

Питер Мейл

ФРАНЦУЗСКИЕ УРОКИ

ПУТЕШЕСТВИЕ
С НОЖОМ, ВИЛКОЙ
И ШТОПОРОМ



Санкт-Петербург

Peter Mayle FRENCH LESSONS. ADVENTURES
WITH KNIFE, FORK AND CORKSCREW
Copyright © 2001 by Escargot Productions Ltd.

All rights reserved

Перевод с английского Ирины Пандер
Серийное оформление Вадима Пожидаева
Оформление обложки Виктории Манацковой

Мейл П.

Французские уроки : Путешествие с
ножом, вилкой и штопором : роман /
Питер Мейл ; пер. с англ. И. Пандер.
— СПб. : Азбука, Азбука-Аттикус,
2016. (Азбука-бестселлер).

ISBN 978-5-389-10997-1

16+

Во Франции знаменитые шеф-повара пользуются не меньшей популярностью, чем звезды экрана. Питер Мейл предлагает читателям совершить гастрономический тур по этой благословенной стране, о которой автор пишет с неизменной любовью и восхищением. Материал для книги Питер Мейл собирал в течение года и исколесил всю страну — чтобы составить верное представление о шедеврах французской кухни, важно правильно выбрать не только сезон (омлет с трюфелями, например, следует есть в ноябре), но и место. Ярмарка улиток в Мартины-ле-Блен и ярмарка сыров в Ливаро, винный марафон в Медоке и куриный праздник в Бурк-ан-Брес, лягушачий уик-энд в Виттеле и «легкая кухня» на термальной ферме в Эжени... Вот лишь неполный перечень вех увлекательного путешествия Питера Мейла.

© И. Пандер (наследники), перевод, 2016

© Издание на русском языке,
оформление. ООО «Издательская
Группа „Азбука-Аттикус“», 2016

Издательство АЗБУКА®

Посвящается Джени

Hors d'oeuvre¹

Собирая материал для этой книги, я расширял свой кругозор и все время узнавал что-то новое. Это стало возможным только благодаря помощи очень многих людей. Наверное, я никогда не смогу в полной мере отблагодарить их всех и все-таки хочу письменно выразить свою признательность тем, кто так терпеливо отвечал на мои вопросы, так щедро делился со мной своим временем и знаниями и был так гостеприимен.

И в особенности: Ива Руссе-Руарда, взявшего меня под крыло во время

трюфельной мессы в Ришеранше; Марсея Луазана, короля лягушек из Виттеля; семью Лозан, благодаря которым я чувствовал себя в Нормандии как дома; Бетлеров, моих друзей и гидов в Сен-Тропе; Сильвию Каз-Режимбо из Пишон-Лонгвиля; Жан-Луи Лавиля и Рене Жакюзона из Бургундии; Режи и Садлера, моих друзей и настоящих гурманов; Алена Арно, надежного хранителя секретов «Красного гида Мишлен». Им всем я хочу сказать *un tres grand merci*².

Также я от всей души благодарен Эйли Коллинз, делавшей все, для того чтобы я оказался в нужном месте в нужное время.

Я понимаю, что все рассказанное в этой книге о французской

гастрономии — всего лишь крошечная верхушка айсберга. Но это прекрасная и бесконечно интересная верхушка, которую я исследовал с огромным удовольствием. Жаль только, что я так и не добрался до ярмарки индюшек и фестиваля капусты и так и не совершил паломничества в край селедочек. Возможно, я сделаю это в следующий раз.

¹ Зд.: На закуску (фр.). — Здесь и далее примеч. пер.

² Большое-большое спасибо (фр.).

Французы: взгляд через желудок

Мое детство пришлось на послевоенные годы, когда вся Англия сидела на строгой диете, а деликатесы попадали на столы ее граждан крайне редко. Вкусовые пупырышки у меня, вероятно, имелись уже тогда, но по причине полнейшей невостребованности они почти атрофировались. Еда была всего лишь топливом, обеспечивающим работу организма, а топливо не обязано быть аппетитным. Я хорошо помню блюда, которыми кормили нас в школе, — казалось, их специально подбирают по цвету: серое мясо,

серая картошка, серые овощи и серый вкус. Тогда я считал, что так и должно быть.

Но впереди меня ожидал приятный сюрприз. Едва начав работать самой что ни на есть мелкой сошкой в огромной международной корпорации, я получил задание сопровождать своего тогдашнего шефа, мистера Дженкинса, во время его командировки в Париж. Это самый верный способ изнутри изучить все колесики и пружинки большого бизнеса, объяснили мне. А получить столь ответственное задание в нежном девятнадцатилетнем возрасте — это вообще неслыханная удача.

Дженкинс был типичным, до карикатурности, англичанином,

гордился этим и любовно культивировал такой образ. Выезжая за границу, он недвусмысленно заявлял о своей национальной принадлежности посредством шляпы-котелка и вечно сложенного зонта. Я носил за ним портфель, и этим мои обязанности в той поездке и ограничивались.

Еще на пароме, до того как моя нога впервые вступила на неизведанную землю по другую сторону Канала, Дженкинс снабдил меня несколькими практическими советами, незаменимыми при общении с туземцами. Один из них особенно запомнился мне своей простотой и ясностью: «Никогда даже не пытайся, — внушал он мне, — пользоваться их тарабарским наречием. Упорно

говори по-английски, и в конце концов они вынуждены будут тебя понять. Если не понимают — повышай голос». Этот метод несколько столетий успешно применялся на всех окраинах великой Британской империи, и Дженкинс не видел причины отказываться от него теперь.

Как и большинство людей его поколения, он придерживался весьма невысокого мнения о французах — ничемных людишках, которые так и не сподобились разобраться в крикете. Однако в кулинарии они кое-чего смыслят, признавал Дженкинс и потому с удовольствием принял приглашение двух своих парижских коллег на ланч, или, как он сам выразился, на «дневной харч». Тот

ланч запомнился мне на всю жизнь.

Ресторан «Marius et Janette» располагался (и располагается поныне) по вполне английскому адресу — на авеню Георга V. Едва войдя в просторный зал, я осознал, что нахожусь в очень серьезном заведении, совсем не похожем на привычные мне английские забегаловки. Даже запах здесь был совсем другим: чужеземным и дразнящим. От устриц, выложенных на колотом льду, пахло морем, в воздухе витал аромат разогретого на сковородке масла, а из кухни каждый раз, когда открывалась дверь, тянуло экзотическим для меня чесноком.

Дженкинс неохотно расстался со своим котелком и зонтиком, мы уселись за стол, и я в растерянности

установился на вытянувшийся передо мной строй хрустальных бокалов и целый арсенал ножей и вилок. Как позже выяснилось, начинать следует с тех, что находятся с краю, и постепенно продвигаться ближе к тарелке. Но в еще большее замешательство повергло меня меню, сплошь состоящее из шарад и загадок. Что такое, скажите на милость, *bar grille*?³ Как едят какого-то непонятного *loup a l'ecaille*?⁴ И из чего, черт возьми, сделан *aioli*?⁵

Мой школьный французский, который я изучал, надо признаться, не слишком прилежно, оказался тут явно недостаточным, а юношеская застенчивость мешала обратиться за помощью.

Выручил меня Дженкинс, заявивший, что никогда не ест того, чего не может произнести. После чего он уверенно заказал рыбу с жареной картошкой, добавив, что это блюдо во Франции делают вполне прилично. Хотя, разумеется, далеко не так, как в Англии.

Я вздохнул с облегчением и быстро сказал, что буду есть то же самое. Наши французские коллеги удивленно подняли брови. А как же устрицы для начала? А как же *soupe de poissons*?⁶ Нет нужды экономить: за ланч платит компания. Но Дженкинс был непреклонен. Устриц — резиновую, скользкую гадость — он терпеть не может, а от супа у него пачкаются усы. Так что спасибо, но рыба с жареной картошкой — это

именно то, что ему надо.

А я к этому времени уже успел сделать первое маленькое открытие — им стал хлеб: легкий и в то же время упругий, с чудесной хрустящей корочкой. Я щедро мазал его вкусным, почти белым сливочным маслом, огромный кусок которого лежал передо мной на блюдечке. Огромный кусок. В те дни в Англии масло было очень соленым, имело ядовитый желтый цвет и подавалось жалкими, крошечными шариками. Стоило первому куску французского хлеба с французским маслом очутиться у меня во рту — и вкусовые пупырышки, пребывавшие до сего момента в глубокой спячке, вздрогнули и пробудились.

Рыба, дивное существо, вероятно

сибас, была церемонно представлена мне, потом за несколько секунд виртуозно разделана и изящно разложена на тарелке. До той поры все мое знакомство с морскими обитателями ограничивалось треской да камбалой, по английской традиции тщательно прикрытыми толстым слоем кляра. Сибас же, белый и ароматный, казался почти голым. Очень странно!

Даже жареный картофель, *potmes frites*, ничем не напоминал своего прозаичного английского собрата. Золотистые ломтики, пирамидкой сложенные на отдельном блюде, были тоненькими, как карандаш, приятно похрустывали на зубах, оставаясь при этом мягкими внутри, и являли собой чудесный аккомпанемент к нежному

рыбьему филе. Хорошо, что никто не предлагал мне принять участие в беседе старейшин: я был слишком занят — открывал для себя настоящую еду.

А потом пришел черед сыра. Вернее, дюжины сыров, что вновь повергло меня, с детства привыкшего выбирать только между горгонзолой и чеддером, в состояние, близкое к панике. Обнаружив на блюде что-то чеддероподобное, я ткнул в это пальцем, но официант с вежливой настойчивостью положил мне на тарелку еще два вида сыров: ради того, объяснил он, чтобы я мог насладиться разницей текстур — твердой, средней и мягкой, почти кремовой. Новый кусочек чудесного хлеба. Новый восторг вкусовых

пупырышков, жадно наверстывающих упущенное.

Tarte aux pommes. Даже мы с Дженкинсом знали, что это такое. «Прекрасно, — одобрил он. — Яблочный пирог. Вряд ли у них тут найдутся приличные сливки». В отличие от знакомых мне с детства кондитерских изделий, состоявших из двух толстых слоев теста и начинки между ними, этот пирог был открытым и радовал глаз красивыми концентрическими кругами из тонко нарезанных, блестящих от глазури яблок.

Сигар и пузатых стаканов с бренди, также оплаченных компанией, мне по причине моей молодости даже не предложили, но я и без того был пьян от двух выпитых бокалов вина и,

главное, от непривычно сытной и вкусной еды. Точно сквозь сон, я слушал разговоры старших товарищей и, покидая ресторан, начисто забыл о драгоценном портфеле Дженкинса. Тот остался сиротливо стоять под столом, после чего шеф окончательно уверился, что бизнесмена из меня не получится. Карьере в большой компании вскоре пришел бесславный конец, а тот давний ланч, ознаменованный потерей гастрономической девственности, стал поворотным моментом моей жизни.

И дело не только в том, что никогда раньше я не пробовал такой вкусной пищи, — дело в сумме впечатлений от элегантно накрытых столов, ритуала открывания и дегустации

вина, расторопности и ненавязчивого внимания официантов, неслышно сметающих со стола крошки или чуть-чуть переставляющих тарелку ради создания гармоничного целого. Для меня это был совершенно особенный, исключительный ланч. Я даже представить себе не мог, что люди едят подобным образом каждый день. Однако во Франции они именно так и делают. С того самого дня и начался мой пристальный интерес к французам и их бурному роману с едой.

Разумеется, любовь французов к кулинарии — это очень затасканный штамп, но штампы нередко оказываются верными. С самых давних времен жители этой страны уделяют повышенное — некоторые

скажут, излишнее — внимание тому, что и как они едят. Огромные деньги вкладываются в желудок: на еду и напитки французы тратят больший процент своих доходов, чем любая другая нация в мире. И это относится не только к состоятельным гурманам-буржуа. Все слои общества — от президента до последнего крестьянина — интересуются едой и отлично в ней разбираются.

Отчасти за этот феномен следует благодарить природу. Приди кому-нибудь в голову составить список идеальных условий для развития сельского хозяйства и скотоводства, виноделия и рыбной ловли — и все их вы непременно обнаружите в том или ином районе страны. Плодородные почвы, разнообразный климат,

богатые рыболовные угодья Ла-Манша, Атлантики и Средиземноморья — во Франции есть все, за исключением разве что тропиков (но и на этот случай у счастливых имеют заморские территории — Мартиника и Гваделупа, в изобилии снабжающие их ромом и кокосами). Неудивительно, что, проживая среди подобного изобилия, французы используют его на полную катушку.

Следующее национальное достояние Франции — это целая армия превосходных, прославленных поваров, обязанная своим появлением одному из самых зловещих периодов французской истории. До Великой революции гастрономические изыски были доступны только наиболее богатым и знатным. Самые

талантливые кулинары потели на кухнях величественных особняков и замков, готовя обеды с десятками перемен блюд. Но в 1789 году впервые упал нож гильотины, после чего число аристократов и замков стало стремительно сокращаться. Множество поваров остались не у дел, и самые предприимчивые из них быстренько восприняли идеи демократии, открыли рестораны и начали готовить для широкой публики. Теперь простые французы наслаждались пищей королей, приготовленной самыми лучшими поварами страны. *Liberte, egalite, gastronomie!*¹

И сейчас, двести с лишним лет спустя, простые французы питаются по-прежнему неплохо, хотя найдется

множество пессимистов, которые станут уверять вас, что времена на глазах меняются к худшему. И правда, на гастрономические традиции идет массированная атака, причем сразу с нескольких сторон. Во-первых, в наши дни более пятидесяти процентов продуктов питания приобретаются в супермаркетах, а не в маленьких специализированных магазинчиках, хотя лично мне трудно поверить в эту статистику, поскольку каждый день я наблюдаю, как верные парижане выстраиваются в очередь у булочной Пуалан, что на рю дю Шерш-Миди. Я и сам неоднократно покупал там хлеб и могу засвидетельствовать, что ни разу не ждал меньше десяти минут. Во-вторых, в процесс принятия пищи

активно вмешивается телевидение, и неторопливые семейные трапезы теперь происходят перед голубым экраном, от чего сильно проигрывают. И наконец, коварный *le fast food* раскинул свои щупальца по всей Франции, и на Елисейских Полях уже торгуют бигмаками, а на маленьких сельских рынках предлагают разогретую пиццу. В свете этих перемен будущее традиционной французской кухни, немислимой без долгих часов, потраченных на покупку, обработку и приготовление продуктов, а потом еще нескольких часов, посвященных их поеданию, выглядит довольно безрадостно. Так, по крайней мере, уверяют пророки, якобы разглядевшие зловещие письма на

кухонной стене.

Я настроен гораздо более оптимистично, возможно, оттого, что предпочитаю сравнивать сегодняшнюю Францию не со старой Францией, окутанной розовой дымкой ностальгии, а с другими знакомыми мне странами. И во всяком случае, мне кажется, что многие кулинарные традиции в наши дни сильны, как никогда, а французская гастрономия вполне успешно противостоит тому, что мой друг и выдающийся обжора Режи называет промышленной едой. Вот всего несколько примеров.

Знаменитые шеф-повара, такие как Дюкасс, Герар, Бра или Труагро, пользуются во Франции огромной популярностью, которой в других

странах удостаиваются только звезды спорта или телевидения. Если один из них открывает новый ресторан, это становится главной национальной новостью. Если — боже упаси! — его стандарты качества хоть немного снизились, оно приравнивается к национальной катастрофе, *tremblement de terre*, землетрясению, и нередко находит отражение в скорбных передовицах «Фигаро» и «Монд». И заметьте, клиентами этих прославленных поваров числятся не только миллионеры, министры и американские бизнесмены, но и месье Дюпон, средний француз, всегда готовый вкладывать деньги в свой желудок и экономить ради того, чтобы поест в лучшем ресторане, даже если тот находится на немалом

расстоянии от его дома. Но, как говорится в знаменитом ресторанном гиде «Мишлен», *ça vaut le voyage*. Это стоит поездки.

Кстати, вышесказанное относится и к гораздо более скромным ресторанчикам с менее известными шеф-поварами. Некоторые из них, такие как «L'Isle Sonnante» в Авиньоне, маленький и прелестный, можно обнаружить на узких улочках провинциальных городов. Другие затерялись так далеко от населенных пунктов, что, кажется, их клиентами может оказаться только местный почтальон с женой либо сбившийся с пути странник. Именно это и произошло со мной одним летним днем пару лет назад.

Я решил срезать дорогу — крайне

неудачная мысль для человека, с детства страдающего топографическим кретинизмом, — и, разумеется, заблудился. Дело шло к полудню. Стояла страшная жара. Забытая дорога, на которую я свернул, оказалась совершенно пустынной. Я горько упрекал себя за то, что не остался на ланч в Эксе.

И тут в дело вмешалась судьба. Именно она заставила меня свернуть на развилке не налево, а направо, и уже через две минуты я оказался в крошечной деревушке Сен-Мартен-де-ля-Браск. Я только взглянул на нее и навсегда поверил в то, что срезать дорогу очень полезно. Посреди деревни раскинулась маленькая площадь. Окна обступивших ее домов были плотно закрыты ставнями,

чтобы не впускать в комнаты жару. За столиками, расставленными в тени платанов, клиенты уже уплетали ланч. Было так тихо, что я слышал, как журчит вода в деревенском фонтане — один из самых приятных летних звуков на свете. Я больше не жалел, что не остался в Эксе.

Не помню, что я заказал в тот первый раз в ресторане «La Fontaine», зато хорошо помню, что еда оказалась похожей на домашнюю: простой, вкусной и обильной. Меня усадили у самого фонтана, в котором охлаждались бутылки вина. Молодая хозяйка, мадам Жиран, рассказала, что на кухне распоряжается ее муж и что ресторан работает круглый год.

С тех пор я неоднократно возвращался туда. Меня всякий раз

отлично кормили, а ресторан почти всегда, даже зимой, оказывался полным. Слухи распространяются быстро. Люди приезжали сюда даже из Экса или с другой стороны Люберона — почти час езды на машине. *Ça vaut le voyage.*

Если мадам Жиран и ее муж сумеют продержаться на том же уровне еще лет тридцать—сорок, то ресторанчик «La Fontaine» станет частью гастрономической традиции, подобно парижскому «Chez L'Ami Louis» или «Auberge» в Ла-Моле и многим другим большим и маленьким французским ресторанам. Их не назовешь самыми модными, и о них особенно не распространяются путеводители, но в них есть нечто, что я — а вместе со мной и сотни

тысяч французов — нахожу неотразимо привлекательным: свой ярко выраженный и неповторимый характер и возникающее каждый раз при их посещении чувство приятной уверенности, что о тебе и твоём желудке тут позаботятся умело и с любовью.

Ресторанам, существующим больше трех десятилетий, присуще неоспоримое чувство собственного достоинства. Они знают, что удастся им лучше всего, и делают это, не обращая внимания на всякие новомодные веяния. Меню лишь слегка меняется вместе с временами года: весной в нем непременно появляется спаржа, осенью — лесные грибы, а зимой — трюфели. Что же касается всего остального — морских

гребешков, терринов, баранины, *confits*⁸, картофеля *au gratin*⁹, *tartes maison*¹⁰ и *cremes brûlees*, — то с какой стати их менять? Они давно уже стали классикой и радовали не одно поколение клиентов.

Разумеется, в подобных заведениях еду и вино на ваш столик будут подавать превосходные и безупречно профессиональные официанты. В наши дни многие считают, что официантом может стать каждый, кто научится держать на ладони поднос с тарелками. Молодые люди нередко берутся за эту работу, пока еще не решили, чем заняться в жизни. Обычно они оказываются очень милыми и услужливыми, но довольно бестолковыми и являют собой лишь средство для перемещения тарелок с

кухни на ваш столик. Настоящий официант, официант по призванию — это совсем другое дело. Своим искусством он способен сделать ваш обед еще вкуснее.

С ним стоит посоветоваться, поскольку он лично знаком с каждым блюдом в меню и за последние двадцать лет наверняка перепробовал их все десятки раз. Он совершенно точно расскажет вам, как готовится каждое, и подскажет наилучшее сочетание блюд: легких и более сытных, острых и сладких. А кроме того, он как свои пять пальцев знает винный погреб и может дать очень дельный совет, особенно если дело касается малоизвестных местных вин.

Наблюдать за его работой — одно удовольствие. Кажется, он делает ее

без малейших усилий. Пробка никогда не застревает в горлышке и не ломается, а словно сама выскакивает из бутылки с легким хлопком, после чего подвергается краткому осмотру и одобрительному обнюхиванию. Официант работает без спешки, вроде бы неторопливо, но все, что вам требуется — *cornichons* к *pâte*¹¹ или огненная горчица к *daube*¹², — словно само собой вовремя появляется на столе. Корзинка с хлебом постоянно пополняется, а вино доливается в бокалы. Вам ни о чем не приходится просить. Похоже, ваш официант обладает даром телепатии. Он раньше вас знает, чего вы хотите.

Уверен, такие официанты существуют не только во Франции, но

здесь их удивительно много — несуетливых, спокойных, очень профессиональных. Это занятие считается весьма почетным. И мне это нравится. Иногда я подумываю о том, что лучшие из них достойны официального признания, и заняться этим, без сомнения, следует знаменитому ресторанному гиду «Мишлен», который и сам давно уже стал неотъемлемой частью французской гастрономической традиции.

В 2000 году «Мишлен» отпраздновал свой сотый день рождения. Юбилейное издание — пухлый красный том, до отказа заполненный полезными адресами, — вышло, как всегда, в марте и было немедленно сметено с полок книжных

магазинов. Конечно, и в других странах существуют ресторанные гиды (правда, гораздо менее толстые), и некоторые из них тоже неплохо продаются. Но «Мишлен» покупается не просто неплохо — он в первый же день становится бестселлером номер один, и так год за годом. В одной из следующих глав я расскажу о нем гораздо подробнее, а пока привожу его только как пример того, что интерес к гастрономии во Франции отнюдь не угас и ее граждане, как и раньше, готовы отправиться на поиски нового вкуса в любой, самый отдаленный уголок страны.

Где еще люди так трепетно относятся к обычной соли? Во всем мире соль — это всего лишь необходимый, но совершенно

безликий элемент кулинарии, чуть более интересный, чем стакан воды из-под крана. Во всем мире, но только не во Франции. Здесь соль вызывает ожесточенные споры гурманов. Некоторые из них скажут вам, что нет ничего лучше *sel de Guerande*, серой морской соли, кристаллы которой собирают на побережье Бретани; другие предпочитают белейшую *fleur de sel* из Камарга. Не так давно я решил попробовать ее. Соль продавалась в декоративном горшочке, заткнутом пробкой, а на этикетке красовалось имя *saunier*¹³, собравшего ее, — в данном случае Кристиана Карреля из Эг-Морт. Соль оказалась просто отличной, особенно если посыпать ею молодую редиску или помидоры.

Все чаще и чаще небольшие компании или самостоятельные предприниматели вроде Кристиана Карреля при помощи этикеток и особой упаковки пытаются дистанцироваться от массовой пищевой промышленности. Птицеводы из Бреса поступают так уже много лет: на ногу каждой выращенной ими курицы надевается алюминиевое колечко с именем и точным адресом фермера. Подобную же информацию, служащую гарантией высокого качества, сейчас можно отыскать на баночках с вареньем и *tapenades*¹⁴, на сырах и колбасах, на оливковом масле, меде и ликерах. Понятно, что платить за такие именные продукты приходится больше, но, как правило, их вкус сего

стоит.

Еще одно доказательство того, что французы отнюдь не склонны пренебрегать своим желудком, еженедельно предьявляется на тысяче рыночных площадей по всей стране. Только в Провансе рынков столько, что каждый день недели можно посещать новый, и при этом ни один из них не страдает от недостатка покупателей. Напротив, маленький рынок в местечке Кустель, где в прошлые годы торговля велась с десяти-двенадцати фургонов и где можно было купить только местные овощи и фрукты, пару сортов козьего сыра да полдюжины яиц, сейчас занимает площадь не менее акра и тем не менее в разгар сезона каждое воскресное утро бывает буквально

забит людьми.

От прочих наций французов выгодно отличает не только что они едят, но и то, как они это делают. Еда увлекает их настолько, что, случается, за столом смолкают даже столь любимые этой нацией споры. Они твердо намерены извлечь из еды все удовольствие до последней капли — стремление, которое мой бывший шеф Дженкинс называл звериным.

Как-то мне на глаза попала удивительная фотография, снятая в двадцатые годы: группа мужчин в строгих деловых костюмах сидит за столом. Они собираются отведать зажаренных на вертеле *ortolans*¹⁵ — крошечных, похожих на жаворонков птичек, в наши дни находящихся под охраной закона. Но перед тем как

вонзить зубы в хрустящее тельце, следует отдать должное букету. Именно за исполнением этого ритуала и запечатлел их фотограф: респектабельные, хорошо одетые люди все как один низко склонились к своим тарелкам, а сверху еще накрыли головы салфетками, дабы ни одна молекула драгоценного аромата не улетучилась. Все вместе они напоминают банду куклуксклановцев, произносящих молитву перед едой.

Вероятно, когда с *ortolans* было покончено, на тарелках осталось изрядное количество вкуснейшего соуса или сока, и пренебречь им было бы непростительно. Но подъедать остатки следует изящно и благовоспитанно, используя для этого совершенно особый столовый прибор,

изобрести который могли, конечно, только французы. Он представляет собой расплюснутую ложечку с маленьким бортиком внизу. Это хитроумное приспособление позволяет элегантно собрать оставшийся на тарелке соус, не прибегая к плебейскому способу, который лично я очень люблю, а именно — к тщательному вытиранию тарелки с помощью хлеба.

Впрочем, последний метод тоже допустим в светском обществе при условии соблюдения некоторых правил: возьмите хлеб, отломите небольшой кусочек, а потом при помощи ножа и вилки повозите его по тарелке, пока она не станет чистой. Я усвоил эту и некоторые другие тонкости несколько лет назад на

одном парадном обеде, где хозяин с удовольствием объяснял мне разницу между французским и английским обеденным этикетом. Разумеется, делая упор на очевидные преимущества французского.

В детстве меня учили, что руки, когда они не заняты вилок, ножом или стаканом, следует прятать под столом — очень странное правило, заявил мой любезный хозяин, которое прямым образом ведет ко всяким фривольностям. Всем известно, что под столом руки англичан нередко оказываются на чужих бедрах, коленках и вообще не там, где положено. В хороших французских домах придерживаются прямо противоположного установления: руки, не занятые едой, должны лежать

на столе. Флирт не следует совмещать с едой. Сначала — дело, а уж потом развлечения.

Я поспешно выдернул руки из-под стола и поинтересовался, почему французы, в отличие от англосаксов, накрывая стол, почти всегда кладут вилки зубчиками вниз. Неужели это делается для того, чтобы случайно не поранить холеные пальцы? Хозяин взглянул на меня с выражением, какое я сотню раз видел на сотне французских лиц — смесь насмешки и недоумения. Как же можно не знать таких простых вещей? Ведь совершенно очевидно, что вилки кладутся таким образом специально, чтобы виден был фамильный герб, выгравированный на спинке.

В гастрономии процесс познания —

это бесконечный ряд вкусных сюрпризов и приключений. Вот, например, в тот самый момент, когда вы решили, что знаете о картофеле уже абсолютно все, у вас на тарелке вдруг оказывается *aligot* — бархатистая смесь картофельного пюре с чесноком и сыром канталь. Или вы открываете для себя восхитительный и неожиданный десерт — мелкую лесную землянику, которая подается не со сливками, а с заправкой из ароматического уксуса. Или узнаете, что на свете существует жареный инжир. Учиться таким образом можно всю жизнь.

Само обучение доставляет вам массу удовольствия. Люди, чье основное занятие — вкусно напоить и накормить других людей, как

правило, весьма сердечны, искренне радуются, когда вы проявляете к их работе интерес, и охотно отвечают на все ваши вопросы. Признаюсь, несколько раз мне доводилось встречать поваров, раздраженных и совершенно измотанных в конце четырнадцатичасового рабочего дня, а однажды я видел шефа настолько пьяного, что он рухнул на спину посреди своей кухни и так и остался лежать, изрыгая проклятия. Но в целом работа с едой и вином пробуждает лучшие качества человеческой природы. Невозможно представить себе мизантропа, тратящего свои дни на то, чтобы доставить человечеству столько радости.

Радость заразительна, и особенно

это чувствуется во время главной трапезы недели. Насладиться ею приходят дети и родители, бабушки и дедушки, а иногда и их собаки; юные влюбленные пары; пожилые леди и джентльмены, читающие меню с таким вниманием, точно в нем содержится секрет вечной жизни; местные семейства в выходных костюмах и парижские гости, демонстрирующие истинный кантри-шик. Вся эта смесь поколений и слоев общества собирается вместе ради того, чтобы почтить еще одну гастрономическую традицию, которая, по всей видимости, и не собирается умирать, — воскресный ланч.

В этом праздничном действе есть один момент, который я особенно

люблю. Аперитивы уже стоят на столе: *pastis*¹⁶, или *kir*¹⁷, или белое вино, или — по праздничным дням — шампанское, и все читают меню с серьезностью юристов, вникающих в самый коварный пункт контракта. Потом каждый выдвигает свое предложение. Карпаччо из тунца? *Soupe au pistou*?¹⁸ Флан из спаржи? А что потом? Треска, запеченная в ароматических травах? Рагу из телятины и сладкого перца? Или *pieds et paquets* — особый провансальский рецепт, превращающий скромный бараний рубец в пищу богов?

Не важно, что вы в конце концов выберете. Важны эти пять или десять минут, во время которых смолкают все посторонние разговоры, сплетни и споры и все собравшиеся в ресторане

мысленно пробуют на вкус каждый пункт меню. В такие моменты мне кажется, я улавливаю в воздухе трепетание вкусовых рецепторов.

Ланч катится неторопливо: в воскресенье люди едят медленнее, чем обычно, и пьют больше вина. Никто не вспоминает о времени. Два часа, а иногда и больше, пролетают незаметно. Наконец все аппетиты полностью удовлетворены, и в зале воцаряется сонная, умиротворенная тишина. Официанты убирают со столов тарелки, сметают крошки со скатертей и разносят кофе. Впереди всех ждет ленивый воскресный день: книга, дрема у телевизора, купанье. Шеф-повар совершает обход столиков, собирает комплименты и охотно делится любимыми

рецептами. Странно, но те же самые блюда, приготовленные дома, никогда не получаются такими вкусными. Воскресный ланч во французском ресторанчике — больше чем еда. Это особая атмосфера, которую, к сожалению, невозможно экспортировать.

Собирая материал для этой книги — то есть проводя долгие часы с вилкой, ножом и стаканом, — я сделал два удививших меня открытия. Первым из них стал энтузиазм, с которым французы относятся ко всем праздникам и событиям, так или иначе связанным с едой, даже к тем, каковые на первый взгляд кажутся довольно странными. Организаторы, участники и просто зрители подчас приезжают с другого конца Франции,

не жалея ни времени, ни усилий. Невозможно даже представить, чтобы какая-нибудь другая нация посвятила целый уик-энд лягушачьим лапкам, улиткам или сравнительному анализу цыплят.

Вторым сюрпризом для меня стало то, что французы, явившиеся на такие праздники, относятся к самим себе гораздо менее серьезно, чем к своему желудку. Они с удовольствием наряжаются в самые дурацкие костюмы, громко и фальшиво расппевают самые неожиданные песни вроде солдатского марша «Типперэри», охотно смеются друг над другом, едят и пьют точно в последний раз, словом, совершенно расслабляются — поведение довольно неожиданное для нации, известной

своими хорошими манерами и несколько высокомерной сдержанностью.

С давних пор в Англии существует поговорка, вполне точно выражающая общепринятое мнение: «Чудесная страна Франция. Если бы только не французы!» Возможно, мне повезло больше, чем другим. Но все французы, которых я встречал за время своих путешествий, были неизменно доброжелательны, дружелюбны и щедры настолько, что иногда мне делалось неловко. Незнакомые люди приглашали меня к себе в дом, если в гостинице не оказывалось места; один фермер не пожалел для меня бутылку кальвадоса 1935 года, изготовленного еще его дедушкой; десятки людей охотно

делились со мной своей радостью и изо всех сил старались сделать мои путешествия приятными.

Постараюсь никого из них не забыть на страницах этой книги. И хочу сказать им всем большое спасибо за прекрасные воспоминания.

3 Каменный окунь, приготовленный на гриле (фр.).

4 Морской волк в чешуе (фр.).

5 Айоли — провансальский чесночный майонез (фр.).

6 Уха (фр.).

7 Свобода, равенство, гастрономия! (фр.)

8 Жаренное в жиру мясо (фр.).

9 Картофель, запеченный со сливками и сыром (фр.).

10 Домашние торты (фр.).

11 Паштет (фр.).

12 Тушеное мясо (*фр.*).

13 Солевар (*фр.*).

14 Тапенада — провансальское блюдо из каперсов, маслин и анчоусов (*фр.*).

15 Садовые овсянки (*фр.*).

16 Пастис — анисовая настойка (*фр.*).

17 Коктейль из черносмородинового ликера и белого вина (*фр.*).

18 Суп с базиликом (*фр.*).

Дай нам трюфелей, святой Антуан, да побольше

Франция двадцать первого века — не особенно религиозная страна. Разумеется, в официальных календарях почтового ведомства обозначены дни всех святых, насчитывающихся сотнями. И у всего сущего — от деревень и овощей до фермеров и столяров — имеются свои святые покровители (хотя я тщетно пытался отыскать святого, отвечающего за писателей). И местные газеты рядом с прогнозом погоды на завтра и под заставкой, изображающей дудящего в трубу

ангела, непременно сообщают о *le saint de jour*¹⁹. Кроме того, здесь во множестве существуют величественные соборы, аббатства и монастыри. И церкви всех возрастов и размеров. И плюс к ним еще и частные церкви и часовни, прячущиеся за высокими стенами древних замков и особняков. Словом, храмов во Франции хватает. Но большинство из них, как правило, пустыют. Только горстка французов — около десяти процентов, согласно последним исследованиям, — посещает церковь более или менее регулярно.

— Беда в том, — сокрушался месье Фаригуль, бывший школьный учитель, а ныне пенсионер и любитель обличать пороки

современного мира со своей кафедры у стойки деревенского бара, — беда в том, что во Франции религию вытеснила еда. Ну и вино, разумеется. — Он постучал ногтем по своему пустому бокалу, прозрачно намекая на то, что не станет возражать, если я захочу его угостить. — Мы теперь поклоняемся только своему желудку, а место священнослужителей заняли повара. Мы сидим и едим, вместо того чтобы падать на колени и молиться. Мне горько говорить такое о своих согражданах, но никакой патриотизм не заставит меня закрыть глаза на правду.

Он вытянулся во весь свой куцый рост, едва превышающий пять футов, и гневно уставился на меня, явно ожидая возражений. Когда-то давно

мы с ним несколько разошлись во мнениях относительно игры английской сборной по регби — Фаригуль обвинял моих соотечественников в том, что в свалке они якобы кусали противников за уши, — и с тех пор он считал меня диссидентом и опасным смутьяном. Впрочем, такое определение касалось любого, кто не разделял мнений Фаригуля, ибо сам он, по его глубокому убеждению, никогда не ошибался.

Но в тот раз я был с ним совершенно согласен. Даже не обладая особой наблюдательностью, легко заметить, что рестораны во Франции гораздо более популярны, чем церкви. Так я ему и сказал.

— *Eh alors?*²⁰ — сразу же бросился

в атаку Фаригуль. Он наклонил голову и стал ждать с терпеливым выражением лица, как у профессора, надеющегося вытянуть хоть какой-то ответ из очень тупого студента. — Чем вы это объясните? В чем тут причина?

— Ну-у, во-первых, еда гораздо лучше...

— *Vof!*²¹ — Он кинул на меня испепеляющий взгляд и даже поднял руки, точно защищаясь от такого святотатства. — Почему я вообще трачу время на всяких интеллектуальных пигмеев?!

Насчет пигмеев, учитывая его рост, Фаригулю следовало бы высказываться поосторожнее, но я все-таки сумел удержаться от остроты.

— Кстати, — вместо этого сказал я, — как раз в это воскресенье я собираюсь в церковь.

— Вы? — Брови Фаригуля взлетели к самой макушке.

— Да, на утреннюю мессу. Надеюсь, мы с вами там встретимся.

И я поспешно сбежал, не дожидаясь, пока он начнет задавать ненужные вопросы.

Я и вправду собирался в церковь, но не стану притворяться, что двигало мною религиозное чувство. Пойти туда меня заставили причины скорее гастрономические. Узнай об этом Фаригуль, он, без сомнения, окончательно уверился бы в том, что я человек бессовестный, глубоко порочный и лишенный всякой надежды на спасение. Посему я

предпочел умолчать о том, что собираюсь посетить ежегодную *messe des truffes*²² в Ришеранше, городке к северо-востоку от Оранжа. Во время торжественной службы, проходящей под покровительством святого Антуана, будет выражена искренняя благодарность Господу за ароматные, таинственные и ужасно дорогие черные трюфели. Более того, после службы благочестивость и набожность паствы будет щедро вознаграждена ланчем, включающим и блюда с трюфелями.

Меня предупредили, что, если я хочу занять сидячее место в церкви, прийти надо пораньше, и потому уже в семь утра я вышел из нашей теплой кухни в промозглую январскую морось. Было еще совершенно темно,

и, похоже, нас ждал один из тех дней — всего пятидесяти двух в году, как утверждают местные мифы, — когда над Провансом не будет светить солнце.

Оно сделало несколько слабых попыток пробиться сквозь густую черную мглу, но даже самый заядлый оптимист не назвал бы это светом. Только когда в Буллене я свернул с шоссе на узкую дорогу, ведущую на восток, к Ришераншу, непроницаемый мрак сменился серыми сумерками. Я находился в краю виноделов, и по обе стороны дороги на многие мили тянулись черные полосы обрезанных, голых виноградников. Редкие кривые деревья низко пригибались к земле. Ничто не шевелилось. Две унылые сороки, обычно самые бойкие из

птиц, нахохлившись, сидели на обочине и походили на промокших стариков, дожидającychся автобуса.

Между взмахами дворников я успел разглядеть несколько обезлюдивших городков: Сюз-ля-Русс, где в замке четырнадцатого века работает университет вина; Ля-Бом-де-Транзи, мокрый, пустой, с запертыми дверями и ставнями; и наконец — Ришеранш.

Уже название главной улицы недвусмысленно намекает на то, что занимает его жителей все зимние месяцы: каждую субботу с ноября по март вдоль авеню *De La Rabasse*, или авеню Трюфелей, разворачивается рынок, торгующий только этими деликатесами. Как-то пару лет назад мне случилось побывать здесь. Я медленно шел вдоль ряда продавцов,

каждый из которых держал в руках небольшое состояние, сложенное в мешочек или полиэтиленовый пакет. Чувствуя себя новичком, впервые приобщившимся к священному культу, я пытался подражать более опытным покупателям. Как и они, я наклонялся над пакетами и глубоко вдыхал исходящий из них густой, прелый аромат, потом громко восхищался букетом и красотой этих уродливых черных комочков и, подражая всем остальным, в ужасе моргал, услышав цену за кило. Ее сообщали шепотом, едва шевеля уголком рта и выразительно пожимая плечами: *Eh beh oui*²³, а чего вы ожидали? Такие красавцы, как эти, встречаются нечасто и добывать их нелегко.

Тогда же я исследовал весь центр городка, начинающийся сразу за рынком. Ришеранш ведет свою историю с двенадцатого века, когда он был построен рыцарями-тамплиерами и служил им крепостью. Потому, согласно канонам военной архитектуры, центр городка имеет строгую прямоугольную форму и обнесен каменной стеной, в толще которой могли бы успешно разместиться несколько комнат, а четыре угла украшены башнями. Много веков крепость оставалась неприступной для врагов, но в наши дни совершенно сдалась под натиском крошечных «пежо» и «ситроенов», умудряющихся втиснуться в такие закоулки, где не прошла бы и хорошо упитанная

лошадь.

Низкие своды арок ведут в темные узкие переулки, явственно пахнущие историей. Дома в них маленькие, ухоженные и находятся в интимной близости друг к другу. Один неугомонный сосед легко может лишиться сна весь город. Самое большое открытое пространство здесь — это площадь перед церковью. В прошлый раз я поднялся по ступенькам и подергал тяжелую, обитую железом дверь. Она оказалась запертой. В то солнечное субботнее утро жители отправляли свой религиозный культ на рынке, низко склонившись над полиэтиленовыми мешками.

Но сегодня особое воскресенье, поэтому наверняка все будет иначе.

Однако обитатели Ришеранша не спешили вылезать из постелей и приветствовать новый день. Я оказался первым клиентом в кафе. Только что включенная кофеварка шипела и захлебывалась паром, а мадам за стойкой смахивала салфеткой несуществующую пыль.

Маленькое французское кафе, раннее утро. Мебель, выбранная скорее за удобство, чем за красоту, пока чинно стоит по своим местам. Стулья аккуратно задвинуты под столы, посреди каждого стола — жестяная пепельница. Сегодняшние номера местной газеты «La Provence» лежат на полочке у входа, еще чистые и несмятые. Кафельный пол, тщательно вымытый накануне вечером водой с капелькой льняного

масла, так и сверкает. К концу дня его покрывает неопрятный слой рваных пакетиков из-под сахара и окурков. (Это обычное дело. По какой-то известной только французам причине пепельниц в барах всегда не хватает, а потому посетители швыряют докуренные сигареты на пол и тушат их каблуком.) На полке за стойкой выставлены бутылки, содержащие практически все известные в мире виды алкогольной продукции плюс еще две-три местные диковинки. Как и положено, здесь имеется несколько видов *pastis* — любимого французами нектара, потребление которого, согласно статистике, растет год от года.

Запах французского кафе не похож ни на один другой запах в мире и не

всем нравится — это смесь крепкого кофе и табака, к которой иногда примешивается пронзительная нотка хлорки. Лично я его очень люблю: он всегда напоминает мне о множестве счастливых часов, проведенных за самыми разными столиками. Все звуки — стук чашек о блюда, скрип стульев, утренний кашель — эхом разносятся по еще пустому залу. Вскоре вслед за мной в кафе появляется второй клиент и шумно желает нам доброго утра. Проходя мимо моего столика, он дружелюбно протягивает мне руку, и его ладонь оказывается холодной и шершавой, как наждачная бумага. Стоя у бара, он отхлебывает кофе из маленькой чашечки, которую держит, изящно оттопырив мизинец. Расплачивается

он мелочью, извлекаемой из потертого кожаного кошелечка размером не больше спичечного коробка. В какой еще стране крупные мужчины имеют привычку пользоваться такой изящной дамской вещицей?

Посетителей в кафе постепенно прибывает — все они мужчины, все местные, и все хорошо знакомы друг с другом. Громкими голосами, слышными, вероятно, на другом конце городка, они проклинаят погоду. Впрочем, она все равно не в их власти. А помочь тут может разве что стаканчик красного вина, который опрокидывают с выразительным пожатием плеч. Остается только надеяться, что в церкви будет тепло. В кафе осторожно просачиваются

несколько туристов. Все одновременно поворачивают головы в их сторону, а потом отворачиваются, точно зрители, наблюдающие за партией в теннис.

Выйдя из кафе, я обнаружил, что на улицах стало гораздо оживленнее и основную массу пешеходов составляют туристы. Группа телевизионщиков — несколько молодых людей с выбритыми по моде черепами и небритыми щеками — разгружала фургон с оборудованием и отгоняла машины с иностранными номерами, которые тыкались вокруг, пытаясь найти место для парковки. Мне навстречу все чаще попадались мужчины и женщины с холеными незагорелыми лицами, одетые в элегантные теплые пальто явно

парижского покроя. Я решил, что пора продвигаться поближе к церкви, пока на скамьях еще есть свободные места.

Похоже, и все остальные подумали о том же. Двери храма еще не открылись, но маленькая площадь перед ним была забита трюфелепоклонниками. Среди них выделялась группа людей, словно явившихся сюда из другого века, — это были члены трюфельного братства, *Confrerie du Diamant Noir*²⁴, в парадных одеяниях: широкие черные плащи до середины икры, медали на черно-желтых полосатых лентах и черные широкополые шляпы. Я с любопытством наблюдал за тем, как пара из них, отойдя в сторонку и сблизив головы так, что

поля шляп касались друг друга, сравнивали два трюфеля, добытые откуда-то из глубины плащей: они тщательно прикрывали их руками от посторонних глаз и вообще были похожи на двух шпионов, обменивающихся государственными тайнами.

Мне тоже велели принести с собой трюфель, и я все время проверял, не исчез ли из кармана драгоценный, обернутый фольгой комочек. Вдруг послышался громкий скрежет металла о металл, и тут же начал гулко звонить колокол, перепугав и, вероятно, временно оглушив стайку голубей, метнувшуюся с колокольни. Я почувствовал, как толпа, похожая на огромное животное, напирает и подталкивает меня к ступеням. А

потом двери отворились, и меня пропихнули внутрь. Прихожане бросились занимать ближайшие к алтарю места, стараясь при этом держаться по возможности чинно. Во Франции так и не привилась наша англосаксонская привычка выстраиваться в очередь.

В церкви было тепло и светло, она содержалась в превосходном состоянии; светлые каменные арки были чистыми и гладкими, все деревянные поверхности — отполированными до блеска, а алтарь утопал в живых цветах. Хористы уже шуршали листочками с нотами и деликатно откашливались. Слабый сквознячок донес до моих ноздрей запах, который невозможно ни с чем спутать — в тот день в храме пахло не

ладаном, не пылью и даже не святостью, а тем, ради чего мы все здесь собрались. На украшенной кружевами кафедре бок о бок лежали шесть самых больших трюфелей, какие мне доводилось видеть. Они напоминали черные, изуродованные артритом кулаки, и каждый весил не менее четверти фунта. От подобного зрелища дрогнуло бы сердце любого гурмана.

В церкви не наблюдалось ничего похожего на тишину, обычно воцаряющуюся перед началом службы. Даже не пытаясь понизить голос, паства оживленно окликала друзей, обсуждала цветы на алтаре, восхитительные размеры выставленных трюфелей и число собравшихся, которые оккупировали

даже ступени, ведущие в храм, и часть площади. Помимо гула голосов я постоянно слышал щелчки затворов фотокамер, шипение вспышек и перебранку представителей прессы, соревнующихся за лучший ракурс.

Только с прибытием священника, отца Пьера Глейза, установилась относительная тишина. Отец Пьер выглядел именно так, как должен выглядеть истинный священнослужитель — у него было лицо взрослого херувима, окруженное ореолом седых волос, с застывшим выражением безмятежного спокойствия и доброжелательства на нем. Он приветствовал паству сердечнейшей улыбкой, и служба началась.

Слова молитвы и звуки музыки,

заполнившие церковь, нисколько не менялись последнюю тысячу лет, и, казалось, наш современный мир вдруг отодвинулся куда-то очень далеко. Правда, эта иллюзия длилась недолго — стоило открыть глаза, и уже не оставалось сомнений в том, что на дворе двадцать первый век, хотя телевизионщики изо всех сил старались оставаться незаметными. Да и у мальчика, прислуживающего в алтаре, чисто отмытого, золотокудрого и совершенно ангелоподобного, из-под традиционного белого одеяния предательски выглядывали тупые носы лучших, «воскресных» кроссовок.

Потом пришла очередь проповеди. Отец Глейз читал ее на *lengo nostro*,

что означает «наш язык», то есть на провансальском, а потому я почти ничего не понял. Говорят, что в этом языке много латинских и греческих корней, но на слух он звучит скорее как сильно преувеличенный французский и полон чудесными, перекатывающимися на языке словами вроде *escoundoun*, *toulounado* и *cauto-cauto*. Из всей проповеди, кроме «аминь», я узнал только одно слово, и неудивительно, что это было слово *rabasse*, то есть «трюфели». Тем временем их присутствие чувствовалось в воздухе все явственнее: по рядам пустили корзины для сбора пожертвований. Мой сосед, получив корзину, подержал ее в руках, словно драгоценный кубок, наклонив голову,

глубоко вдохнул исходящий из нее аромат, а потом развернул алюминиевую фольгу и опустил туда свой вклад.

Для поощрения дарителей хор в это время исполнял песнопение в честь святого Антуана. Вряд ли после его прослушивания у святого могли остаться какие-то сомнения в том, что от него требуется:

Bon Saint Antoine, donne-nous
Des truffes en abondance
Que leur odeur et leur bon goût
Fassent aimer la Provence, —

что в переводе означает: «Дай нам трюфелей, святой Антуан, да побольше».

Просьба эта продиктована не одной только жадностью, как могло бы показаться с первого взгляда. Ведь

если святой Антуан к ней прислушается и дарует трюфельное изобилие, от этого не в последнюю очередь выиграет и церковь, ибо, согласно традиции, все собранные во время службы пожертвования будут проданы с аукциона, а вырученные средства пойдут на благотворительность и на содержание храма Божьего.

Пожертвования унесли в глубь церкви, чтобы подсчитать. Вид корзинок, заполненных экзотическим салатом из трюфелей и крупных купюр, лично мне показался многообещающим. Теперь, когда Мамона послужил Богу, прихожане поднялись со своих мест и двинулись к выходу. Хор проводил нас «Аллилуйей» Генделя. Снаружи

выяснилось, что дождь прекратился, — «Промысел Божий», — объяснил один благочестивый сборщик трюфелей, взглянув на небо, — и потому аукцион состоялся, как и планировалось, на открытом воздухе, прямо перед зданием *Hôtel de Ville*²⁵.

В центре небольшой площади стоял стол, и, когда площадь заполнилась людьми, аукционист забрался на него. Вел аукцион один из *confreres*²⁶, джентльмен, который запросто мог бы получить *grand prix* за свои необыкновенные усы — роскошные, лихо закрученные прямо к небу и столь же неохватные, как и поля его черной шляпы. Можно сказать, виртуозные усы.

По толпе пробежал слух о том, что сегодняшней сбор оказался не

слишком богатым. Покупателям придется поглубже залезть в карманы: год был неурожайным, и это отразилось на содержимом корзины. Всего набралось три жалких килограмма трюфелей. Для сравнения, в прошлом году было пожертвовано семь килограммов. Значит, цены будут высокими. Правда, месье Эскофьер, восьмидесятилетний *confrere*, уверял, что это стоящее вложение. *La truffe*, — заявил он, — *ça rend les femmes plus gentilles et les hommes plus galants*²⁷. Ради этого стоило потратиться.

Аукционист в последний раз провел по усам тыльной стороной ладони и приступил к делу. С апломбом, достойным ветерана «Сотбис», он для

начала подготовил аудиторию к неизбежным расходам.

— Лето выдалось засушливым, и в результате трюфелей выросло мало. Очень мало. А как вы все понимаете, редкости стоят дорого. Но... — он развел руки в стороны, развернув ладонями к небу, и пожал плечами, — ...вы всегда можете сэкономить на вине.

Потом он высоко поднял и продемонстрировал собравшимся первый трюфель, и из передних рядов кто-то предложил: — Девятьсот франков!

Аукционист уставился на кричавшего с выражением скорбного недоумения на лице: — Правильно ли я расслышал? Жалкие девятьсот франков? За этого монстра, который

весит двести двадцать граммов — и это, заметьте, без крошки земли, хоть сейчас клади в омлет?

Со своего возвышения он оглядел поднятые к нему лица и с надеждой приложил руку к уху. Кто-то выкрикнул тысячу франков. Недостаточно. Аукционист прибегнул к секретному оружию, за право использовать которое дорого заплатили бы парни из «Сотбис», — к Божьей помощи.

— Вы хотите спастись или нет, вы, шайка грешников?! — загремел он. — Ну давайте же! Раскошеливайтесь!

Воодушевленные мыслью о спасении, покупатели подняли цену до полутора тысяч франков, и только тогда молоток опустился.

До тех пор, пока не был продан

последний гриб, аукционист еще не раз прибегал к небесной помощи, а кроме того, снабдил свою аудиторию массой кулинарных советов. Выручка была тут же подсчитана, и общая сумма пожертвований составила двадцать четыре тысячи семьсот франков. Эту цифру встретили аплодисментами. Но аукционист, охваченный азартом, не собирался останавливаться. Его взгляд упал на одну из опустевших корзин.

— Она стоит целое состояние! — провозгласил он, потрясая корзиной в воздухе. — На ней благословение Божье.

Корзина ушла за тысячу франков, и рубеж в двадцать пять тысяч был преодолен. Так или иначе, но все мы заслужили праздничный ланч.

Ничто не возбуждает аппетит так, как сочетание свежего воздуха и добрых дел. К тому же главным блюдом в меню был объявлен *omelette aux truffes*²⁸, а во Франции найдется не много соблазнов сильнее, чем этот. Никогда раньше я не видел, чтобы толпа рассеивалась так быстро и так целеустремленно. Когда, записав несколько строчек в блокноте, я поднял глаза, на площади, кроме меня, не осталось ни единого человека.

В зале царил веселый хаос: все, заказавшие место, бродили вокруг столов, разыскивая табличку со своим именем. Я обнаружил ее и уселся, предварительно пожав руки соседям, до которых смог дотянуться. Все они оказались местными, очень

голодными и пребывающими в отличном расположении духа.

Я уже давно обнаружил, что в подобных ситуациях чрезвычайно полезно быть иностранцем. Все наперебой угощают вас, подливают вина, а кроме того, засыпают советами, просите вы о том или нет. Местные жители уверены, что без их помощи вам не разобраться во многих тонкостях, доступных только французам.

Вот взять, к примеру, трюфель, или *Tuber melanosporum*, также известный под названием «божественный клубень». Откуда мне, человеку, рожденному в стране, которую этот деликатес обходит стороной, знать, что трюфели невозможно развести искусственно. Эти свободолюбивые

грибы растут только там, где хотят. Потому-то урожай и цены каждый год бывают разными. Мой добровольный наставник, сидящий через стол, важно покивал, как будто лично отвечал за такой порядок вещей.

Я поинтересовался, что он думает о генетически модифицированных продуктах — последней новости того времени. Сосед отшатнулся от меня так, словно я оскорбил его бабушку или — еще непростительнее! — местную футбольную команду. Это преступное вмешательство в природу, сказал он, и ничего хорошего из оного не выйдет. Просто заговор с целью помешать естественному процессу репродукции и заставить фермеров каждый год покупать новые семена. А чего еще ждать от этих бандитов в

белых халатах, ни разу не замаравших руки землей? Наверное, он продолжал бы в том же духе до конца ланча, если бы не поперхнулся вином.

Окончательно замолчать его заставило появление омлета — горячего и благоухающего, щедро одобренного черными ломтиками трюфелей. Он был ярчайшего желтого цвета — такой дают только яйца, снесенные курицей, которая ведет привольную жизнь на зеленой травке, — и идеальной консистенции, почти жидкой, но все-таки не жидкой. Во французском языке для нее имеется специальный термин *baveux*, которому в английском лишь примерно соответствует слово «сочащийся». Для меня эта недожаренность всегда оставалась не

достижимой.

Как ни колдовал я над плитой, у меня все равно получалась просто яичница-болтуня с претензиями, которая к тому же неизбежно разваливалась при перекладывании на тарелку. Ни разу мне не удалось приготовить пышный и сочный золотистый конвертик, легко соскальзывающий со сковородки. Я спросил у своих соседей, нет ли тут какого-нибудь секрета. Как жарится правильный омлет?

Как и следовало ожидать, последовавшая за этим дискуссия продолжалась до конца ланча. Во Франции невозможно получить простой и однозначный ответ ни на один вопрос, касающийся кулинарии. Даже о том, как варить яйца, существует

дюжина самых разных мнений. Нет ничего милее французскому сердцу, чем споры о еде во время еды. Не в последнюю очередь эта любовь к застольным спорам объясняется тем, что сервировка дает прекрасную возможность для интенсификации жестикуляции. Размахивание ножом выглядит гораздо убедительнее, чем устрашение указательным пальцем; стук, издаваемый резко опущенным на стол бокалом (желательно пустым), напоминает восклицательный знак; а меня местами солонку, перечницу, горчицу, блюдечко с оливками и корочки хлеба, возможно объяснить даже самую сложную теорию простак, сидящему напротив. Сегодня роль простака досталась, разумеется,

мне.

Мой ближайший сосед схватил тарелку из-под пирожков, пристроил к ней вилку, изображавшую ручку, и энергично потряс этим сооружением у меня перед носом.

— Когда готовишь омлет, — провозгласил он, — то *l'essentiel*²⁹ — это правильная сковородка. Она должна быть только чугунной!

— Нет, нет и нет! — вмешалась сидящая рядом с ним женщина. — Только медная луженая! Она во всех отношениях лучше чугунной. Медное дно — отличный проводник тепла. А потому, *cher monsieur...* — она сделала паузу, для того чтобы прицелиться указательным пальцем в грудь своего оппонента, — ...омлет на ней прожаривается гораздо ровнее.

Voilà.

Женщина обвела торжествующим взглядом всех сидящих за столом, явно полагая, что нанесла сокрушительное поражение любителю чугунных сковородок.

А я уже начал понимать, в чем состояла моя ошибка. Я всегда жарил омлет на сковородке из алюминиевого сплава с новомодным антипригарным покрытием. Я приобрел ее в Америке, поддавшись на уговоры торгового агента. «Эта красавица изготовлена по космическим технологиям, — уверял он. — Если к ней что-нибудь пристанет, приходите ко мне, и я верну вам деньги. Все до единого цента». Он не соврал, и к сковородке и правда ничего не прилипало. Но и

омлет на ней получался не ахти. Я все-таки решил уточнить свои выводы у экспертов.

— А у меня сковородка сделана из алюминия, — признался я. — Что вы об этом думаете?

Месье Чугун и мадам Луженая Медь, забыв о своих разногласиях, сомкнули ряды: они трясли головами, цокали языками и жалостливо улыбались. Алюминий? *Non.*

*Jamais*³⁰.

Ланч тем временем набирал обороты, а вместе с ним продолжался и урок приготовления правильного омлета. Новую сковородку надо смазать маслом и пару раз прокалить, чтобы «запечатать» поверхность. Перед тем как выливать яйца, ее необходимо нагреть так, чтобы

отскакивала капелька воды. После использования сковородку ни в коем случае не следует мыть, а только тщательно протереть бумажным полотенцем. По этим базовым пунктам все оппоненты легко пришли к согласию.

Однако, когда дело дошло до рецептуры, мнения опять резко разошлись, что сопровождалось размахиванием приборами, стуком опущенных на стол бокалов и возмущенным трясением головами. Кто-то настаивал на том, что в процессе взбивания к яйцам необходимо добавить капельку мадеры. *Pas de tout!*³¹ — возражал убежденный пурист, энергично размахивая вилкой. Мадера — это совершенно лишнее, только соль,

перец и кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. И запомните — масло перед соединением с яйцами следует размягчить! А другой кусочек масла должен в это время нагреваться в сковородке до приобретения легкого коричневого цвета. *Mais attention!*³² Масло не должно чересчур темнеть или дымить. Потому что в таком случае омлет будет пахнуть горелым маслом. А взбивать яйца можно только деревянной ложкой. Ерунда! Взбивать надо вилкой. *Excusez-moi, madame!*³³ Я уже двадцать пять лет взбиваю омлет деревянной ложкой. *Ah bon?* А я уже тридцать — вилкой! Тут я решил было, что матч закончился безусловной победой мадам, но, как выяснилось, ошибся.

Спор о правилах приготовления омлета не стихал на протяжении поедания *daube*, сыра и десерта. В итоге я окончательно запутался, несмотря на то что меня заботливо снабдили совершенно неразборчивой инструкцией из нескольких пунктов, накорябанной на обрывке бумажной салфетки. Выйдя из душного, дымного зала на свежий воздух, я обнаружил, что в голове осталось только одно: сковородки, изготовленные с применением космических технологий, для омлета совершенно непригодны.

По дороге домой я перебирал все свои воспоминания, связанные с религией: ежедневные посещения часовни в школе (по воскресеньям — дважды, с неперменной грозной

проповедью, в которой нас пугали грехами, никогда точно не называемыми, а потому весьма интригующими), а вслед за этим — только случайные свадьбы, крестины и похороны. Большинство из этих событий, печальных или радостных, были трогательными и запоминающимися, но никогда прежде я не присутствовал на службе, где прихожане толпились даже в проходах и получали столь явное удовольствие от происходящего. Невольно в голову пришла мысль, что, если бы после каждой службы паству угощали отличным ланчем, то процент регулярно посещающих церковь французов значительно увеличился бы.

Через несколько дней после визита в

Ришеранш я снова встретился с месье Фаригулем. Тот явно сгорал от любопытства и твердо решил выяснить, в какой именно церкви я побывал и что явилось причиной моего «чудесного обращения», как он выразился.

— Ну, выбор был не случайным, — объяснил я. — Просто в тот конкретный день мне надо было оказаться именно в этой церкви.

— Ага! Стало быть, вы слышали зов сверху? Поразительно!

— Вот именно, зов.

Фаригуль все еще смотрел на меня с некоторым недоверием, но, похоже, уже начинал сознавать, что раньше судил обо мне не совсем верно.

— Поразительно! — еще раз повторил он.

Если бы у меня хватило ума тут же закончить разговор, мне, возможно, удалось бы приобрести в глазах месье Фаригуля даже некоторый ореол святости. Но я не умею хранить тайны, а он был настойчив и в конце концов вырвал у меня признание. Правда, удовольствие, полученное им при этом, вполне компенсировало урон, нанесенный моей репутации. Месье Фаригуль торжествовал. Он буквально расцвел у меня на глазах и даже раздулся, как это делают политики перед телевизионной камерой. Выходит, он с самого начала был прав! Бывший учитель покивал с удовлетворенным видом человека, самые худшие предчувствия которого оправдались, и произнес заключительную ремарку: — Ну

конечно же, я так и знал — все дело в еде!

19 Святой покровитель дня (*фр.*).

20 А почему так? (*фр.*)

21 Зд.: Чушь! (*фр.*)

22 Трюфельная месса (*фр.*).

23 Ну да (*фр.*).

24 Братство черного бриллианта (*фр.*).

25 Мэрия (*фр.*).

26 Братья (*фр.*).

27 Трюфель делает женщин добрее, а мужчин — галантнее (*фр.*).

28 Омлет с трюфелями (*фр.*).

29 Самое главное (*фр.*).

30 Нет. Никогда (*фр.*).

31 Ничего подобного (*фр.*).

32 Но, внимание! (*фр.*)

33 Извините, мадам! (*фр.*)

Встреча посреди мокрого поля

Я очень уважаю *boudin noir* и считаю ее аристократом в семействе колбас. *Boudin noir* — это кровяная колбаса из свинины, очень темная, ароматная и жирная, обычно подаваемая на слое тонко нарезанных запеченных яблок. Таковую колбасу хорошо есть перед камином, когда земля на улице скована морозом и ледяной ветер стучится в ставни. Это очень уютная еда.

Той зимой любители кровяной колбасы со всей страны собирались ради того, чтобы принять участие в тридцать восьмой *Foire au Boudin*³⁴ в

городке Мортань-о-Перш неподалеку от Алансона, кружевной столицы Франции. Обычно ярмарка продолжается три дня и представляет собой что-то вроде затяжного конкурса красоты среди кровяных колбас, перемежающегося всякими развлечениями вроде поросячьих гонок, соревнований на лучшего имитатора свиного визга, *soiree disco*³⁵ и прочих удовольствий. Программа показалась мне очень соблазнительной, но, к сожалению, в то же самое время проводился и еще один, гораздо более скромный праздник кровяных колбас в городке Монтюре к северу от Дижона, и его я непременно должен был посетить. Для того имелась особая причина.

Главнейшим событием праздника

было выступление *Grand Mangeur de Boudin*³⁶ — этакого боа-констриктора в человеческом обличье, грандиозной машины по уничтожению колбас, который, как уверяли организаторы, за пятнадцать минут съедает полтора метра *boudin*. Полтора метра — это чуть меньше пяти футов, а толщиной *boudin* напоминает самую толстую гаванскую сигару. В общем, это очень много колбасы.

Я был не в силах поверить, что один человек способен справиться с таким количеством за день, не говоря уже о пятнадцати минутах. И интересно, как он ее уничтожает: откусывает, жует и потом проглатывает или просто втягивает в себя, как длинную макаронину? Но какую бы технику он ни выбрал, зрелище наверняка будет

замечательное, и мне ни в коем случае не хотелось пропускать его. С помощью дорожной карты я разработал маршрут и пообещал жене привезти столько *boudin*, чтобы нам хватило на всю зиму.

Выступление *Grand Mangeur* было назначено на одиннадцать тридцать утра в воскресенье, и, чтобы не опоздать, я решил отправиться в Дижон накануне вечером и переночевать там. Два часа я на машине добирался до вокзала в Авиньоне, два часа ехал на поезде до Дижона, а там сразу же взял напрокат машину. Судя по карте, до Монтюре было еще два часа езды, а значит я вполне успевал добраться туда утром. Рядом с отелем я обнаружил ресторан, где подавали *boudin*, и

порадовался, что в кои-то веки мне удалось разумно и четко организовать поездку.

Следующее утро выдалось мокрым и неприветливым: с серого неба сыпался то ли дождь, то ли снег, улицы Дижона были безлюдны, а дороги — почти пусты. Грустное начало дня. Ну ничего, решил я, зато такая погода способствует аппетиту, а в Монтюре меня уже ждет пара-другая бокалов вина, множество родственных душ и столько *boudin*, сколько иные люди не видят за всю свою жизнь. Я с оптимизмом жал на педаль газа. Небеса становились все темнее, дождь со снегом — все гуще, а окрестности — безлюднее.

Немного погодя я остановился у маленького деревенского кафе, чтобы

выпить чашечку кофе и купить местную газету, в которой обязательно будет информация о колбасном фестивале: объявления, а возможно, и интервью с *Grand Mangeur*. Но, как ни странно, в ней не нашлось даже упоминания о столь знаменательном событии. Я вернулся в машину, включил дворники на самый интенсивный режим и двинулся дальше.

В Монтюре я прибыл за несколько минут до одиннадцати. Значит, у меня есть еще полчаса, для того чтобы побродить по городку, проникнуться его духом и поболтать с другими поклонниками *boudin*. С первого взгляда меня поразили пустота и тишина, царящие вокруг. Казалось, все жители внезапно покинули

Монтюре. Наверное, решил я, мэр, испугавшись невиданного нашествия гостей, решил перенести празднование куда-нибудь за город. По крайней мере, тогда понятно, почему на улицах не видно ни одной живой души. Я сел в машину и поехал дальше.

Никого. Ничего. Ни афиш с улыбающимися свинками, ни намек на праздничное веселье. Одно мокрое пустое поле за другим. Только отъехав довольно далеко от города, я обнаружил первые признаки человеческой жизни — далеко, на хмуром горизонте, двигалась какая-то черная куча.

Куча оказалась трактором. Несомненно, сидящий в его кабине человек должен знать, куда перенесли

праздник. Трактор катался по полю взад и вперед, постепенно приближаясь ко мне. Я ждал его на краю целого моря свежевспаханной грязи и энергично размахивал зонтиком, чтобы привлечь внимание тракториста. Тот наконец остановился, не доехав пятидесяти ярдов, и молча уставился на меня. Он явно не имел желаний покинуть сухую кабину. На цыпочках ступая по грязи, я подобрался к нему поближе.

— Простите, не могли бы вы мне помочь? Я ищу *Foire au Boudin*.

Он высунулся из окна кабины, чтобы лучше рассмотреть мокрое существо, с надеждой взирающее на него: — *Comment?*³⁷

— Ну, знаете, колбасную ярмарку? Ту, где выступает *Grand Mangeur*.

Тракторист сдвинул фуражку на затылок, оставив при этом грязную полосу на лбу. Потом уголки его губ опустились к земле, а плечи задрались к небу — жест, которым французы дают вам понять, что не знают, о чем вы говорите, и не особенно хотят узнать.

— Это ведь Монтюре? — спросил я, чувствуя подступающую панику.

Он кивнул: — Да, один из них.

— А есть и другие?

— Это Монтюре-сюр-Сон. А есть еще Монтюре-ля-Сек. — Он ткнул пальцем куда-то себе за спину. — Далеко отсюда, ближе к Виттелю. Может, и еще какие есть.

Он кивнул мне, опять надвинул на лоб свою фуражку, завел трактор и двинулся в сторону горизонта.