

A wide-angle photograph of a vast lavender field in bloom, with rows of purple flowers stretching towards the horizon. In the middle ground, several people wearing head coverings are seen working in the field, likely harvesting. The background is filled with lush green trees under a soft, hazy sky, suggesting a late afternoon or early morning setting. The overall mood is peaceful and natural.

ДОМИНИК РОК

ОХОТНИК ЗА АРОМАТАМИ

путешествие в поисках природных
ингредиентов для культовых парфюмов
от Guerlain до Issey Miyake

ОДРИ

Доминик Рок
Охотник за ароматами.
Путешествие в поисках
природных ингредиентов
для культовых парфюмов
от Guerlain до Issey Miyake
Серия «Тот самый парфюм. Книги
для парфюмерных маньяков»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68092198

Д. Рок. Охотник за ароматами. Путешествие в поисках природных ингредиентов для культовых парфюмов от Guerlain до Issey Miyake:

ООО «Издательство «Эксмо»; Москва; 2022

ISBN 978-5-04-174700-8

Аннотация

Ароматы одновременно знакомы и загадочны. Они способны пронести нас по обрывкам памяти, создать настроение, подчеркнуть наш уникальный код. Доминик Рок, поставщик лучшего сырья для парфюмерных брендов, в течение тридцати лет искал исключительные запахи. В своих записях из Грасса,

Бангладеша, джунглей Мадагаскара и Гаити он доказал, что некоторые ароматы – сами по себе парфюм. Вы узнаете, из скольких ремесел, простых или сложных, состоит цепочка создания того самого аромата. Автор покажет вам процессы дистилляции, познакомит с техникой анфлеража и расскажет, что такое «конкрет» или «резиноид». Вы станете свидетелем рождения легендарных сочетаний и формул парфюмерных бестселлеров.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Пролог. Собиратели всего мира	7
Слезы Христа. Андалусия, ладанник	14
Голубая жатва. Горы Прованса, лаванда	29
Конец ознакомительного фрагмента.	37

Доминик Рок
Охотник за ароматами.
Путешествие в поисках
природных ингредиентов
для культовых парфюмов
от Guerlain до Issey Miyake

Dominique Roques

Cueilleur d'essences. Aux sources des parfums du monde

© Agence littéraire Melsene Timsit.

© Editions Grasset & Fasquelle, 2021.

© Крупичева И., перевод на русский язык, 2022

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

* * *

*Посвящается моему отцу, показавшему мне
путь к деревьям*

*«Медли на
финикийских базарах, толкайся в лавчонках,*

щупай

*ткани, янтарь, перламутр, кораллы,
вещицы, сделанные из эбена,
скупай благовония и притирания,
притирания и благовония всех сортов».*

***Константинос Кавафис, «Итака». (перевод с
греческого Г. Шмакова под редакцией И. Бродского)***

Пролог. Собиратели всего мира

Для нас ароматы одновременно привычны и загадочны. Они всегда обращаются к нашей ольфакторной памяти, обрывкам воспоминаний детства – настолько же сильным, насколько и далеким. Никто от этого не избавлен. Все несут с собой по жизни память о гроздьях сирени, тропинках в зарослях дрока, запахах любимых существ. Я храню воспоминание об одной детской находке. В мае под кронами мощных каменных дубов леса Рамбуйе было столько ландышей, что воздух был наполнен только их благоуханием. Этот запах потряс меня, привел в восторг. Он напоминал мне о маме, потому что она пользовалась Diorissimo, роскошным ароматом, вдохновленным этими маленькими белыми колокольчиками. Открывая флакон, мы оказываемся во власти знакомой и очень личной игры ароматов с нашими воспоминаниями. В ней загадка той власти, которую имеют над нами духи. Парфюм сначала успокаивает нас, говоря с нами о нас самих, а затем завораживает, рассказывая о себе.

«Вот листья, и цветы, и плод на ветке спелый»¹ – эта знакомая строчка Верлена мелодично открывает обширный каталог естественных источников аромата. Я его дополню: корни, кора, древесина, лишайники, семена, почки, ягоды, баль-

¹ Перевод Б. Пастернака.

замы, смолы. Растительный мир во всех его формах – это источник эссенций и экстрактов, которые создали парфюмерию. На протяжении трех тысячелетий – до появления в XIX веке синтетических душистых веществ – натуральные продукты были единственным сырьем для парфюма. И хотя теперь они стали роскошью, парфюмеры до сих пор определенно влюблены в эти запахи. Они привносят насыщенность и сложность в их творения, некоторые уже сами по себе парфюм.

Прежде чем испариться с нашей кожи, формулы за несколько мгновений рассказывают сложные истории их многочисленных составляющих. Истории лабораторий, где создаются химические ингредиенты, истории цветов, специй или смол, если это природные вещества. После дистилляции или экстракции эти растения становятся эссенциями (эфирными маслами), абсолютами или резиноидами², чтобы стать частью композиции парфюма, где они занимают место рядом с синтетическими молекулами. Они всегда на первом месте в творениях известных марок. Ольфакторное богатство делает их незаменимыми для настоящих духов.

У эссенций или эфирных масел собственная история. Они – результат встречи терруаров, пейзажей, почв и разных климатических условий. Парфюмерии всегда требовались и до сих пор необходимы дровосеки, которые рубят кедры, удо-

² Объяснение технических терминов смотрите в разделе «Лексика» в конце книги.

вые или сандаловые деревья. Не обойтись без собирателей дикорастущих растений, ягод можжевельника, веток ладанника или бобов тонка, как и без работников, собирающих соки и смолы, ладан, бензойную смолу или перуанский бальзам. Парфюмерия невозможна без тех, кто выращивает цветы, листья или корни, розу и жасмин, ветивер и пачули, без тех, кто выдавливают сок из цитронов, бергамота и лимонов. Без перевозчиков и продавцов, наследников арабских караванщиков и мореплавателей, связывавших Индию со странами Средиземноморья. Наконец, нельзя без тех, кто занимается дистилляцией, без повелителей розовой воды, алхимиков эссенций и современных химиков. Это общность самых разных людей, рассеянных по свету, собирающих растения в пустынях и в лесах, обрабатывающих землю с помощью мотыги или трактора, торгующих тайно или открыто, ничего не знающих о будущем этого сырья или принимающих на своих полях великих парфюмеров и представителей самых престижных марок.

Эти разные люди образуют, не подозревая об этом, грандиозную историческую общность, некое полотно, нити которого составляют произведенные ими лаванда, роза и ладан. У тех, кто создает парфюм, непредсказуемые пути, разное происхождение, традиции – сохраненные, похищенные, утраченные и вновь обретенные, – но все они испытывают непреодолимую тягу к запахам природы. Когда крестьянка на Мадагаскаре опыляет цветок на лиане ванили, она творит

волшебство. Это действие надо повторить тысячи раз, чтобы образовались стручки. Они созреют, и их соберут, чтобы получить экстракт, который в конце концов воплотится в восхитительном аромате в маленьком флаконе с абсолютом ванили.

Эта книга – рассказ о трех десятилетиях путешествий к источникам запахов.

Я не химик и не ботаник, но окунулся в парфюмерию после курса менеджмента. Меня всегда влекло к деревьям и растениям. Я начал этот путь из желания и любопытства, и он стал моей страстью. В течение тридцати лет я посвящаю себя поискам, находкам, покупкам, а иногда и производству эссенций для парфюмерной промышленности. На полях роз или пачули, в лесах Венесуэлы или деревнях Лаоса меня посвятили в запахи люди, которые их выращивают. Они научили меня слушать историю, которую рассказывают эссенции и экстракты, когда открываются флаконы. Я стал тем, кого сейчас принято называть «эксперт по подбору поставщиков».

В компании, специализирующейся на создании парфюмерии и искусственных ароматизаторов, моя задача – снабжать наших парфюмеров эссенциями или экстрактами более чем ста пятидесяти видов натурального сырья из более чем пятидесяти стран. Я должен не только обеспечить объем и качество поставок, но и найти новые ингредиенты, чтобы обогатить «палитру» парфюмеров. В этой индустрии я первое звено в цепочке, соединяющей поля цветов с парфюмерны-

ми флаконами. Будучи основными игроками в этой истории, парфюмерные марки устраивают соревнования мастеров-парфюмеров множества компаний, чтобы выпустить новую продукцию. Это знаменитые «носы», создатели сложных и секретных формул, называемых «соками». Братство парфюмеров, собрание талантов и сильных личностей, постоянно придумывает новые ароматы для самых престижных марок, и мой опыт помогает им в этом.

Я начал свое путешествие, участвуя в создании мощностей по дистилляции и экстракции в странах, где растут душистые растения. Я работал на семейную компанию, находящуюся в глубине лесов в Гасконских Ландах. В 1980-е годы компания выбрала стратегию переноса производства в места, где произрастает сырье, став первопроходцем в этой области. Испания, Марокко, Болгария, Турция или Мадагаскар – всюду надо было установить оборудование, организовать сбор урожая и посев культур, найти работников. Я открыл для себя уголки планеты, наполненные историей, пронизанные глубокими связями между людьми. Порой работа и традиционные промыслы оказывались там под угрозой исчезновения.

Вот уже десять лет я работаю экспертом по подбору поставщиков для швейцарской компании, тоже семейной. Это одна из самых важных компаний в парфюмерной индустрии. Чтобы расширить каталог натурального сырья наших парфюмеров и организовать поставки, я помогал создавать

партнерские компании с участием производителей сырья со всего мира. Это позволило мне познакомиться с людьми всех профессий в парфюмерии. Моя страсть к ароматам родилась в результате этих встреч.

География наших источников сырья вынуждает эксперта по подбору поставщиков сталкиваться со всем многообразием социальных, экономических и политических реальностей. Я работал с различными общинами, зачастую изолированными, находящимися во власти циклонов или в пустынях, иногда забытыми их собственным правительством. Я очень рано осознал роль и ответственность нашей индустрии за судьбу и будущее этих людей. Это остается для меня движущей силой в моей профессии.

Идея этой книги родилась под деревом босвеллии в горах Сомали во время недавнего путешествия. Сборщик, сопровождавший меня, только что сделал надрез на стволе, и на нем выступили молочного цвета капельки смолы. В воздухе разлился пьянящий аромат ладана, и я ощутил, что в этот момент являюсь свидетелем непрерывности удивительной истории – истории собирательства природных ароматов, длящейся в течение более трех тысяч лет. Я вдохнул запах свежей смолы и перенесся в прошлое, к первым воспоминаниям о моем пребывании на полях ладанника в Андалусии. Я неожиданно понял, что тот ладанник и тот ладан, которые я изучал тридцать лет, свидетели тридцати веков истории парфюмерной индустрии. Мне стало ясно, о чем я хочу на-

писать: о путешествии сырья для парфюмерии через время, через посвященные ему жизни людей, об их знаниях и традициях, о красоте мест, где они создают ароматы, и о хрупкости их будущего существования. Каждый этап этой истории уникален и не похож на другие, но у всех есть нечто общее. Труд этих людей завершает свой путь в духах, которые нас волнуют. Ничто не иллюстрирует это лучше, чем то, что я узнал в Долине роз в Болгарии.

Чтобы получить килограмм розовой эссенции, нужно собрать вручную миллион цветков. Я написал эту книгу как дань уважения ко всем собирателям мира.

Слезы Христа.

Андалусия, ладанник

Однажды в апреле я был в Андалусии. На повороте дороги в районе Андевало меня восхитили поля цветущего ладанника, и это ощущение было только частью восторга, который мне предстояло испытать, когда я открыл для себя аромат этой земли и познакомился с людьми, которые ее возделывают. В конце 1980-х годов холмы, покрытые ладанником, начинались сразу за городом Уэльва, как только вы оказывались в первом же селении. Дорога круто уходила вверх, а потом превращалась в настоящий серпантин среди зарослей эвкалипта, чьи листья блестели на солнце. Еще одна деревня, и наконец появились одиноко стоящие высокие каменные дубы. Они напоминали величественных стражников и отбрасывали тень на эту землю ладанника, обожженную солнцем.

Я преодолел 1300 км, и усталость усиливала восприимчивость к пейзажам, открывавшимся передо мной. Я приехал в Андалусию из Франции, чтобы построить и запустить цех дистилляции и экстракции.

Это было мое первое погружение во вселенную ароматов, и для меня все было внове: работа, эта страна, ее запахи и традиции.

Мой испанский был примитивным, но мне нужно было, чтобы меня понимали. Мне предстояло собрать команду, построить маленький завод и организовать для него поставку сырья. На кону стояло обеспечение экстрактом ладанника большой группы парфюмерных производств. И в этом забеге мне было далеко до победы.

В тот весенний день холмы были усеяны крупными белыми хлопьями, словно невиданный снег припорошил поля и еще не растаял под лучами жаркого солнца Андалусии. Ладанник цветет между мартом и апрелем. Тонкие белые лепестки напоминают шелковую бумагу. Цветы, похожие на колокольчик, живут не дольше двух-трех дней. Я сошел с дороги и оказался среди тесно сплетенных ветвей с густой листвой, через которые сложно было пробраться. Ладанник доходил мне до пояса, иногда выше. Листья уже поблескивали от смолы. Начиная с момента цветения растение начинает выделять смолу, знаменитый лабданум, который в течение всего лета покрывает свежие побеги, защищая их от жары. Над холмом витал восхитительный аромат, еще не такой интенсивный, каким он станет в июле, но уже захватывающий. Смола пахнет так же сильно, как липнет. У нее теплый запах, почти животный, удивительно мощный. Экстракт ладанника вездесущ в парфюмерии, его амбровые ноты необходимы для восточных ароматов. Лабданум – необходимый элемент в композиции загадочного парфюма Mitsouko Жака Герлена, который в 1919 году совершил революцию «шипровых» ак-

кордов, соединив цветочные и фруктовые ноты с экзотическими специями.

Цветы ладанника ничем не пахнут, но они великолепны. Пять белых лепестков, в центре желтые тычинки, и в основании каждого лепестка карминное пятнышко. Андалузцы называют их «слезы Христа».

В Андалусии я нашел для себя большое дело, которым буду со страстью заниматься все эти годы везде, где «растут» запахи. Ароматы, которые нам дают растения, рождаются очень далеко от парфюмерного производства, в мире медленного ритма природы. Они рождаются из земли, их собирают, перерабатывают, транспортируют, загадочным образом соединяют, чтобы они стали эликсиром во флаконе. Когда флакон открывают, и настает это недолгое время восторга и удовольствия, краткие мгновения, когда экстракты могут рассказать свою историю. Это аромат смолы, хрупкая красота цветов или ощущение, что вы оказались в царстве экзотических растений. В тот весенний день я отправился в ароматическое и эмоциональное путешествие, из которого так и не вернулся.

Я храню воспоминание о цыганке Хосефе. На поле ладанника эта мать семейства добывала ладанум вместе с дочерьми. В пекле андалузского лета, прикрыв голову соломенной шляпой, с вилами в руках она ходила вокруг котлов, в которых кипятились ветки ладанника. Одежда ее была заляпана смолой, лицо почернело от дыма. Увидев меня, Хосефа

громко крикнула:

– Смотрите-ка, француз! Как дела с твоим испанским?

Мы поговорили о невыносимой жаре от солнца и огня, а потом о смоле, которую она готовила для меня.

– За те нищенские деньги, которые ты нам платишь, тебе следовало бы завалить нас парижскими духами! Шанель когда ждать? – со смехом спросила она. В ее устах духи олицетворяли мир роскоши, который она представить не могла. Одно слово выражало дистанцию между теми, кто варил ладанник, и флаконами духов. Это были два полюса общей истории.

Ладанник, *Cistus ladaniferus*, это кустарник, который свободно произрастает по всему Средиземноморью от Ливана до Марокко. На кислых почвах он легко захватывает пустующие участки. Ладанник быстро занимает сотни и даже тысячи гектаров. Когда-то он рос на Кипре и Крите, сегодня растет в Испании, в частности, на юго-западе, в Андалусии, где поля ладанника под сенью каменных дубов простираются до самой Португалии.

Смола ладанника – это один из самых первых источников аромата, используемый людьми из-за его приятного запаха. Лабданум упомянут на глиняных табличках из Месопотамии в 1700 году до н. э. Египтяне знали эту смолу и жгли ее вместе с фимиамом и миррой. Вот как ее собирали в древности. Стада коз, пасшиеся на Кипре и Крите, возвращались вечером, и их шерсть была пропитана смолой ладанника. Пасту-

хи вычесывали смолу из шерсти и превращали в пасту, которую потом поджигали. Позднее смолу собирали инструментом, похожим на грабли с узкими кожаными ремешками. Им стегали ветки, а потом счищали смолу с помощью ножа.

Я возвращался с полей с прилипшей к одежде смолой, и мне нравилось представлять кипрских пастухов, которые вечером сидели у огня и снимали ее с ремешков, чтобы превратить в шарики, прародители наших ароматических палочек.

Как я выяснил, общаясь с Хосефой и другими цыганами, производство ладана остается очень тяжелой работой, требующей использования соды и серной кислоты. Базировавшееся в довоенной провинции Саламанка, после войны производство ладанника мигрировало на юг Испании. Были засеяны обширные поля Эстремадуры и Андалусии, пока процесс не остановился у океана на самом конце полуострова.

Андевало – это часть провинции Уэльва, расположенной вблизи Португалии. Исторически это земля шахтеров. В древности здесь добывали олово и серебро, а начиная с XIX века – пирит (железный колчедан) и халькопирит (медный колчедан). Но в 1980-е годы шахты в Риутинто закрылись, и скоро от них остались только красная от железа вода реки и название, которое сохранила самая крупная добывающая компания в мире. Осталась и местность с железистой почвой, которая, как говорят, иногда вибрирует, и культура шахтеров-крестьян, стойко переносящих невзгоды.

Это земля с сильными традициями и населением, крепко держащимся своих корней. Шахта, охота, лошади, танцы и песни фламенко, белые домики поселений, мощеные улицы, где каждый год паломничество собирает людей, а в местной жизни появляется настоящая общность.

Пуэбла-де-Гусман – это деревня, которую мы выбрали для размещения завода. На территории Пуэблы обнаружилось все необходимое. Тут и добыча полезных ископаемых под открытым небом, от которой остался огромный карьер, где теперь гуляет только эхо от крика ворон. Тут когда-то начинали разводить иберийских свиней, из которых делают знаменитый «горный хамон» *pata negra*. А еще есть лошади, которых тренируют в Пуэбле, а также в Кадисе и Хересе, и выводят по выходным. Здесь раздолье для охотников на куропаток, прячущихся на холмах среди зарослей ладанника. Бары, где утром завтракают поджаренным хлебом, сбрызнутым оливковым маслом. Праздники, на которых и стар и млад танцуют знаменитую *севильяну* и где всегда есть певец и гитарист, чтобы затянуть *канте фламенко*, частичку андалузской души.

Я нанял бригаду из десятка жителей деревни. Они были рады, что получили работу после закрытия шахты. Давние трудовые традиции андалузцев позволили создать сплоченную и работоспособную бригаду. Через год после начала земляных работ завод уже функционировал. Гора веток ладанника блестела на солнце перед цехом, ожидая, когда их

нарубят и подвергнут дистилляции. Запах ладанума ощущался далеко от завода, и все, кто шел по дороге, с гордостью поглядывали в его сторону, радуясь, что их деревня из шахтерской стала парфюмерной. Экстракции ладанника предстояло заменить добычу пирита. Бесспорно, их земля была не из обычных.

Человека, открывшего для меня эту страну, зовут Хуан Лоренцо. Он свиновод и управляющий сельскохозяйственным производством. Именно он организовал снабжение хворостом и смолой нашего завода. Истинный уроженец Андевало, крестьянин, животновод, охотник, немногословный Хуан Лоренцо, влюбленный в свою землю, знал о ладаннике все. Ясноглазый, в фуражке, с руками человека, работающего в поле, он был великолепным воплощением этого края, и, как только я научился понимать его андалузский говор, мы начали отлично проводить время вместе. Он жил на невероятной ферме, прятавшейся среди холмов под сенью каменных дубов. Белый домик виднелся на дороге, ведущей к старой шахте, где Хуан Лоренцо выращивал несколько лошадей и сотню породистых свиней. В конце 1980-х годов *jamyn de bellota* не был так знаменит, как сейчас. Местный продукт отличался уникальным вкусом, который придавали ему люди, идущие на корм свиньям.

Хуан Лоренцо постепенно посвятил меня в местные дела. Испокон веков Пуэбла находится в центре огромной территории, заросшей ладанником. Когда кустам не мешают рас-

ти, они поднимаются больше чем на два метра и их ветви становятся очень крепкими. Булочки традиционно топят ладанником печи для выпечки хлеба. Также окрестности Пуэблы славятся охотой на дичь, и ладанник играет в этом важную роль. Он растет под каменными дубами, желудями которых откармливают свиней зимой. Дикие кабаны тоже всегда держатся поблизости от желудей, а куропатки, привлекающие охотников, выют в зарослях ладанника гнезда. Когда кусты становятся слишком старыми, их выкапывают, поле перепаживают, чтобы посадить пшеницу или овес.

В следующем году ладанник возвращается, чтобы захватить землю, и за два-три года формируется масса молодых побегов.

Такая пасторальная модель отлично подходит для местных крупных хозяйств и ферм с несколькими тысячами гектаров земли, богатых поместий или охотничьих обществ Севильи или Мадрида.

От Хуана Лоренцо я узнал, что ладанником занимаются цыгане. Они обосновались в Андалусии достаточно давно, чтобы можно было сказать, что они здесь были всегда. В течение нескольких веков они мигрировали из Северной Индии и Пакистана. Их история малоизвестна и драматична. В этом районе Андалусии существовали деревни с большим количеством цыган, собирателей ладанника и производителей лабданума. Несколько лет спустя, когда я отправился сажать розы, я познакомился с цыганами Болгарии. На другом

конце Европы болгарские цыгане настолько же важны для выращивания роз, насколько цыгане из Андевало важны для производства ладданума. Знаменательная симметрия присутствия и роли этих цыганских общин в противоположных концах континента. Эти оседлые семьи влились в местную культуру, но при этом сохранили собственный образ жизни. Молча, ничего не выставляя напоказ, цыгане сохраняют свои традиции. На мои вопросы о прошлом они отвечали шутками или смехом. С какого времени они добывают смолу? Их отцы уже этим занимались, а большего никто и не знает. Оказывается, в этом регионе занятие «кипятильщик смолы» появилось не так уж давно и восходит всего лишь к пятидесятым годам двадцатого века. Долгое время ладанник собирали на берегах реки Тахо. Но потом кипятильщики мигрировали на юг, где цыгане образуют самые большие общины в Европе. На западе континента они собирают ладанник, на востоке – розы. Цыгане – всегда маргиналы, но всюду собиратели. Заслуга этих общин и их роль, которую они играют в производстве этого легендарного сырья, не так часто признаются. Но волнует ли их это?

Как управляющий, Хуан Лоренцо должен был выбрать пригодные к срезке кусты. День с ним начинался рано, в баре, где мы пили очень крепкий кофе из маленьких чашек, ели хлеб с оливковым маслом и местным сыром. К Хуану обязательно присоединялись цыгане, начинался долгий торг. Не на испанском, на андалузском. В этом языке проглаты-

вают некоторые гласные, чтобы придать больше экспрессии своим словам! Мы отправлялись осматривать поля в огромных владениях, оценивая качество веток, их доступность и количество. У Лоренцо была своя стратегия получать ладанник, не платя за него – в обмен на часы пахоты на участках, которые будут засеяны пшеницей. Он знал все кланы в цыганских деревнях региона, что было необходимо, так как смола – это семейный бизнес. Лоренцо мне их представлял, мой статус иностранного директора как будто добавлял веса. Количество смолы, которую семьи будут собирать все лето, измерялось флягами, и мы договаривались о планах выработки.

Вдалеке от деревни, в полях, в нескольких километрах от трассы, одна или две цыганских семьи оборудовали на лето цех производства лабданума. Для этого им нужно было получить пропуск на поля владельца земли. Требовалась близость источника воды, в идеале одного из тех ручейков, которые не пересыхают летом. На них обычно указывают растущие по берегам олеандры. Летний цех – это несколько старых двухсотлитровых фляг из-под масла, рядом с которыми необходимо выкопать ров. В конце процесса в него будут сливать воду после кипячения.

Утром срезают ветки, пока летний зной не сделает работу невозможной. Срезбть ветки кажется легким делом. Но делать это быстро и хорошо, да еще и не устать при этом, – это искусство. Орудие труда – прочный серп с зубьями как

на пиле. Срезают только верхнюю часть ветки, прирост года, красный от смолы, еще гибкий. Не следует срезать слишком низко, где начинается плотная древесина ствола. Ствол трудно сломать, и смолу он не дает. Жест опытных резчиков впечатляет. Они берут пучок побегов и серпом одновременно режут и отламывают их. Быстро, очень быстро. Охапки побегов остаются на земле, пока не наберется достаточно, чтобы сделать вязанку. На поясе у резчика запас веревок, чтобы связывать прутья. Согнувшись под утренним солнцем, сборщики движутся вперед по полю, потом вилами закидывают вязанки в повозку,пряженную ослом.

Ритуал похож на покос или жатву во многих регионах Франции, какими они были лет пятьдесят назад. В Андалусии жизнь крестьянина не изменилась. И ничего, что ладанник куда тяжелее резать, чем пшеницу.

Тележки разгружают возле фляг. Женщины готовят отвар ладанника, который кипятят до вечера. Чтобы поддерживать огонь под емкостями, наполненными водой и содой, в ход идут ветки, обработанные накануне. Их ставят вокруг фляг и поджигают. В послеполуденном зное разворачивается удивительный спектакль, пламя и дым поднимаются под лучами солнца, чтобы закипело содержимое почерневших фляг. Вилами женщины отправляют вариться собранные с утра вязанки. После варки в течение часа смола побегов и листьев растворится. Огонь можно погасить, ветки вынуть.

Остается самая сложная операция, которую доверяют главе семьи. В шортах и шлепанцах, в испачканной смолой рубашке, он берет бочонок с серной кислотой и начинает осторожно переливать ее в ведро. Содержимое ведра будет перелито в каждую из бочек. Все дымится и кипит, пока кислота нейтрализует содержимое фляги и смола выпадает в осадок. На дне фляги образуется плотная лепешка смолы лабданума. Ее околачивают палкой, пока не выйдут вся вода и пузырьки воздуха, и она не приобретет консистенцию и цвет хорошего сливочного масла.

Завороженно наблюдая за этими примитивными ритуалами, я видел за кажущейся небрежностью этого человека молчаливую гордость поколений, для которых жизнь всегда сурова, а риск – разновидность игры с судьбой. В конце дня две или три фляги доставляли на наш завод. После просушки смола превращалась в сырье с драгоценными нотами.

Аромат лабданума настолько сильный, что сборщики носят его на себе все лето. И он последовал за мной, когда я вернулся в Ланды.

История цыган – кипятильщиков смолы вскоре станет всего лишь воспоминанием. Грязная вода, огонь в летнюю жару, кислота и сода, отсутствие каких бы то ни было средств защиты – все это не могло длиться вечно. Власти провинции и региона постепенно регламентировали производство, и несколько местных заводов теперь производят лабданум в безопасных цехах и с переработкой использованной во-

ды. Многие цыгане все еще занимаются варкой смолы, но однажды им придется довольствоваться тяжелой, но хорошо оплачиваемой работой резчиков прутьев. К сборщикам ладанника цыганам недавно присоединились румыны. Они приехали собирать землянику и апельсины на побережье Уэльвы, но соблазнились более высокими заработками и поднялись на холмы. Любопытная встреча, но родство этих общин теперь настолько далекое, что они сами его не чувствуют.

Хуан Лоренцо часто спрашивал меня, каким образом смола или эссенция веток окажется во флаконах парфюма класса «люкс».

– Ты собираешься рассказать о нас в Париже или Нью-Йорке? – спрашивал он. – Ты должен привезти к нам сюда парфюмеров, а я им покажу, почему Андевало – самое красивое место на земле.

Я с апломбом это обещал, но не мог признаться Хуану Лоренцо, что я так же не был знаком с парфюмерами, как и он... Моя компания располагалась в Ландах, вдали от Граса или Женева. Я абсолютно ничего не знал об этой индустрии, о ее движущих силах или действующих лицах. Я создавал иллюзию с помощью нескольких известных названий. А то, что я француз, поддерживало мой престиж, который я старался не уронить. Со временем, когда завод стал успешным, в Пуэблу приехали парфюмеры, и Хуан Лоренцо был мне признателен за это. Надо было его видеть, когда он со

сверкающими глазами, в новой фуражке, вел наших очарованных гостей туда, где варили смолу и работали сборщики. Вечером хамон с его фермы довершал картину.

Пуэбла-де-Гусман знаменита своей *romeria*, паломничеством, которое каждый год в конце апреля прославляет *Virgen de la Peca*, Деву в скале, свою святую покровительницу. Я слышал об этом с самого приезда. В нем участвовали тысячи паломников и сотни всадников, собравшихся со всей Андалусии. Паломничество было гордостью деревни, смыслом ее существования. Через год после нашей встречи Хуан Лоренцо официально пригласил меня принять участие в паломничестве. Мне следовало переодеться в традиционный андалузский костюм и два дня ездить верхом. Утром в день праздника мы собрались, всадники и всадницы, чтобы составить процессию и проехать несколько километров по дороге между кустами ладанника, ведущей к стоящей наверху часовне Богоматери. Если женщины сами управляли лошадью, то на них были амазонки. Если они ехали за спиной всадника, то на них были севильские платья. Сидя в седле на великолепной лошади, одетый в плоскую шляпу, серый жилет и кожаные гетры, я чувствовал себя актером в костюмированном кино. Я следовал за Хуаном Лоренцо, наш кортеж поднимался по дороге. Караван, разноцветный и элегантный, в молчании двигался по тропе среди эвкалиптов и ладанника. Доехав до часовни, всадники спешили и привязали лошадей в тени каменных дубов. Статую Богоматери выносят

один раз в год. Ее несут двенадцать избранных мужчин. Отбор сложный и строгий. Это честь, которую иногда приходится ждать лет десять. Постепенно эспланада часовни заполнилась тысячами людей, и когда наконец появились те, кто нес статую, восторг достиг пика. Слезы, молитвы, песнопения. Люди хотели к ней прикоснуться, кортеж едва мог двигаться вперед. Происходящее казалось мне нереальным, потрясающим.

Все элементы культуры и местной жизни, с которыми я сталкивался в последние месяцы, обретали смысл в грандиозной церемонии, которая была вне повседневности и вне времени. Моя история с ладанником привела меня сюда. Это была кульминация.

Нам удалось подойти ближе. Богоматерь восседала на своем троне, большая статуя в роскошных одеяниях, поднятая на высоту плеч. На ее темно-красном плаще золотом был вышит крупный цветок ладанника, роскошный, видимый всем. На конце золотой ветки крупные белые лепестки и в самой середине пять красных пятен – «слезы Христа».

Я был поражен. На вершине холма цветок на плаще Богоматери олицетворял завораживающий аромат полей ладанника летом, когда воздух вибрирует и под лучами солнца на листьях блестит смола, словно тонкий слой расплавленного металла, вышедшего из горячей каменистой земли Андевалло.

Голубая жатва. Горы Прованса, лаванда

– Лаванда знакома мне с детства, но это... Думаю, что никогда не вдыхал ничего столь же прекрасного.

В своем кабинете в Нейи – стекло, алюминий, ковер с густым ворсом – парфюмер Фабрис не торопится с оценкой. Он держит в руке блоттер, полоску бумаги, кончик которой опускал во флакон с эссенцией. Фабрис медленно проводит бумажной полоской под носом в одну сторону, потом в другую, откладывает ее и берет снова. Молча. Соединяющее звено между флаконом и носом, блоттер – это базовый инструмент в парфюмерии, первый подход перед тем, как почувствовать аромат на коже. Я смотрел, как парфюмер нюхал новый образец, который я только что ему принес. Уроженец Грасса, Фабрис – великий парфюмер, специалист по натуральному сырью, живущий между Парижем и городом, которому принадлежало его сердце. Застенчивость сделала его неразговорчивым, но очень светлые голубые глаза Фабриса загорались каждый раз, когда новый аромат его удивлял. В Нейи он входит в творческую команду нашей компании и занимается изысканной парфюмерией. В Грассе он оценивает потенциал новых душистых материалов, созданных в нашей лаборатории. Будь то новые растения или новые методы

экстракции, именно Фабрис ольфакторный судья всех этих идей. Его стол был заставлен маленькими стеклянными фиолками (бутылочками). Это десятки ежедневных проб для одного из его текущих проектов, отмеренные и смешанные роботами.

В одиночестве или в команде, парфюмеры работают одновременно над несколькими парфюмерными композициями. Они получают «бриф», задание парфюмеру на создание аромата от компании, собирающейся выпустить духи. Парфюмерные формулы – это сложные конструкции, тонкое соединение десятков составляющих, натуральных или синтетических.

Каждый ингредиент химически и ольфакторно описан и ароматически отпечатан в памяти парфюмера.

Случающиеся вариации качества сырья не должны повлиять на гармонию придуманной формулы, поэтому моя задача снабженца порой бывает очень непростой. Идет ли дождь или дует ветер, качество и стабильность – базовые требования для того, кто покупает натуральное сырье. По требованию клиента парфюмерам приходится многократно модифицировать первоначальную идею, прежде чем проект будет готов. Досада и разочарование – их ежедневный удел, а вовсе не звездный статус «носа», который им присваивают журналы и публика.

Фабрис известен своими творениями для таких марок,

как *Dyptyque*, *Réminiscence* или *L'Artisan Parfumeur*, выпускающих парфюмерию высокого качества. Он проявил свой талант в искусных композициях из натурального сырья, которые обеспечили ему большой успех у *Paco Rabanne*, *Jean Paul Gaultier* и *Azzaro*. Он мне очень помог в том, чтобы я научился чувствовать запах. Без настоящего обучения и многих лет практики в этом искусстве напрасно надеяться на успех, но основные знания я приобрел. Уловить зеленые или сладкие грани в аромате цветка в полях и цехах, распознать ноты только что приготовленных эссенций, познакомиться с лексиконом в большей степени выразительным, чем простой описательный. Говорить о нотах металла, гумуса, дождя, скошенного сена, стойла, соли на коже, новой кожи... Фабрис дал мне драгоценный багаж, который всегда со мной.

В тот день мы говорили о лаванде, знакомом цветке, который всегда пробуждает желание заново узнавать его.

Под июльским солнцем Прованса лаванда интенсивно источает, пожалуй, самый известный аромат, самый доступный, который напоминает о лете, шкафах с постельным бельем, свежести одеколона. Любимый аромат французов, лаванда – это символ Прованса, запах юга и Средиземноморья. Под ярким синим небом цвет поля меняется, оно не голубое по-настоящему, но и не совсем сиреневое. Оттенок зависит от солнца, от времени дня, от расположения и размера плантации. Сейчас лаванду выращивают почти по всему миру, но

ее истинные, глубокие корни здесь, на этой земле. На протяжении всего времени лаванда остается эталонным французским ароматом. Ее единодушно ценят, и все узнают ее запах.

Когда Фабрис говорит о лаванде, блеск его глаз и провансальские интонации напоминают мне о небе Верхнего Прованса:

– Хорошая лаванда ароматная, свежая, резкая и звонкая. Она пахнет солнцем, чистотой белого белья.

Мы оба знаем, что сейчас Болгария стала крупным поставщиком лавандовой эссенции для парфюмерии, что привело к упадку французского производства. Эту реальность уроженцу Прованса принять тяжело:

– Я регулярно нюхаю болгарскую продукцию, но в большинстве случаев она плоская, с примесью плесени, это почти рокфор. Лаванда, которую ты дал мне понюхать сегодня, достоверная и благородная. Откуда твой образец?

И я ему рассказал, как производители лаванды в Провансе хотят во что бы то ни стало спасти французскую лаванду, которой угрожают более дешевые иностранные конкурентки. Я познакомился с Жеромом, который в течение трех лет выращивает новый гибрид. Полный надежды, Жером спросил меня, могу ли я представить его образцы нашим парфюмерам. Фабрис пришел в восторг:

– Гениально, я обязательно хочу это увидеть.

Все мгновенно решилось: мы отправимся на юг по направ-

лению к Маноску, оттуда поднимемся посмотреть поля Жерома. На стеллажах рядом с фотографиями его успехов Фабрис поставил несколько старых снимков сбора жасмина, туберозы и роз в Грассе. А еще фото старого перегонного аппарата на тележке. Фабрис, сын парфюмера, чувствует себя здесь как дома. В Париже Фабрис как будто в изгнании.

Для меня, внука жительницы Прованса, поездка в Маноск – это прежде всего новое погружение в детские воспоминания, когда я проводил каникулы на юге в доме, где все шкафы пахли лавандой.

Моя бабушка в начале века прожила несколько лет в этом аромате, пока училась в Дине. Когда она рассказывала об этом, к ней возвращался местный акцент. Она говорила о лаванде как о ветках оливы или засахаренных фруктах на Пасху. Перед Первой мировой войной после уроков нравственности школьные учителя просили учеников, чтобы те уговаривали родителей посадить лаванду в их хозяйствах, чтобы семейное дело помогло процветанию всего региона. Разумеется, Маноск – это еще и вселенная великого писателя Жана Жионо. В «Провансе» он пишет, что лаванда высшего сорта растет высоко, в отрогах Монтань-де-Люра. Она – душа Верхнего Прованса. Писатель называет историческим сердцем лаванды бедные земли овец, камней и ветра между Альпами и Провансом. В первые десятилетия XX века весь регион жил лавандой. Это был мир селекции, перегонных аппаратов, рынков в Дине и Маноске, на которых торгова-

ли эссенцией. Жионо пишет: «В пору сбора урожая вечера благоухают, краски заката – это земля, усталая срезанными цветами. Примитивные перегонные аппараты, установленные возле водоемов, дышат красным пламенем в ночи».

История лаванды в Провансе еще более древняя. Дикая лаванда всегда росла в этих местах на склонах гор, и семьи пастухов срезали кусты серпом *banassiures*. Самые ранние из сохранившихся перегонных аппаратов датируются XVII веком. Начиная с 1850 года спрос на лавандовую эссенцию настолько вырос, что кустарные производства по дистилляции начали расширяться и технически оснащаться. На смену маленьким перегонным аппаратам приходит передвижная модель, которая ездит из деревни в деревню, чтобы обработать свежий урожай, собранный крестьянами. Почти на столет такие перегонные аппараты станут частью жизни региона. Тележки с медными баками, запряженные мулами, постепенно уступили место грузовикам, но функции не изменились. К 1890 году лаванду начали высаживать на полях. Это было необходимо, чтобы удовлетворять растущий спрос парфюмерной индустрии. Сбор дикой лаванды практически исчез как промысел после кровавой бойни Первой мировой войны из-за нехватки рабочих рук. Жюльен, брат моей бабушки, был убит на Сомме в 1915 году в возрасте 20 лет. Бабушка никогда об этом не говорила, она предпочитала вспоминать о лаванде.

Культурная лаванда постепенно вытеснила из производства дикую, и ее аромат со временем стали воспринимать иначе. Это была своего рода расплата за невероятную популярность и повсеместность использования лаванды, в течение века непосредственно влиявшей на развитие парфюмерного производства в Грассе. Процветание индустрии было неразрывно связано с сенсационным успехом предпринимателей города и их домов парфюмерии. 1920–1930-е годы – это одновременно пик популярности лаванды, золотая эпоха Грасса и натурального сырья. Великие имена – Шиммель, Лотье, Шири – будут ассоциироваться с историей города до шестидесятых годов. Чтобы обеспечить их потребности в эссенции, открывались крупные перегонные производства. Лаванда способствовала тому, что Грасс превратился в мировую столицу парфюма.

Когда мы с Фабрисом приехали в Маноск, то сначала отправились на плато Валансоль. Перед Второй мировой войной это была каменистая земля с дубовыми и хвойными лесами, там паслись овцы и росли миндальные деревья. В феврале, когда цвел миндаль, вид на плато был очаровательным, но заморозки убивали будущий урожай почти каждый третий год.

Миндалем занимались бедняки. Бабушка вспоминала, что женщинам, которые кололи орехи, платили скорлупой. Они собирали ее, чтобы топить

печь.

Миндаль предназначался сначала для производителей ну-ги, и мы всегда вспоминали этих женщин, когда покупали ее в Монтелимаре с моими бабушкой и дедушкой. Перед самой войной несколько местных первопроходцев решили засеять плато. Рассказывают, что в 1938 году в Валансоль прибыли тракторы, одни из первых в сельском хозяйстве Франции, а уже начиная с 1950 года плато сочли подходящим для выращивания лаванды и пшеницы в промышленных объемах. За несколько лет миндальные деревья уничтожили, тысячи гектаров очистили от камней, и Валансоль зацвел бескрайними полями лаванды.

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.