальнейшие вопросы. Когда я сообщил ему, о чем рассказываю в своих сочинениях, Мариус приблизился ко мне, полуприкрыв глаза от дыма своей сигареты, и интригующим тоном хранителя страшных тайн поведал:

– Я ведь здесь родился. – Он неопределенно махнул в сторону двери. Очевидно, родился он не в кафе. – Я бы мог такого понарасказать!.. Но не сегодня. Сейчас некогда, спешу. В следующий раз.

Важное мероприятие ожидало участия Мариуса в тот день. Очередные деревенские похороны, а он никогда не пропускал похорон. Наслаждался неспешным, размеренным течением службы, торжественностью обстановки, му-

---

<sup>17</sup> Писатель (фр.).

зыкай, внимательно приглядывался к присутствующим женщинам, наряженным в лучшее, что у них было, и на высоких каблуках. Еще больше упивался, если хоронили его закланного врага. Он называл это окончательной победой, видел подтверждение своей жизненной силы, живучести. Мариус прихватил меня за запястье, глянул на мои часы. Да-да, пора! С историями придется повременить.

Конечно, я испытывал некоторое разочарование. Провансалец-рассказчик нередко оказывается магистром словесной магии, профессором многозначительной паузы, волшебником рукоделия сюжета. А жесты, мимика, игра голосом... Самое банальное происшествие, тривиальнейший фрагмент быта превращается в его изложении в захватывающую драму. Он может увлекательно описать ежедневное путешествие от двери квартиры до ворот гаража, обнаружение осиногo гнезда под крышей затмит открытие континента, а сворачивание шеи курице для супа вызовет у него куда больше эмоций, чем межплеменная резня в далекой Африке. Хороший рассказчик поднимал серую повседневность до уровня *Comédie Française*, и я забывал, что нахожусь в скромном деревенском баре.

В следующий раз я застал Мариуса на обочине в согбенной позе, взирающим в горловину бензобака... бензобачка своего скособоченного *Mobylette* и как будто беседующего с ним. Во всяком случае, он вдруг поднес к горловине ухо, вслушиваясь в какие-то таинственные шумы.

– Сух, как скала в июле, – сообщил он мне, усаживаясь рядом, на пассажирское сиденье. Но ведь я могу доставить его к гаражу, чтобы достать *bidon* горючего, *non*? И могу угостить его стаканчиком, ибо утро выдалось утомительное. Как обычно, Мариус не допускал мысли, что у меня могут наличествовать и какие-то иные заботы, кроме как выполнять обязанности его персонального водителя.

Мы уселись в кафе, я спросил о его впечатлениях от последних похорон.

– *Pas mal*<sup>18</sup>. Старик Фернан. – Он постучал средним пальцем левой руки по правой ноздре. – Болтают тут, что он один из пяти мужей. Слыхал, конечно?

Я о пяти мужьях не слыхивал, и Мариус тут же призвал от моего имени официанта с графином вина. Графин прибыл, и история полилась вместе с вином. Мариус время от времени поглядывал на меня, чтобы убедиться, что я понимаю, или же чтобы подчеркнуть что-то из сказанного, но по большей части взгляд его блуждал где-то далеко, погружаясь в недра памяти.

По каким-то причинам, сказал Мариус, женщины и мясники часто испытывают взаимное влечение, сближаются больше, нежели того требует акт купли-продажи свиных отбивных или говяжьей вырезки. «И знаешь почему?» Вид мяса влияет... розовое, мокрое... И как оно, смачно так – шлеп! – на колоду. И – ха! – замах. У иной аж нутро замира-

---

<sup>18</sup> Неплохо (*фр.*).

ет. В общем, даже и неясно почему, но только тянет их друг к другу. А ежели мясник еще и молодой да собою хоть куда – как тут не полюбезничать над филе барашка. Ну, дело житейское, улыбнулись, может, у нее и искорка во взгляде вспыхнула, но тут же расстались, и она отправилась дальше, позабыто-позаброшено, другие дела ждут.

Обычно так, но не всегда. И не с этим парнем-мясником, назовем его Арно. Когда началась эта история, а было это много лет назад, он только что прибыл в деревню, перенял дело у старого мясника, мрачного, неулыбчивого скупердяя, по старости ушедшего на покой. Местные дамы не спешат с мнением о вновь прибывших, но вскоре *téléphone arabe*<sup>19</sup> начало из уст в уши передавать об Арно добрые слова и словечки. Он преобразовал лавку, заменил древнее оборудование, поставил новые лампы. Вид помещения стал праздничным, просто зайти – и то в радость. На полу свежие опилки, лесной дух ноздри щекочет. И хозяин улыбается.

А сам-то он чего стоил! Черные волосы с отливом, карие глаза. Но главное – зубы! В те дни зубных врачей на селе негусто было, да и работали они в основном «на вытяжку», больше драть, чем чинить. Ну и редко кто у нас не красовался дырками во рту, оставшиеся зубья все шербатые, желтые от табака да от вина. А у Арно все зубы на месте, да какие! Белые, ровные, как солдаты на параде. Дамское сословие на-

---

<sup>19</sup> Здесь: сарафанное радио (фр.).

ше все гадало, как же так, такой *beau garçon*<sup>20</sup>, да не женат.

Арно не слепой, все это примечал. Позже выяснилось, когда расследовать начали, что он с прежнего места, в другой деревне, удрал, потому что осложнения проистекли, да не с кем-нибудь, а с супругой мэра. Но улыбаться-то он клиентам просто обязан, бизнес же, сами понимаете! *C'est normal*<sup>21</sup>.

Мясник он был хоть куда. Подвешивал как следует, хранил как положено. Кровяные сосиски, *andouillettes*, сочные, пухлые, *pâtés* густые, насыщенные... Рубил щедро, всегда чуток добавит, никогда ни на грамм меньше. Мозговые кости даром раздавал! И всегда улыбался. Вручает пакет вощенной бумаги, на пакете значится его имя и изображение коровы – корова тоже при улыбке, – и сам сияет ясным солнышком.

Зима прошла, весна – он все популярнее у народа. Селяне наши, деревенщины сиволапые, заметили, что им больше мяса достается, чем при старом мяснике, да и лучше мясо стало. Они с женами поделились, те кивают. Да, говорят, новый мясник куда лучше. Повезло деревне. А иные из них, из жен, глядя на муженьков через стол, невольно сравнивали и думали о мяснике не только как об источнике свинины да баранины. Улыбка... Плечи! А зубы, зубы!!!

Злоключения начались в конце июня, когда нагрянула жара. Деревня пристроилась к холму, дома каменные,

---

<sup>20</sup> Красивый малый (*фр.*).

<sup>21</sup> Естественно (*фр.*).

те, что к югу, раскаляются за день, за ночь не остывают. В жилых домах хоть ставни можно закрыть, чтобы спастись от солнца, а что в лавке делать? Витрина как лупа действует, только сгущает жар. Арно пришлось приспособливаться к климату. Товар с витрины убрал, заменил колбасы да вырезки объявлением, что мясо хранится в прохладном помещении.

Конечно, и самому ему пришлось к жаре принаравливаться. В начале июля Арно сменил парусиновые брюки и хлопчатобумажный свитерок на одежду полегче. Конечно, оставил *tablier*, длинный белый передник (хотя часто заляпанный кровью), закрывавший его чуть не от шеи и до щиколоток. Спереди. Но под передником ничегошеньки, только черные обтягивающие велосипедки, подчеркивавшие его бедра и задницу, да шлепанцы на резиновой подошве.

Торговля процветала, несмотря на жару, даже наоборот. Особо популярными у клиентуры стали мясные штуковины, подвешенные на крюках сзади. Чтобы их снять, Арно отворачивался, поднимал руки, демонстрируя мускулистую спину и все остальное. Очень многие интересовались также товарами из кладовой-холодильника, где можно было побыть в приятной прохладе рядом с симпатичным молодым человеком, почти голым.

Клиентура Арно тоже преобразилась. Повседневные платья и беглый мазок-другой по физиономии сменились нарядными летними платьями и основательным макияжем, не за-



бывали и о парфюмерии. С полной загрузкой работал местный цирюльник. Приезжие, видя на улицах разряженных женщин, воображали, что попали в деревню в канун местного праздника. Мужья же, из тех, кто заметил, воображали разное, но по большей части объясняли изменения капризами климата. Тем более что жены обращались с ними лучше некуда, смущал-таки их грешок. А кормили они своих благодетелей как на убой. На что жаловаться?

Весь июль деревня жарилась, как на плите, день за днем, солнце жжет, дождя ни капли. Кошки и собаки забыли вражду, валялись рядышком в тени, обалдевшие. В полях наливались дыни, виноград чуть не кипел под кожицей. Деревня на макушке холма, как рыба, вытащенная из воды, разевала рот, хватала воздух.

Трудно приходилось и мяснику, несмотря на процветающий бизнес. Он обнаружил, что друзьями обзавестись в закрытом, спаянном мирке деревни не так уж просто. Пришелец – даже из соседней деревни, всего в тридцати километрах, – выдерживается в карантине, испытательный срок затягивается на годы. К нему относятся вежливо, но близко не подпускают. На улице беседуют, но в дом не приглашают. Он остается чужаком. Арно же оставался чужаком одиноким.

А съездить развлечься в Авиньон, где вечерние огни сияют ярче и возможностей немало, дела не позволяют. Рабочий день начинается рано утром, чуть ли не с восходом солн-

ца. Спуститься из жилой квартиры над лавкой, вымести вчерашние опилки, засыпать пол новыми, снести дохлых мух с подоконников, отсортировать товар, наточить ножи, перехватить кусок с чашкой кофе перед приходом первых клиентов – они появлялись около восьми утра. После полудня, с двенадцати до двух, когда весь мир растягивается на отдых, надо ехать за товаром. Оптовики отказываются посылать свои фуры на узкие деревенские улицы. Потом снова понемногу появляются клиенты, наплыв часам к пяти, раньше семи редко удастся закрыться. И наваливается бумажный водопад. Баланс дня, счета поставщиков, правительственные формуляры, наскоки санитарной службы с ее *code sanitaire*<sup>22</sup>, придирки *Crédit Agricole*<sup>23</sup> насчет процентов по банковскому кредиту. Много, слишком много для одного. Арно понимал, что нужен второй. Жена нужна.

Жена нашлась в начале августа, но, к сожалению, чужая. На полтора десятка лет моложе собственного мужа и младше почти всех остальных клиенток. Брак ее, если и не вполне договорной, можно было смело назвать браком по расчету. Обе семьи усиленно способствовали его заключению чуть ли не с рождения невесты. Виноградники-то рядом, на том же склоне! Что может быть благостнее, нежели союз по крови и объединение земель? Семья и почва. Родители скрупулезно планировали, подсчитывали экономию на тракторах,

---

<sup>22</sup> Санитарный кодекс (*фр.*).

<sup>23</sup> Сельскохозяйственный кредит (*фр.*).

на удобрениях, на трудозатратах и так далее. Суженым нахваливали достоинства, соответственно, жениха и невесты и наконец назначили дату свадьбы.

Новобрачного, спокойного, уравновешенного фермера с весьма скромными запросами, среднего возраста с момента рождения, брак оставил вполне удовлетворенным. Не надо больше слушаться маман. Ему готовят, его одежду чинят, его постель зимой тепла. Однажды он унаследует оба виноградника. Дети, коли бог даст... Что загадывать, жизнь хороша, и все в порядке. Он всем доволен.

Для новобрачной же сразу после свадьбы наступило похмелье. Она ощутила разочарование, переросшее в недовольство. Она была единственным ребенком в семье, ее баловали, а теперь на нее свалились заботы о доме, о хозяйстве, о муже, возвращающемся вечером с полей усталым, покрытым коркой спекшейся пыли, с единственным устремлением скинуть обувь и углубиться в газету. Нырнуть в скуку. Видеть в скуке счастье. И вся жизнь ее отныне потечет серо и скучно.

Неудивительно, что она зачастила за мясом, выбирая время сразу после полуденной сиесты, чтобы застать мясника одного. Обходительный, улыбающийся мясник стал лучом света в ее королевстве теней. Не оставила она без внимания и его плотную мускулистую фигуру в полунагом летнем оформлении, его гладкую кожу и темную курчавость между верхом передника и шеей. Явный контраст ее тощему, жи-

листому мужу.

Произошло это внезапно, в один из ее визитов, поначалу ничем не отличавшийся от предыдущих. Только что они стояли рядом, он заворачивал выбранную ею вырезку... стояли, правда, вплотную, ощущая тепло друг друга... И вдруг оказались наверху, в спальне его маленькой квартиры, потные, скользкие, одежда на полу.

Она выбежала из лавки, забыв на прилавке покупку.

Сплетни – любимое хобби жителей крохотных поселений, носители информации, просачивающейся в сознание жителей как будто через мембрану, как солнечные лучи проталкиваются сквозь рассеивающийся туман. Секреты здесь не вечны, и сначала узнают новости женщины. В первые же недели после знаменательного визита юной новобрачной Арно заметил, что посетительницы его ведут себя куда активнее, чем раньше. Они наклонялись к нему, чуть ли не пожимали его руку, касались пальцами, расплачиваясь, принимая пакеты. Юная новобрачная появлялась регулярно после двух часов дня, закрывала за собой дверь и поворачивала табличку наружу надписью «*Fermé*». Закрыто. За нею последовали другие. Арно терял вес, но наращивал популярность.

Неизвестно, по какой причине забеспокоились мужья, кто открыл им глаза. Скорее всего, одна из деревенских старух, которой доставляло удовольствие обличение недостижимых по причине возраста соблазнов и пороков, отклоне-

ний от норм; возможно также, что это была одна из разочарованных женщин, которой не удалось подняться в квартиру над мясной лавкой, в пропахшую говядиной спальню. Так или иначе, поползли сплетни, дошли и до ушей обманутых муженьков. Тишину супружеских спален нарушили гневные упрёки, обвинения. Запирательство не помогло, опровержениям не верили. Один муж доверился другому, оба обратились к третьему. Они оказались членами презренного клуба.

Однажды вечером пятеро рогоносцев собрались в кафе: трое фермеров, почтальон и сотрудник страховой компании, по роду деятельности часто не ночевавший дома. Они заняли стол в самом углу, подальше от бара. Колода карт маскировала истинную цель их встречи. Тихими, полными горечи голосами они поведали друг другу почти одинаковые истории. Она изменилась. Она теперь не та женщина, на которой я женился, с которой прожил годы. Этот паршивый *salaud*<sup>24</sup> разрушил наш брак своей грязной ухмылкой и своими непристойными штанами. Они распалялись, забыли про карты, голоса их звучали все громче, все возмущеннее. На них обращали внимание. Почтальон, самый осмотрительный из них, предложил встретиться в более безопасной обстановке, где можно было бы без помех обсудить, что можно предпринять.

Приближался конец сентября, начался охотничий сезон.

---

<sup>24</sup> Мерзавец (*фр.*).

Они решили встретиться в воскресенье на заре, в холмах. Пятеро товарищей по несчастью с ружьями и собаками отравились травить дикого кабана, регулярно разбойничавшего в виноградниках.

Солнце, лишь только появилось из-за горизонта, принялось нещадно прожаривать все, до чего дотягивались его лучи. Воскресенье в сентябре выдалось июльским. Добравшись до гребня Люберона, они едва тащили ноги, едва волокли ружья, патронташи и иную амуницию. Легкие разрывались от жары и усталости. Они сели на траву в тени могучего кедра, пустили по кругу бутылку. Собаки, звеня колокольчиками, бросились исследовать кусты, выписывая зигзаги, как будто их сдерживали невидимые поводки. Посторонних звуков, ушей, глаз поблизости не наблюдалось, можно было без помех совещаться, искать решение.

Кого наказывать, жен или мясника?

Обработать ему бока, сломать пару ребер, разорить лавку – хороший урок. Возможно, возразил кто-то. Но он опознает обидчиков, вмешается полиция. Возникнут трения, запахнет тюрьмой. Кому это нужно? Да и остановит ли это негодяя-соблазнителя? Женщины пожалеют пострадавшего и бросятся его утешать. И все пойдет по-прежнему. Мужской организм хорошо переносит побои. Бутылка переходила от одного к другому, они замолчали. Каждый представлял, как он будет куковать в тюрьме, а жены, избавленные от надзора... Если уж они и в присутствии мужей умудряют-

ся... Наконец один из них произнес то, что у всех вертелось на языке: требуется окончательное решение вопроса. Мясник должен исчезнуть из деревни так или иначе. Только тогда к ним вернется прежняя жизнь. И жены. Вон этого похотливого козла из деревни!

Почтальон, как наиболее разумный и умеренный, предложил серьезно поговорить с мясником. Мол, убирайся, или... Может, тот тоже окажется разумным. Но остальные четверо решительно возразили. А где же наказание? Где кара, месть, справедливость? Они останутся вечным посмешищем для всей деревни, всю жизнь на них будут пальцами показывать, на слабаков, проворонивших своих жен. На трусливых рогоносцев.

Бутылка опустела. Один из них поднялся на ноги, отошел подальше и установил пустую бутылку на валун. Вернувшись, поднял свое ружье и зарядил его. «Вот что надо сделать». Прицелился, выстрелил. Бутылка разлетелась, сверкнув на солнце осколками. Он взглянул на остальных и пожал плечами. *Voilà.*

Они решили бросить жребий, кому исполнить вынесенный коллективно приговор. Разобравшись с этим важным вопросом, направились по домам, к воскресному ланчу с любимыми женами.

Палач-исполнитель тщательно выбрал время, оставив дом в безлунную ночь. Ружье он зарядил двойной порцией крупной дроби, достаточной, чтобы уложить слона, не говоря уже

о человеке, да еще при выстреле в упор. Думалось ему, вероятно, спят ли остальные четверо или думают о нем, пробирающемся по пустынным улицам к мясной лавке. Вечно­стью показалось ему время, понадобившееся мяснику, чтобы спуститься и открыть дверь.

Он выстрелил из обоих стволов, вжав их в грудь жертвы, и не видел, как тот упал. Когда в соседних домах начали за­жигаться огни, он уже вырвался из деревни, по дуге возвра­щаясь домой.

Первый жандарм, поднятый с постели звонком одного из немногих деревенских телефонов, прибыл уже перед за­рей. Перед дверью дома мясника стояли люди, с ужасом гла­зевшие на окровавленный труп, освещенный лампой в при­хожей, которую мясник включил, перед тем как отпереть дверь убийце. В течение часа прибыла уголовная полиция из Авиньона, разогнала любопытных по домам, забрала труп и обосновалась в *mairie*<sup>25</sup>, чтобы начать расследование, за­ключавшееся главным образом в допросе жителей деревни.

Трудное время пришлось пережить пятерым мужьям, их солидарность и дружба подверглись суровому испытанию. Еще раз встретились они в лесу, напомнили друг дру­гу, что только молчание, полнейшее молчание может обеспе­чить их безопасность. Держать язык за зубами, и никто ниче­го не узнает, как выразился один из них. А полиция пусть ду­мает, что враг из соседней деревни прибыл, чтобы отомстить

---

<sup>25</sup> Мэрия (фр.).



ему за прежнее. Они опустошили еще одну бутылку и поклялись молчать до последнего.

Прошли дни, недели, следствие затянулось, но никто ничего не знал, никто ничего не рассказывал. Деревенские дела неохотно обсуждают с чужаками. Конечно, полиция установила приблизительное время смерти, как и то, что убит мясник из охотничьего ружья. Допросили всех, у кого имелось *permis de chasse*<sup>26</sup>. Проверили каждое ружье. Но дробь не пуля, определить, из какого ружья стреляли, не удалось. Фатальный двойной выстрел мог прогреметь из любой из дюжин сельских двустволок. В конце концов следствие заглохло, дело так и осталось незавершенным. Деревня занялась сбором винограда, в эту осень уродившегося в высшей степени насыщенным вследствие сухой и теплой осени.

Через некоторое время прибыл другой мясник, мужчина из города Ардеш, в солидном возрасте, семейный. Он не мог нарадоваться на прекрасную лавку, полностью оборудованную, вплоть до ножей. Лестила ему также подчеркнутая приветливость к нему мужского населения деревни.

– Вот и все, – сказал Мариус. – А было это лет сорок назад.

Я спросил его, обнаружилось ли впоследствии, кто убил мясника. Ведь знали с самого начала пятеро, это уже немало, а он ведь и сам сказал, что сохранить что-либо в тайне здесь все равно что удержать воздух в руке. Но Мариус улыбнулся

---

<sup>26</sup> Разрешение на охоту (*фр.*).

и покачал головой.

– Скажу я только, что на похороны мясника столько народу набежало!.. И не без причины. – Он допил вино и откинулся на спинку стула. – *Beh oui*<sup>27</sup>. Многолюдные выдались похороны.

---

<sup>27</sup> Ну да (*фр.*).

# **Поразительное открытие ресторанного обозревателя «Нью-Йорк таймс»: нет на свете никакого Прованса!**

Это письмо пришло от мистера Джеральда Симпсона из Нью-Йорка. Моего американского читателя озадачила газетная статья, которую он приложил к своему письму. Заметка подействовала на меня удручающе. Она клеймила Прованс как край хитрых фермеров и никудышной пищи. Эти тяжкие обвинения озадачили и мистера Симпсона. Он побывал в Провансе во время летнего отпуска и возвратился домой с совершенно иными впечатлениями. В моих книгах он нашел подтверждение своих впечатлений. «Как же так? – недоумевал мистер Симпсон. – Неужели за последнее время все так резко изменилось к худшему?»

Я прочел статью еще раз, внимательнее. Действительно, Прованс выглядел в описании автора весьма непривлекательно, а рестораторы и поставщики продуктов стремились испортить жизнь невинным гостям юго-востока Франции. Встречались мне и раньше подобные статейки, сочинители которых стремились утвердить свою особую точку зрения. Эти репортеры старались обнаружить «правду жизни», ко-

торая непременно должна была отличаться от лакированной обложки с улыбками и залитыми солнцем лавандовыми полями. Они рыщут по свету в поисках обиженного туриста, мрачного продавца, плохо приготовленного блюда, а найдя, ощущают, что день прожит не зря, материал обнаружен, статья выйдет в свет. С их писаниями я не соглашаюсь, но и не оспариваю их. Все мы видим Прованс по-разному. Моя точка зрения не может не отличаться от точки зрения человека, приехавшего на одну-две недели, да к тому же еще и в августе, в самое напряженное, забитое туристами время года.

Присланная мне заметка называлась «Мой „год в Провансе“ в текущем августе». Появилась она 22 августа 1998 года в одной из наиболее заметных и влиятельных газет мира – «Нью-Йорк таймс». Автор статьи – Рут Рейкл, имя которой, вне всякого сомнения, вызывало почтительную *frisson*<sup>28</sup> у персонала ресторанов Манхэттена – во всяком случае, до апреля того самого года, когда она сложила с себя обязанности ресторанный обозреватель почтенного и авторитетного печатного органа. Светоч гастрономического знания, маяк, освещающий тусклый невежественный мир, создатель и губитель кулинарных репутаций... В общем, дама, которая «свои луковицы знает», как сказал бы один из тех «хитрых фермеров».

К характерным особенностям госпожи Рейкл в каче-

---

<sup>28</sup> Дрожь (фр.).

стве кулинарного эксперта и автора относились способности схватить быка за рога и проникнуть в суть вопроса с ходу, без всяких сомнений и не теряя времени на раздумья. Завидная оперативность. За время своего краткого визита в августе она оказалась в состоянии досконально исследовать, обдумать, подытожить впечатления от обширного региона Франции – поразительная работоспособность! – и охать его. Да еще и нашла время для проведения обманувшего ее ожидания досуга.

Длинный список разочарований начинается с первого же завтрака: ужасные *baguettes*<sup>29</sup>, еще хуже *croissants*<sup>30</sup>, кислый кофе... На рынке ни одного спелого помидора! Персиками можно гвозди забивать! Фасоль какая-то сморщенная, а что может быть огорчительнее для ресторанного критика, чем сморщенная фасоль! Сердце бедной дамы падало и падало в бездну разочарования. Упало на картофель: ни одна из картофелин на рынке не выращена во Франции! В мясном ряду нет баранины. Ад для гурмана. В супермаркетах, где госпожа Рейкл совершала покупки в нерыночные дни, ничто не улучшило ее настроения – выбор тоже ужасный. Мясо и овощи – просто кошмар. Сыры фабричного приготовления. Хлеб в пластике. А самое ужасное в том, что выбор одних только розовых вин в маркете «Д'Агостино» оказался куда как обширнее, нежели весь ассортимент круп, булок,

---

<sup>29</sup> Багеты (*фр.*).

<sup>30</sup> Круассаны (*фр.*).

крекеров, печений и кондитерских изделий. Можете себе такое вообразить? Больше вина, чем печенья! Что еще требуется, чтобы удостовериться, как низко пало это общество?

Поток обличений на этом не иссяк. Однако отвлечемся, чтобы разобраться с первой частью этого жалкого брюзжания. Без сомнения, в Провансе, как и повсюду, можно умудриться найти продукты самого разного качества, но утверждать, что вся продукция региона неадекватна, как минимум, верх небрежения и недостаток квалификации. Последнее простительно для рядового туриста, но госпожа Рейкл отнюдь не рядовой турист. Ее профессия подразумевает поиски именно качественной пищи и хорошего обслуживания. Безусловно, есть у нее знакомые и коллеги во Франции, которые могли бы рекомендовать ей, чем следует поинтересоваться в Провансе. Как и во всем мире, нужно знать, куда ступаешь. Неужели от нее утаили достойные внимания адреса? Или же она ими не интересовалась? Не знакома с превосходными книгами Патрисии Уэллс, ее коллеги из «Интернешнл геральд трибьюн», прекрасно разбирающейся в гастрономическом ландшафте Прованса? Получается, что нет.

Сбежавшие спелые помидоры и баранина – мы, правда, за годы, проведенные в Провансе, с такими аномалиями не сталкивались – могли быть полосой невезения. Вероятно, мадам Рейкл явилась на рынок к шапочному разбору, когда лучший товар разошелся. В августе всякое может случиться. Кошмарные супермаркеты – здесь объяснение найти

труднее. Конечно, есть супермаркеты, торгующие фабричными сырами и хлебом в пластике, хотя я в этом ничего преступного не вижу. Ведь назначение супермаркетов – торговля продуктами массового спроса, а значительная часть этой продукции должна поставляться в герметичной упаковке. Но и здесь нет железных правил, супермаркеты варьируют ассортимент. Многие из них и в Провансе торгуют свежими сырами, имеют собственные пекарни, а что до выбора выпечки, то тут «Д’Агостино» упрекнуть не в чем.

Большинство известных нам именитых поваров, однако, мало что приобретают в супермаркетах. Мясо, хлеб, масло, вино они покупают в мелких специализированных лавочках, как это делали их матери. А если они живут недалеко от Авиньона, то отовариваются на Лез Аль, одном из лучших рынков Франции и всего мира. Он находится на площади Пи, в самом центре города; недалеко от отеля, в котором останавливалась госпожа Рейкл.

Уже двадцать пять лет местные поставщики выкладывают на прилавки рынка свою продукцию. Сорок палаток и прилавков радуют глаз ошеломляющим выбором мяса, птицы, дичи, мучной выпечки, сыров, *charcuterie*<sup>31</sup>, фруктов, овощей, трав, специй, масел... Рыбный ряд тянется на тридцать ярдов. Рынок торгует в течение всей рабочей недели с шести утра до полудня. Но парковка в Авиньоне в августе – дело сложное, и, должно быть, поэтому рынка Лез Аль госпожа

---

<sup>31</sup> Колбасные изделия (*фр.*).

Рейкл не заприметила. А жаль.

Если нет желания или возможности идти на рынок, всегда можно заглянуть в один из местных ресторанов. В Авиньоне несколько ресторанов, не уступающих лучшим нью-йоркским. «Или», «Л'Исл Сонант», «Ля Куизин де Рэн» – лишь три из них. Но госпожа Рейкл и их не обнаружила. Зато нашла какое-то фантастическое меню, ознакомилась с ним, но на вкус не проверила. Меню исключительно томатное – надеюсь, его томаты оказались спелыми. Результатом изучения этого меню стал вывод о посредственном качестве ресторанов в крупных городах. Стало быть, в Провансе нетрудно и ноги протянуть с голоду.

Лишившись иллюзий и пищи, ослабленные недоеданием, мы достигаем главного откровения. Вот оно, черным по белому, утверждаемое незыблемым авторитетом «Нью-Йорк таймс»: «И казалось мне, что нет и не было на свете никакого Прованса».

Эта фраза ударила меня в лоб с силой незрелого помидора. Где же я, извините, проживал все эти годы? И не один, а в компании множества известных авторов, впавших в заблуждение относительно существования Прованса. Доде, Жиано, Форд Медокс Форд, Лоренс Даррелл, М. Ф. К. Фишер разделяли мою блажь. Не наличествовало Прованса, была лишь вспышка воспаленного воображения неуравновешенных романтиков.

Полагаю, в значительной мере виноват в этом монумент-



тальном заблуждении один из многих добившихся мировой известности сынов Прованса, Марсель Паньоль, воистину неуравновешенный автор с воспаленным воображением. Рейкл – его восторженная почитательница, о чем с готовностью сообщает читателю: «Я вижу Прованс великого маэстро киноэкрана Марсея Паньоля – уютный черно-белый мирок, в котором завсегдатаи уличных кафе развлекаются, накрывая увесистый булжник шляпой и поджидая, чтобы какой-нибудь незадачливый прохожий эту шляпу пнул».

То же самое, что представлять современную Америку в декорациях Фрэнка Капры. Мне быть очевидцем пинков по затаившимся на мостовой подлым шляпам не довелось, поэтому я обратился к архивам деревенской мэрии. Там подобных случаев не регистрировали. Когда я спросил насчет поддания шляп самого старого из посетителей деревенского бара, он покосился на меня как на ненормального, прихватил стакан и ретировался подальше. Даже в самых отдаленных деревнях Верхнего Прованса, где можно ожидать сохранения древних обычаев, народ в кафе развлекается беседой, картами и игрой в *boules*. Пинание шляп во Франции постигла судьба гильотины. Много привиделось госпоже Рейкл. Отсутствие Прованса. Дурная пища. Булжники под шляпами. Грезы лопались как мыльные пузыри.

Многие, однако, выносят из Прованса впечатления, несхожие с впечатлениями госпожи Рейкл. Но они не в счет, они всего лишь туристы, их тоже можно признать несущест-

ствующими в мире госпожи Рейкл. Мы-то ведь не какие-нибудь заурядные туристы, мы путешественники, просвещенные, утонченные, культурные, благословленные богоизбранностью. Наслаждайтесь общением с нами, коль вам выпала такая редкая возможность. Такой настрой нередок среди нашего брата туриста, но я нахожу его неуместным, оскорбительным, а главное – неверным. Если ты путешествуешь ради своего удовольствия, если ты даже от деловой поездки получаешь удовольствие, ты уже турист, кем бы ты ни рядился. Сам я, к примеру, турист перманентный. Есть у меня и друзья-туристы. Туризм вносит существенную лепту в экономику регионов, дает средства к существованию многим высокоталантливым людям. В том числе и поварам. Если бы не туризм, им пришлось бы искать другое поприще для приложения своих способностей.

Взять, к примеру, два ресторана, которые Рейкл все же удостоила похвалы – два во всем Провансе. «Оберж де Нов» и «Бистро дю Параду» – превосходные заведения, спору нет, оба весьма популярны среди туристов. Смогли бы они существовать, обслуживая лишь местное население? Сильно сомневаюсь.

Но даже описание благодетельствованного «Бистро дю Параду» завершается минорной нотой. И пища хороша, и обстановка чарует, а все же: «Я ощущала какую-то нереальность всего этого, неестественную попытку воскресить дух Марселя Паньоля». Здравсьте, приехали! Что еще за блажь?

Булыжник из-под шляпы попал мадам в башмак под пятку, что ли? Шарль Азнавур прибыл в ресторан к позднему завтраку? Или вдруг узнала, что «Бистро» всего пятнадцать лет как обслуживает недостойных туристов и достойных путешественников, а не пятнадцать поколений? Тема несуществующего Прованса продолжалась.

Прослышали мы, что в следующие каникулы Рейкл вознамерилась удостоить своим присутствием Италию. Надеюсь, там ей будет «казаться» меньше. Официанты разучат ласкающие слух отрывки из Пуччини, резвые селяне разомнут пятки и бросятся на усладу мадам топтать виноград в объемистых кадках, ручной стряпни *pasta* сама собой заскользит в глотку. *Buon appetito, signora!*

Однако для моего корреспондента мистера Симпсона и для других храбрецов, которые отважатся посетить несуществующий Прованс, приведу несколько полезных адресов. Не все еще потеряно в Провансе. Адреса эти охватывают довольно обширный ареал, придется провести не один час в машине с картой. Но пейзаж ласкает взор, а то, что вас ожидает в конце пути, стоит поездки. Добавлю, что выбор мой личный, произвольный, сложившийся под влиянием случайных обстоятельств в течение не одного года. Список ни в коем случае не полон и, упаси боже, не систематизирован. И последнее предупреждение: мало ли адрес изменится. Так что перед поездкой стоит позвонить в местный

«*Syndicat d'Initiative*»<sup>32</sup>, проверить.

---

<sup>32</sup> Туристический офис (*фр.*).

# Рынки

Понедельник: Бедаррид, Каденет, Кавайон, Форкалькье.

Вторник: Банон, Кюкюрон, Сен-Сатурнен-д'Апт, Вэзон-ля-Ромэн.

Среда: Касси, Ронь, Сен-Реми-де-Прованс, Со.

Четверг: Керан, Нион, Оранж.

Пятница: Карпантра, Шатонеф-дю-Пап, Лурмарен, Пертюи.

Суббота: Апт, Арль, Маноск, Сен-Тропе.

Воскресенье: Кустеле, Лиль-сюр-Сорг, Ман.

# Вина

Зыбкая почва под ногами! Как будто по облакам шагаем. За последние годы виноделы Люберона значительно улучшили качество своих *petits vins*<sup>33</sup>. Мелкие местные виноградники радуют успехами. Их вина, конечно, не столь сложны, как букеты крупных предприятий Шатонеф-дю-Пап, но добротны, легко пьются и недёроги. Вин этих дюжины, что и является собой главную проблему. Не с моей жаждой одолеть такое изобилие, так что наверняка я прозевал не одно сокровище. Упущенное наверстываю ежедневно, а пока что предлагаю крохотную выдержку из моих любимых.

## *Шато-ля-Канорг, Боньё*

Хорошие красные и белые, чудесное бледное, дымчато-розовое – все активно закупаются местными ресторанами. Чтобы наверняка купить ящик-другой, лучше обращаться в шато в марте-апреле.

## *Домен-Константин-Шевалье, Лурмарин*

Каким-то образом двое фермеров да их трактора умудряются обрабатывать полсотни акров лозы. Их вина, особенно красные, собирают все больше медалей и все чаще появляются в винных картах ресторанов. Если так пойдет дело

---

<sup>33</sup> Слабые вина (фр.).

и дальше, есть шанс, что штат сотрудников увеличится еще на одну единицу.

*Домен-де-ля-Пуайер, Оппед*

Единственный из известных мне виноградников, где вино готовит женщина, Анн Юг. Добрая женщина, доброе вино. Разделение труда: муж ее занят изготовлением отличной *mars* – водки из виноградных выжимок, мощной, однако обманчиво легкой на восприятие. Осторожнее за рулем после дегустации!

*Шато-ля-Веррери, Пюже-сюр-Дюранс*

Древний виноградник, полностью обновленный, насаженный заново энтузиастом-бизнесменом с помощью Джеки Колла, одного из знатоков лозы, «архитектора винограда». Его вкусу мы обязаны прекрасными сортами красного.

*Домен-де-ля-Стадель, Менерб*

Одно из крупных поместий с музеем штопоров и обширным выбором *Коте-де-Люберон*. Дегустации обильны, продолжительны и протекают в весьма непринужденной обстановке, в атмосфере всеобщего оживления.

*Ля-Кав-дю-Септье, Ант*

Не виноградник, а винная лавка, хозяйева которой, Элен и Тьерри Риоль, знают о винах Прованса столько, сколько мне,

к сожалению, узнать не суждено. Разумеется, как и все серьезные виноторговцы, они предлагают и широкий выбор вин иных краев, в том числе бордо и бургундских. Но поскольку последние поставляются «из-за границы», мы на них не останавливаемся.



# Оливковое масло

Наиболее, пожалуй, знаменитое прованское масло рождается в долине Ле-Бо, и если вы случайно окажетесь под Моссан-лез-Альпиль сразу после сбора оливок, ближе к концу года, то сможете приобрести это масло в разных его ипостасях в крохотном кооперативчике «Моссан». Но эти масла быстро расходятся. Летним посетителям лучше попытаться счастья дальше к северу, в Верхнем Провансе.

Здесь, на окраине Мана, вы найдете лавку «Оливье и К°», специализирующуюся на маслах ручной выделки чуть ли не всего Средиземноморского бассейна: Италия, Греция, Сицилия, Корсика, Испания... – и, разумеется, на лучших из местных сортов. Захватите с собой *baguette*, потому что перед покупкой вам предложат попробовать масло на вкус. В лавке предлагают для этого фарфоровые ложечки, но куда лучше сочетание доброго масла и свежего хлеба. И заодно советую прихватить кусок-другой оливкового мыла, которое, как говорят, сообщает коже средиземноморскую смуглость.

# Мед

Нет в Провансе рынка без медового ряда. Если вам пове-  
зет, можете встретиться с моим «персональным» медотор-  
говцем мсье Рейно.

«Мои пчелы, чтобы сделать этот мед, прилетели из Ита-  
лии», – скажет он вам. Мне это высказывание показалось  
убедительным, и банка меду папаши Рейно почти всегда  
присутствует в нашем доме.

Но если захотите увидеть местных пчел в работе, доб-  
ро пожаловать на Ма-дез-Абей, на плато Клапаред над Бо-  
ньё. Мед лавандовый, розмариновый, мед с белого тимья-  
на... Медовый уксус, пчелиное маточное молочко, восхити-  
тельная медовая горчица... И великолепный вид на вершину  
Мон-Ванту и на Люберон.

# Хлеб

Как и практически все съестное во Франции, хлеб вызывает шумные, порой ожесточенные споры, столкновения непримиримых воззрений относительно степени выпекания, ингредиентов, даже формы, в которую облачается этот необходимый для жизни продукт. *Fougasse, boule, pain fondu, restaurant, pain du campagne, pain au levain*<sup>34</sup> – у каждого сорта, у каждой формы хлебобулочных изделий имеются массы рьяных приверженцев. Булочные становятся объектами пристального внимания и всякого рода суждений, так что ниже следующие рекомендации – дело чисто моего личного вкуса.

## *Булочная Жоржион, Ронь*

Переступаете через порог – и погружаетесь в соблазнительнейший букет ароматов. Теплый, масляный привет. Естественно, кроме хлеба, вам предложат миндальный бисквит, два типа круассанов, разного рода фруктовые пирожные и много чего еще. Все очень вкусное.

## *Булочная Тестаньер, Люмьер*

Здесь хлеб более плотный, чем обычный багет. Булочная пользуется популярностью у местного населения. Если в вос-

---

<sup>34</sup> Мучная лепешка, круглый хлеб, лепешки с сыром, ресторанный хлеб, хлеб деревенский, дрожжевой хлеб (*фр.*).

кресенье проспите – застанете пустые полки.

### *Булочная Арнио, Рюстрель*

Декор интерьера вряд ли менялся с 1850 года. Как, полагаю, и вкус хлеба: солидный, сытный, каким и должен быть хлеб. *Fougasse* натирают маслом и морской солью и поглощают со свежими томатами. Готовая трапеза.

### *Озе, Кавайон*

Предлагают больше разновидностей хлеба, чем я считал возможным. Владельцы, отец и сыновья – *père et fils* – Озе, если они не слишком заняты с покупателями, охотно посоветуют, что с каким хлебом лучше съесть.

# Сыр

Прованс отнюдь не славен пастбищами с сочной травой, так что корова здесь такая же редкость, как доброжелательный налоговый инспектор – провансальское сравнение. Но коз по холмам прыгает предостаточно, следовательно, изобилуют и козы сыры. В свежем виде они легки, мягки, жирны. Вызревая, сыры твердеют, их часто пропитывают маринадами или маслом с травами, обваливают в черном перце. Встречались мне головки сыра, *petits crottins*<sup>35</sup>, в форме неуклюжих клиньев, *camembert de chèvre*<sup>36</sup>, но обычно выполняют их в виде кругов толщиной около дюйма и трех дюймов в поперечнике. Часто сырные круги обертывают сухими листьями каштана и перевязывают пальмовым волокном. Наиболее известны сыры из Банона, города Верхнего Прованса, но сыры всего Воклюза следует признать их достойными конкурентами.

Женевьев Молина из Оппеда готовит сыры в обширном ассортименте, твердые и мягкие, с перцем, в маринаде, *à la cendre*, обжаренные на углях, и камамбер.

Поблизости, в деревне Сеньон, на ферме Оберж ше Марис

---

<sup>35</sup> Небольшой овечий сыр (*фр.*).

<sup>36</sup> Камамбер из козьего молока (*фр.*).

можно приобрести сыры Марис Рузьер, а также отведать ее кулинарии.

А в Верхних Куреннах, в Сен-Мартен-де-Кастильон вы, пожалуй, впервые узнаете, что такое сыр кабри.

В более широком спектре вы можете ознакомиться с сырами в превосходной Фромажери-дез-Альп в Кавайоне, где представлены результаты переработки коровьего, овечьего и козьего молока. Сыры здесь содержатся в идеальных условиях, а хозяева рады будут проконсультировать клиента.

## Где остановиться

Крупных отелей в сельском Провансе совсем мало, и если существующие ограничения на их строительство останутся в силе, вряд ли число их возрастет. Однако все больше и больше частных домов предоставляют туристам простые и удобные помещения, доброкачественное питание и возможность встретить французов в домашней обстановке. Три примера навскидку: в Боньё семья Марен сдает Ле-Клод-Бюи; под Менербом Мюриель и Дидье Андреи недавно открыли Лез-Пейрель; в Сеньоне Камила Режан и Пьер Жако преобразовали старый дом в центре деревни. Вас не ожидает там доставка напитков в номер или коктейль-бар у входа, но встретят вас приветливо, от голода страдать не придется, а ваши хозяева всегда расскажут вам о местных достопримечательностях, включая виноградники и рестораны.

# Рестораны

Их здесь достаточно, чтобы написать о них толстую книгу, что, впрочем, уже и выполнено журналистом-гастрономом Жаком Гантье. «Гид Гантье» описывает семьсот пятьдесят кафешек по всему Провансу. Наслаждайтесь чтением и едой.

Перечень мой, разумеется, полон прорех, за которые я приношу извинения. Не упомянуты короли колбасников, принцы котлет и вырезок, ни слова о торговцах трюфелями... Где искать супердыню или самую смачную *Petit Gris de Provence*?<sup>37</sup> У кого самый вкусный *tapenade*?<sup>38</sup> Много в Провансе мастеров-кулинаров, посвятивших свою жизнь улучшению качества нашей жизни. Но Прованс велик, а я его исследую всего с десяток лет. И чем больше узнаю, тем больше неизведанного ждет моего внимания.

Я уверен, что, если вы найдете немного времени, чтобы взглядеться и вслушаться, ваш аппетит не останется невознагражденным. Согласен, ингредиенты и сочетания их в прованской кухне могут кому-то показаться непривычными. Мне они нравятся, за исключением, пожалуй, лишь рубца, к которому я так и не ощутил теплых чувств. Утверждение, что в Провансе негде вкусно поесть, — явная чушь. Но приложить определенные усилия, чтобы найти наилучший ва-

---

<sup>37</sup> Провансальская серая виноградная улитка (*фр.*).

<sup>38</sup> Провансальское блюдо из каперсов, маслин и анчоусов (*фр.*).



риант, несомненно, необходимо, как и в любом другом месте. И процесс этот, как мне кажется, лишь увеличивает удовольствие, получаемое от поглощения аппетитно приготовленной пищи.

# Рецепт деревни

Помню, как-то в разговоре кто-то заметил, что в Провансе в среднем за год осадков выпадает не меньше, чем в Лондоне, просто здесь они сконцентрированы во времени. Я смотрел через затуманившееся окно, и казалось, что полугодовая норма спешит излиться на землю косой серой завесой. Вода барабанила по жестяным столам и по рейкам стульев на террасе, скапливалась в лужах и ручейками переливалась через порог, успокаиваясь на керамике дорожек.

Женщина за стойкой бара закурила следующую сигарету, выдула сизую струю в зеркало, на фоне которого выстроились батареи бутылок, закинула волосы назад, за уши, и принялась репетировать надутую гримасу.

«Радио Монте-Карло» упражнялось в юморе, безуспешно пытаясь поднять настроение слушателям. В кафе, которое в это время, ранним вечером, обычно наполовину заполняли рабочие с окрестных *chantiers*<sup>39</sup>, сейчас оказалось лишь трое промокших клиентов, узников ливня: я и еще двое мужчин. Ожидаем просвета в тучах.

– В моей деревне так никогда не льет, – с обидой в голосе бросил один из них. – Ни в жизнь.

Собеседник фыркнул, отмечая нюансы метеорологии

---

<sup>39</sup> Строительные площадки (*фр.*).

и переходя на благоустройство:

– В твоей деревне сплошь канавы да рытвины, там вода не задерживается.

– *Vof...* Лучше канавы, чем мэр-пьяница.

Демонстрация микропатриотизма продолжалась, каждый из них превозносил свою деревню и поливал грязью соседнюю: а ваш мясник выдал падшую лошадь за говяжий филей. А у вас памятник жертвам войны в ужасном состоянии. Самые кошмарные во всей Франции уличные фонари. А зато они светятся, не то что у некоторых, где впотьмах о фонарный столб шишку на лбу засветишь. А у вас мусорщики ленивые. А у вас жители мракобесы.

Все эти и более тяжкие обвинения швырялись через стол на удивление вяло, неэмоционально. Обычно спорщики в Провансе горячатся, поднимают голос до крика, призывают в свидетели святых угодников, ссылаются на предков, бухают кулаками по столешницам, в собственную грудь. Но все, что я услышал в их перебранке, включая наиболее зажигательное замечание о жене почтальона, скорее бормоталось, нежели выкликалось. Казалось, два университетских профессора обсуждают некий тонкий философский аспект развития давно почившей цивилизации. Возможно, погода подействовала на них охлаждающим образом.

Наконец я пустился галопом к своей машине, оставив их все в том же состоянии единодушного несогласия, обменивающихся взаимными подколками. Обе деревни я посещал,

с обеими поверхностно ознакомился. Для чужака вроде меня, незнакомого с отношением мэра к алкоголю и с наклонностями жены почтальона, эти поселения не казались гнездами небрежения, рассадниками порока. С первого взгляда этим деревням вообще не о чем спорить. Однако, побеседовав с несколькими друзьями и знакомыми, я обнаружил, что деревня деревне рознь и все они вызывают у своих и чужих весьма оживленную и пристрастную реакцию по всякому поводу, часто ничтожному либо воображаемому. Пренебрежительное замечание в *boulangerie*, грузовик, на пять минут заблокировавший проезд, тяжелый взгляд старухи, мимо которой вы прошли, – все это признаки того, что деревня для вас *fermé*: холодна и неприступна. С другой стороны, если обитатели вам улыбаются, приветствуют, пускаются в разговоры, готовы услужить – будьте начеку! Они всего лишь прикрывают таким образом свое желание сунуть нос в вашу личную жизнь. Не успеете оглянуться, как окажетесь припиленным к доске объявлений рядом с *mairie*.

Уже то, в какой местности деревня расположена, может навлечь на нее проклятие соседей. Слишком высоко – подставлена мистралю, причине дурного самочувствия и разного рода психических расстройств. Слишком низко – мрак и сырость на улицах, как просветят вас эксперты деревенских дел, вызывают эпидемии гриппа и чего еще похуже. Ведь и пятисот лет не прошло, как чуть не все население этой деревни вымерло в эпидемию чумы! *Beh oui...*

Архитектурно-планировочные решения играют не последнюю роль. «Этот их дурацкий *salle des fêtes*<sup>40</sup> всю деревню изуродовал». Торговых точек, с точки зрения соседей, в деревне всегда либо слишком мало, либо слишком много. Нередко и то и другое одновременно. Негде машину поставить – скверно. Вся деревня – сплошная автостоянка. Тоже ничего хорошего. Парижане одолели – плохо. Пустынные улицы – отвратительно. В общем, во всякой палатке свои неполадки. Нет на свете деревни без недостатков. И недостатки эти лучше всего подмечает ревнивый соседский взгляд.

Одно из утешений, даруемых короткой, но часто весьма резкой провансальской зимой, состоит в том, что уменьшается число отвлекающих факторов. Гости разъехались, выжидая улучшения погоды. Домашние хлопоты ограничиваются поддержанием огня в очагах да пополнением разоренного летним разгулом винного погреба. Спящий сад замер, пруд дремлет под вязкой пленкой, контакты в Любероне сводятся к нерегулярным воскресным ланчам. Хватает времени поразмыслить о тайнах бытия, и я обнаружил, что конструирую в воображении воздушный замок в виде идеальной деревни.

Частично она существует, однако фрагменты ее неудобно рассеяны по реальным деревням, так что мне пришлось их экспроприировать и свести воедино. В процессе «трансплан-

---

<sup>40</sup> Дом культуры (*фр.*).

тации» я считал целесообразным замаскировать их путем изменения названий и имен, названием же для своего ментального новообразования выбрал Сен-Бонне-ле-Фруа, поскольку святой Бонне – один из самых обиженных в религиозном календаре, его, кажется, даже собственным днем обделили. Я отвел ему день, официально принадлежащий святому Борису, второе мая, как раз перед началом лета.

Сен-Бонне расположился на вершине холма в десяти минутах от нашего дома, достаточно близко, чтобы не остыл утренний хлеб из булочной. И достаточно далеко, ибо даже в идеальной, реально не существующей деревне языки треплются, как белье, вывешенное на просушку на свежем ветерке. Не столько из злого умысла, сколько из невинного любопытства на вас не оставят нетронутой нитки, особенно если вы иностранец. Можно сказать, жизнь под микроскопом. Изменение оттенка кожи наших гостей от нежно-розового до бронзового подвергается столь же пристальному изучению, как и открытки, отправляемые ими домой. Интенсивность потребления вина оценивается по количеству опустошенных бутылок, причем весьма эмоционально, с восхищением либо негодованием. Слабость моей жены к собакам быстро распознается и тут же вознаграждается щенками, от которых надо кому-либо избавиться, или старыми развалинами, уже неспособными взять след на охоте. Ни новый велосипед, ни оттенок штор не ускользнут от бдительного ока соседей. Мы к этой увлекательной теме еще вернемся.

# 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.